

## A Empresa

A Cozil produz equipamentos para cozinhas profissionais desde 1985. São aproximadamente três décadas de dedicação, seriedade e profissionalismo, onde constantemente vem inovando, aperfeiçoando e produzindo os melhores equipamentos profissionais para o ramo da gastronomia moderna.

A atual sede da empresa localiza-se em Itaquaquetuba, São Paulo - SP, a aproximadamente 25 minutos do Aeroporto Internacional de Guarulhos. Em plena ascensão industrial, a Cozil atinge 30.000m<sup>2</sup> de área total de terreno, ocupando 15.000 m<sup>2</sup> de área construída e equipada com implemento fabril importado de alta tecnologia. Instalações modernas, tecnologia CNC, cortes a laser, punçoneiras e outras ferramentas de ponta garantem o perfeito acabamento dos produtos, tornando a Cozil referência Nacional em equipamentos para gastronomia.



Papel  
Reciclado



# MANUAL DE OPERAÇÃO E INSTALAÇÃO



Società Mediterranea Certificazioni do Brasil

**(11) 2832-8073**

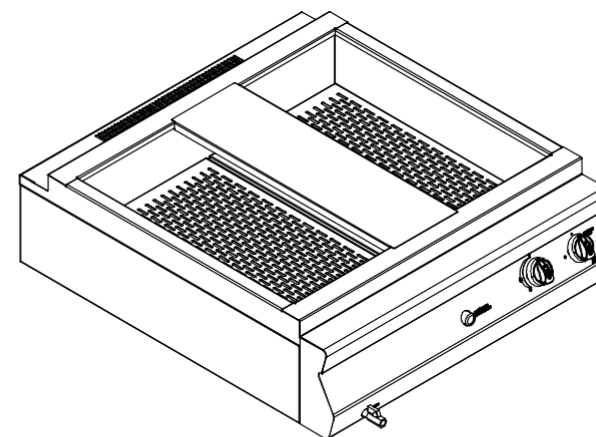
assistenciatecnica@cozil.com.br  
www.cozil.com.br

**Cozil Equipamentos Industriais Ltda**  
Rua: Botucatu, 200A - Itaquaquetuba - SP  
Bairro: Nossa Senhora D'ajuda - CEP: 08576-660

## BANHO-MARIA MODULAR 900 A GÁS

Revisão 01/2012

*Power Line*



### Modelos

BMGPL-45  
BMGPL-90

Todos os direitos reservados.

Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização da Cozil Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).



## SUMÁRIO

1. Informações Gerais e Aplicação .....	<b>04</b>
2. Instruções de Uso .....	<b>04</b>
3. Especificações Técnicas (Anexo) .....	<b>07</b>
4. Soluções de Problemas.....	<b>10</b>
5. Assistência Técnica .....	<b>11</b>
6. Dados da Empresa .....	<b>12</b>



**Razão Social:** Cozil Equipamentos Industriais Ltda.

**Endereço:** Rua Botucatu, nº 200A - **CEP:** 08576-660

**Bairro:** Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquetuba / SP

**PABX:** (11) 2832-8080 / **FAX:** (11) 2832-8090

**site:** www.cozil.com.br

**e-mail:** cozil@cozil.com.br / vendas@cozil.com.br

**C.N.P.J.** 54.177.886/0001-72

**Inscrição Estadual:** 379.178.746.116

**Inscrição Municipal:** 29558/2009

- O treinamento inicial “start up” para o operador deverá ser solicitado ao Pessoal Técnico Autorizado, sendo disponível somente no dia em que ocorrer a finalização da instalação do equipamento.

- Utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) conforme necessidades do local e do equipamento, tais como: luva, avental impermeável, uniforme adequado, etc.

## 2.2 - Ligando e Desligando o equipamento

### ⚠ Atenção

**Antes de ligar o equipamento pela primeira vez, realizar a remoção de ar residual da rede de gás através dos queimadores do equipamento, acendendo o equipamento por aproximadamente quatro segundos.**

#### 2.2.1 - Ligando o equipamento

- 1 Certifique-se que o ponto de alimentação de gás para o equipamento encontra-se aberto;
- 2 Girar o botão piloto para a posição ligado, para liberar o gás para o queimador piloto;
- 3 Após aproximadamente quatro segundos, acender um meio de fogo e aproximar abaixo do orifício de acendimento. Para modelos com mais de um orifício acende-los totalmente.
- 4 Gire o botão de ajuste de chama para a posição de chama alta ou baixa.

### ⚠ Atenção

**Não utilizar haste ou pistola para acender o equipamento, pois estes meios obstruem o filme de gás, impedindo a propagação de chama através do orifício de acendimento.**

- 5 Caso não tenha êxito no acendimento da chama, gire os botões para posição desligado e repita os passos 2 e 3.



