

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 30.000m² de área total de terreno, ocupando 15.000 m² de área construída e equipada com implemento fabril importado de alta tecnologia. Instalações modernas, tecnologia CNC, cortes a laser, puncionadeiras 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

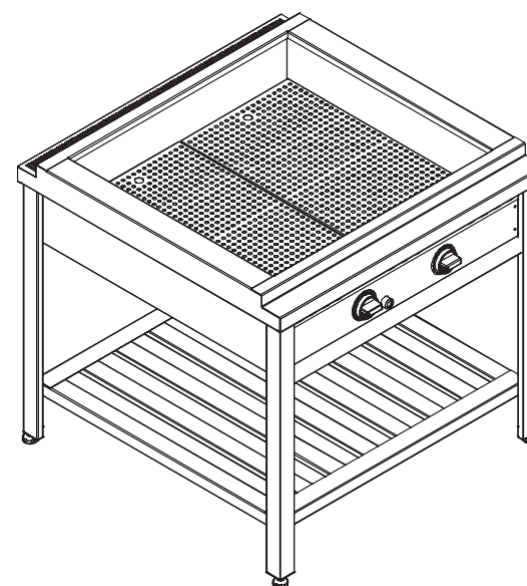
www.cozil.com.br

Cozil Equipamentos Industriais Ltda

Rua: Botucatu, 200A - Itaquaquetuba - SP
Bairro: Nossa Senhora D'ajuda - CEP: 08576-660

BANHO-MARIA MODULAR 1000 A GÁS

Revisão 00/2012



Industrial Line

Modelos

BMGIL-50
BMGIL-100
BMEIL-100

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).

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade COZIL. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu empreendimento por muitos anos, proporcionando conforto e segurança.

A COZIL é uma das mais tradicionais e conceituadas empresas no país no ramo de cozinhas profissionais e preza pela qualidade, durabilidade e exclusividade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca COZIL, sempre que precisar de equipamentos de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a COZIL. Neste Manual você encontrará todas as informações necessárias para uso, segurança e preservação de seu equipamento.

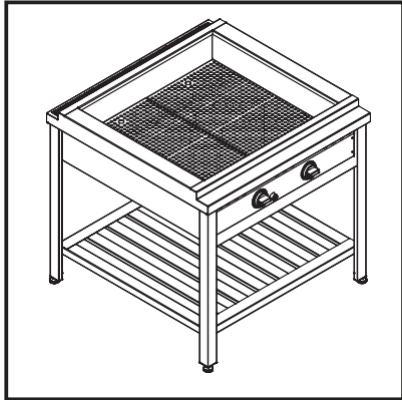
Leia todas as instruções e guarde para futuras referências.

SUMÁRIO

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

1

INFORMAÇÕES GERAISE APLICAÇÃO

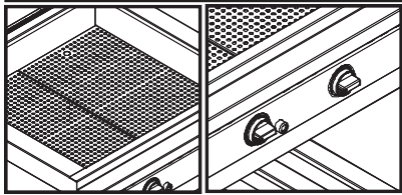


O Banho Maria Modular 1000 a gás da Cozil tem a função de aquecer a água para manter as gns aquecidas, com isso consegue aquecer os alimentos uniformemente. Esse equipamento é muito utilizado para o aquecimento de molhos, ensopados entre outros.

Os equipamentos de cocção *Industrial Line* são destinados a produção de grande quantidade de alimentos em menor tempo, devido a tecnologia de alta performance presente nos produtos, além disso possui exclusiva gravação a laser.

O produto é composto por cuba dimensionada para receber gns com profundidade máxima de 150mm equipada com fundo perfurado removível em aço inoxidável. Na parte frontal do equipamento encontra-se um dreno para escoamento de gordura, conduzindo de maneira mais prática e higiênica a limpeza periódica do equipamento. Possui dois botões: um piloto e outro de ajuste gradual da chama.

O botão de ajuste de temperatura no painel frontal permite o ajuste gradual de aquecimento, contribuindo com os procedimentos de operação e cocção em cozinhas profissionais.



Cocção linha 1000

Industrial Line

NOTAS

2

INSTRUÇÕES DE USO

As instruções a seguir tem como objetivo orientar o operador quanto:

- A exigência mínima de solicitação ao operador do equipamento;
- O uso correto do equipamento;
- O modo de obter o melhor rendimento operacional;
- A manutenção do bom aspecto físico, estético e funcional do equipamento.

2.1 - Condições ao Operador

Antes de iniciar a operação e utilização do equipamento, cabe ao operador:

- Ter o domínio e conhecimento de regras, normas e resolução;
- Estar familiarizado a estas normas e ao equipamento;
- Ter recebido informações e treinamento adequado em técnicas e conduta geral do trabalho a ser realizado.

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.



O acendimento da chama piloto permite que o operador não necessite acender o equipamento todas as vezes que desligar as zonas de aquecimento (através dos botões de ajuste gradual de chama). Caso desejar desligar o equipamento sem a necessidade de repetir os passos 1 ao 3, fechar os botões das zonas de aquecimento, permanecendo com o botão piloto ligado.

