

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.



MANUAL DE OPERAÇÃO E INSTALAÇÃO



Società Mediterranea Certificazioni do Brasil

(11) 2832-8073

assistenciategnica@cozil.com.br
www.cozil.com.br

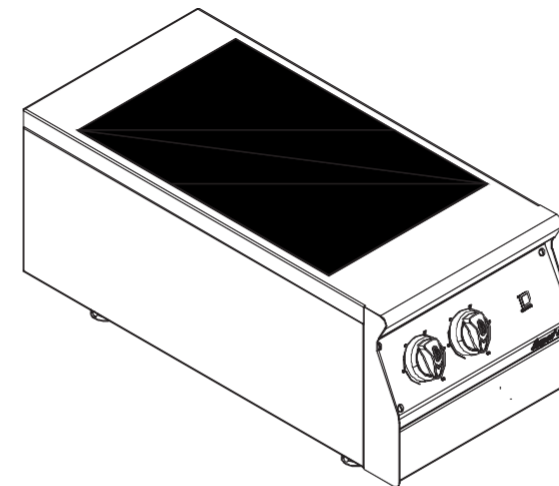
Cozil Equipamentos Industriais Ltda
Rua: Botucatu, 200A - Itaquaquetuba - SP
Bairro: Nossa Senhora D'ajuda - CEP: 08576-660

FOGÃO VITROCERÂMICO MODULAR 700 ELÉTRICO

Revisão 01/2022

Cocção linha 700

Compact Line



Modelos

FVCL-35

FVCP-35

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.

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

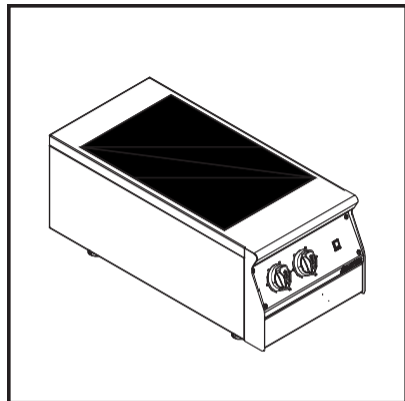
e-mail: cozil@cozil.com.br / vendas@cozil.com.br

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

Inscrição Estadual: 379.178.746.116

Inscrição Municipal: 29558/2009

1. Informações Gerais e Aplicação	04
2. Instruções de Uso	04
3. Especificações Técnicas (Anexo)	06
4. Soluções de Problemas	08
5. Assistência Técnica	09
6. Dados da Empresa	10

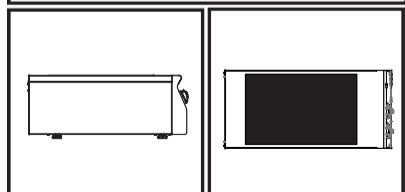


O Fogão Vitrocerâmico 700 elétrico Cozil é totalmente resistente a choques térmicos. Ideal para painéis de aço inox, vidro, barro ou esmaltada (não indicado para painéis de alumínio).

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.

O produto é composto por plano de aquecimento em vitrocerâmico, duas zonas de aquecimento (controle individual de zona) e estrutura interna de proteção de comando contra, gordura e água.

A linha *Compact Line* foi desenvolvida para aproveitar da melhor forma possível os ambientes de cocção de cozinhas profissionais, pois possui dimensões modulares ideais para produção e manipulação de alimentos. De forma prática e eficiente é possível montar estações com diversas opções de módulos de cocção, possibilitando maior flexibilidade e diversidade de produção em menor deslocamento operacional possível. *Compact Line* permite agilidade e otimização de processos de cocção de alimentos para cozinhas profissionais.



Cocção linha 700

Compact Line

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

- As exigências mínimas solicitadas ao operador do equipamento;
- O uso correto do equipamento;
- O modo de obter 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.

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
Equipamento não liga	Falta de energia elétrica	Verificar se os disjuntores estão ligados, e se tem energia elétrica
Equipamento não liga	Equipamento desconectado na tomada	Conectar o equipamento na tomada
Equipamento não liga	Botão termostato na posição desligado	Ajustar o botão termostato na temperatura desejada

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

- 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

2.2.1 - Ligando o equipamento

- 1 Para ligar o equipamento gire o botão de ajuste de temperatura para o nível de aquecimento desejado.

2.2.2 - Desligando o equipamento

- 1 Para desligar o equipamento gire o botão de ajuste de temperatura para a posição desligado.



FOGÃO ELÉTRICO VITROCERÂMICO
MODULAR 700

Compact Line



Especificações

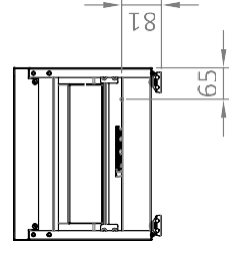
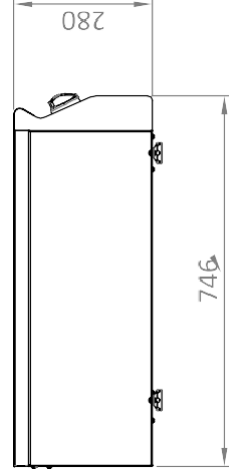
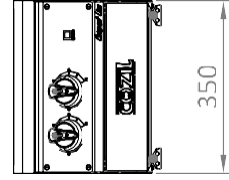
- Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Plano de aquecimento em vitrocerâmico;
- Composto por 02 bocas zona de aquecimento;
- Painel com indicação gradual de níveis de temperatura através de gravação a laser;
- Lâmpada indicadora equipamento ligado/desligado ;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).

FVCL-35

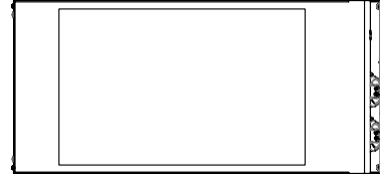
Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	BOCAS	Potência (W)	Alimentação elétrica
--------	-----------------------------	-------	-------------------	-------------------------

FVCL-35	350x750x280	1 x 14cm (1200W) 1 x 18cm (1800W)	3000	220v -14A
---------	-------------	--------------------------------------	------	-----------



SAÍDA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO
VISTA TRASEIRA



REV:01
MIO - 2012

Todos os direitos reservados.
A Cozili se reserva ao direito de realizar modificações sem prévio aviso.
Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização de Cozili Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).