## Atenção

**Em caso de emergência, feche o registro de alimentação do equipamento para interromper o fornecimento geral de gás, ou numa situação mais agravante, feche o registro geral de gás do estabelecimento.**

### 2.2.2 - Desligando temporariamente o equipamento

- 1 Para desligar o equipamento temporariamente, girar o botão de ajuste de chama para posição desligado.
- 2 Para religar o equipamento, girar o botão na posição desejada.

### 2.2.3 - Desligando o equipamento

- 1 Girar os botão de ajuste de chama para posição desligado.
- 2 Gire o botão piloto para posição desligado.

## 2.3 - Retirando o líquido da cuba

- 1 Para retirar o líquido da cuba, abrir a válvula de drenagem (Localizada na parte inferior à esquerda).
- 2 Após esvaziar o líquido da cuba fechar a válvula novamente.

## 5

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para sua comodidade preserve o Manual, Certificado de Garantia e Nota Fiscal juntos e em local seguro.

### Assistência Técnica Autorizada Cozil

**Endereço:** Rua Botucatu nº 200A - **CEP:** 08576-660

**Bairro:** Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquetuba -SP

**Fone:** (11) 2832-8073 / 2832-8076 | **FAX:** (11) 2832-8090

**e-mail:** assistenciatecnica@cozil.com.br/engenharia@cozil.com.br

Consultar se necessário a Rede Nacional de **Serviços Autorizados Cozil**. Para maiores informações, consultar os dados pertinentes disponíveis no site **www.cozil.com.br**.

Antes de acionar a Assistência Técnica Autorizada, verifique se o eventual problema pode ser identificado e enquadrado por causas simples, nas quais poderão ser sanadas sem solicitação de serviço técnico especializado Cozil.

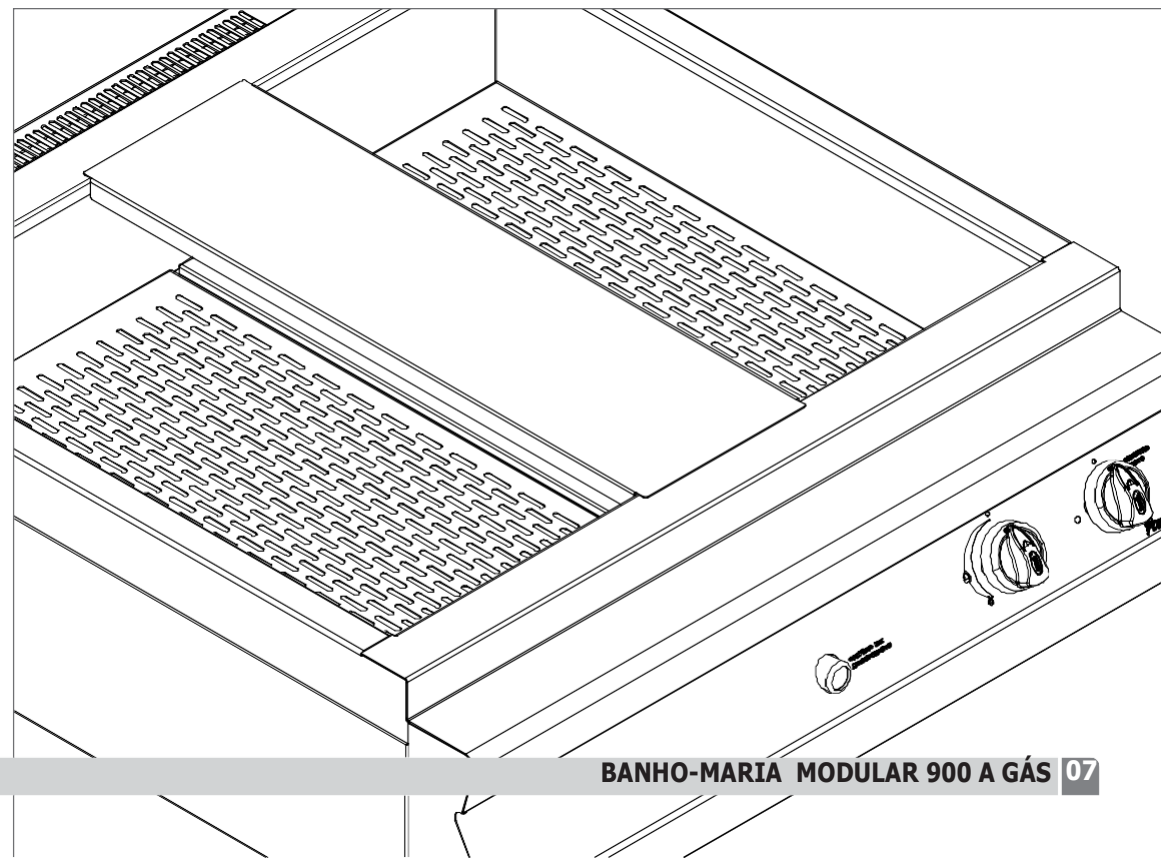
PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Demora no acendimento	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Equipamento não acende	Registro de pressão fechado	Abrir registro de pressão
Equipamento não acende	Acendimento incorreto	Consultar as instruções de uso
Chama muito baixa	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Chama amarela	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Ao acender, o queimador emite um pequeno ruído	Pressão de gás muito baixa	Regular a pressão de gás
Ao acender, o queimador emite um pequeno estouro	Piloto desregulado	Acionar a assistência técnica