⚠ 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.

- 4 Caso não tenha êxito no acendimento da chama, gire os botões para posição desligado e repita os passos 2 e 3.
- 5 Ajustar gradualmente a chama do equipamento através do botão de ajuste de temperatura.



⚠ 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, gire o botão de ajuste de temperatura para posição desligado.
- 2 Para religar o equipamento, girar o botão na posição desejada.



2.2.3 - Desligando o equipamento

- 1 Girar os botões de ajuste de temperatura 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 do equipamento);
- 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.

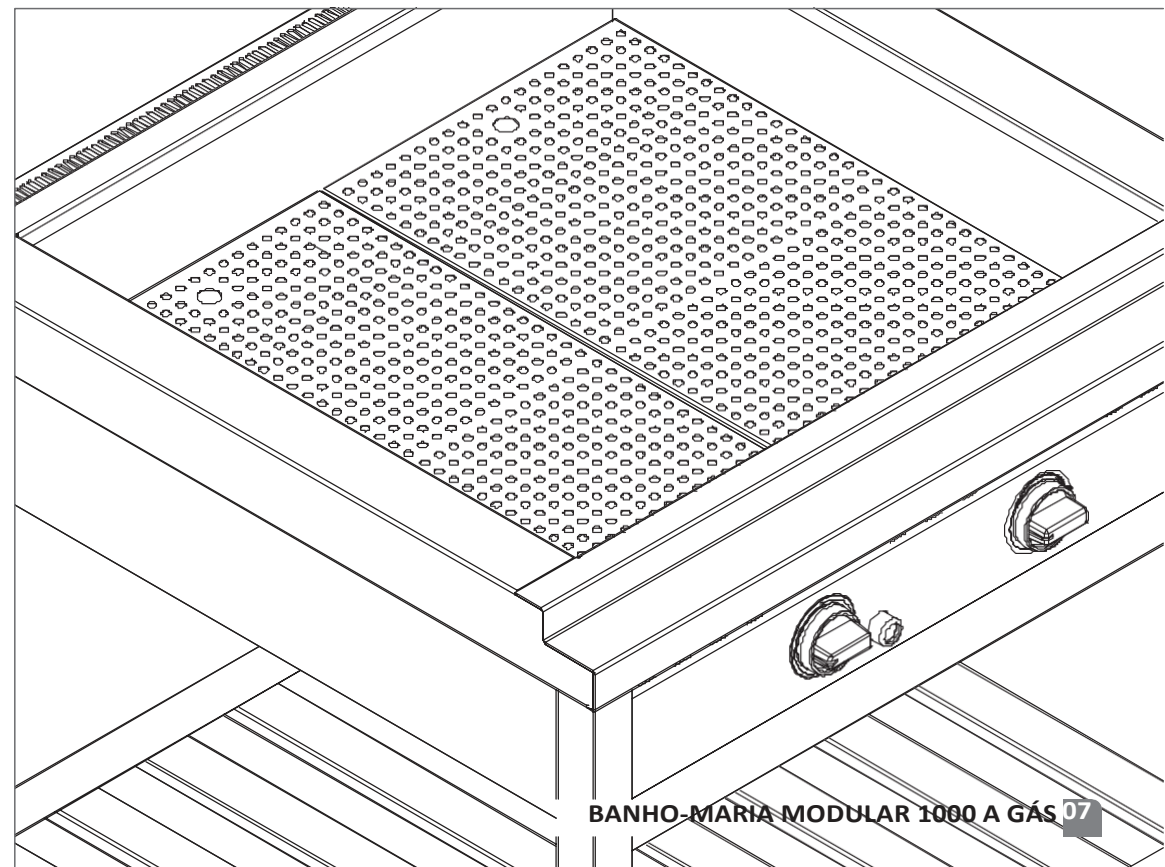
PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Demora no acendimento	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Equipamento nãoacende	Registro de pressão fechado	Abrir registro de pressão
Equipamento nãoacende	Acendimento incorreto	Consultar as instruções de uso
Chama 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	Pilotodesregulado	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 1000

Industrial Line

BANHO-MARIA MODULAR 1000 AGÁS





Especificações

- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Cuba 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;
- Chaminé posterior em aço inoxidável para saída de gases de combustão;
- Sistema piloto e acendimento externo;
- Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Manipulos em baquelite com ajuste gradual de chama;
- Temperatura de trabalho: 50°C a 90°C;
- Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e 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	Capacidade máxima gn 1/2-150	Potência BTU (GLP) / Kcal/h (GN)	Consumo kg/h (GLP) / m ³ /h (GN)	Preço IPI (R\$)
BMGIL-50	500x1000x900	36	01	+ 01	15.387 / 3.853	0,33 / 0,42	xxx 0%
BMGIL-100	1000x1000x900	72	02	+ 02	30.774 / 7.705	0,66 / 0,83	xxx 0%

Pressão do gás **GLP: 285mmCA**
GN: 200mmCA