Se as soluções apresentadas não correspondem com o problema identificado, chamar a Assistência Técnica Autorizada Cozil, na qual realizará os procedimentos que se fizerem necessários, tais como encaminhamento de equipe, análise, inspeção, teste e reparo do equipamento.

Cocção linha 900

*Power Line*

## BANHO-MARIA MODULAR 900 A GÁS





## BANHO MARIA MODULAR 900 A GÁS

*Power Line*  
Cocção linha 900



BMGPL-90  
BMGPL-90

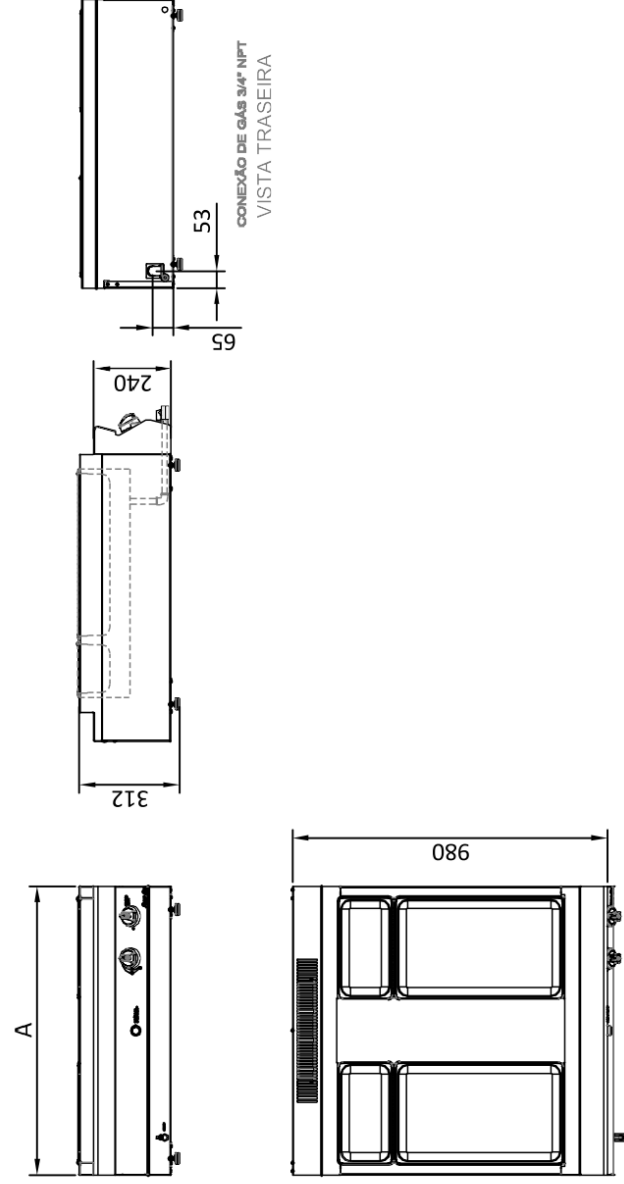
### Especificações

- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Caba dimensionada para receber gns com profundidade máxima de 150mm (não inclusos) equipada com fundo perfurado removível em aço inoxidável e dreno;
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado;
- Segurança contra falta de chama (opcional);
- Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão;
- Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Manipulos em baquelite com ajuste gradual de chama;
- Gaveta inferior coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).

### Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Capacidade máxima gn 1/1-150 gn 1/2-150	Potência BTU (GLP) / Kcal/h (GN)	Consumo kg/h (GLP) / m <sup>3</sup> /h (GN)	Preço (R\$)	IPI
BMGPL-45	450x980x240	36	01 + 01	15.387 / 3.853	0,33 / 0,42	XXX	0%
BMGPL-90	900x980x240	72	02 + 02	30.774 / 7.705	0,66 / 0,83	XXX	0%

Pressão do gás GLP: 285mmCA  
GN: 200mmCA



REV:01

Todos os direitos reservados.  
Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização de Cozil Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).



Sociedade Mediterrânea Certificações do Brasil