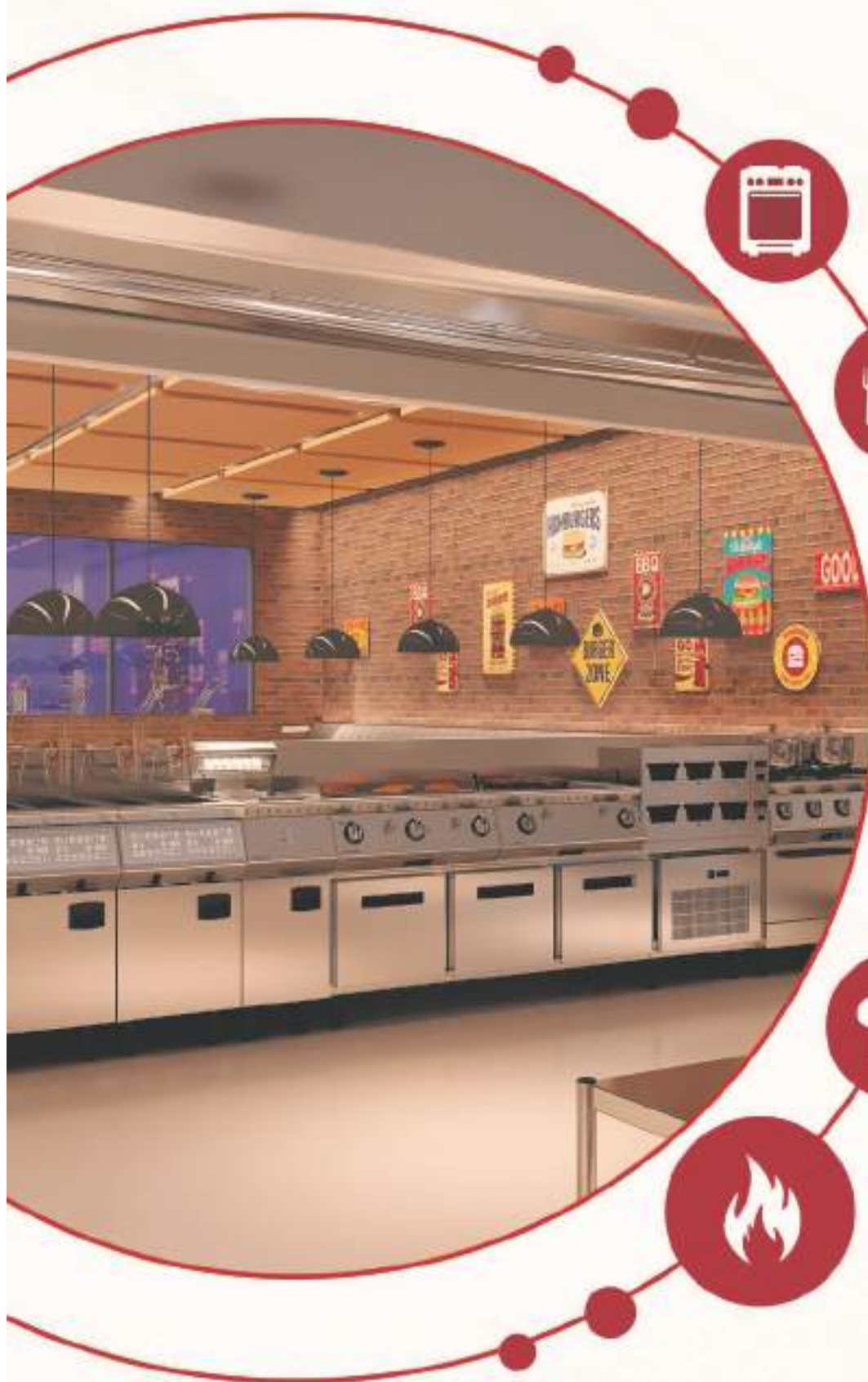


CATÁLOGO GERAL



cozil

COZIL: MAIS DE 3 DÉ



1985

FUNDAÇÃO

Empresa de manutenção e assistência técnica de equipamentos de cozinhas profissionais.



2007

GRANDES CONQUISTAS

Mudou-se para o parque industrial, aumentou as dimensões das conquistas e iniciou as vendas para o mercado B2B.



1991

1º GALPÃO

Primeiro galpão (800 m²)



2010

ISO 9001

Solidificou-se, conquistando o ISO 9001. Investiu cerca de R\$3 milhões em desenvolvimento de novas tecnologias e treinamento.



DÉCADAS DE HISTÓRIA.



2011

PARQUE FABRIL

A Cozil inicia a construção de um novo parque industrial com 30.000 m².



2020

35 anos

A Cozil completou 35 anos, um marco nessa trajetória de sucesso e consolidação como uma das melhores empresas do segmento de food service.



2016

SHOWROOM E COZINHA SHOW

Criação de um espaço dedicado para que os clientes possam conhecer, testar e experimentar receitas e produtos.



HOJE

CONSOLIDAÇÃO NO MERCADO

Presente em mais de 10 mil estabelecimentos em todo Brasil, além da América Latina e África, e temos muito mais a construir junto com você.

DESDE 2015 OS EQUIPAMENTOS SÃO ATESTADOS COM SELO INMETRO



A COZIL TRILHA UMA HISTÓRIA DE CRESCIMENTO CONSTANTE EM COZINHA INDUSTRIAL.

Compact Line

Cocção 700

A Compact Line é uma linha de equipamentos, indicada para ambientes que precisam de melhor aproveitamento de espaço na cozinha profissional e excelente capacidade produtiva. Construída em aço inoxidável, a linha é composta por modernos equipamentos e acessórios que em forma de estações de trabalho maximizam a produção de grelhados, massas, frituras e cocções em geral.

1



Fogão modular a gás

2



Fogão francês a gás

3



Fogão vitrocerâmico elétrico

4



Chapa a gás ou elétrica

5



Char broiler a gás

6



Banho-maria a gás ou elétrico

7



Conservador de frituras elétrico

8



Conservador de proteínas

4

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA BTU kcal/h	QUEIMADORES
1	Fogão modular a gás	FGCP-35N FGCP-70N FGCP-105N	350x763x343 700x763x343 1050x763x343	32.517 / 8.200 65.003 / 16.399 97.550 / 24.599	02 04 06
2	Fogão francês a gás	FFCP-70N	700x743x335	16.258 / 4.100	01
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA BTU kcal/h	ZONAS DE AQUECIMENTO
3	Fogão elétrico vitrocerâmico	FVCP-35N	350x743x335	3,0 (Kw)	1X14cm(1200W) 1X18cm(1800W)
4	Chapa modular a gás	CHGCP-35N CHGCP-70N CHGCP-105N	350x743x335 700x743x335 1050x743x335	12.147 / 3.070 24.394 / 6.141 45.605 / 11.500	01 02 03
	Chapa modular elétrica	CHECP-35 CHECP-70M CHECP-70T CHECP-105	350x743x335 700x743x335 700x743x335 1050x743x335	5,0 - Mono./Bif. 10,5 - Mono./Bif. 10,5 - Trifásico 15,0 - Trifásico	1/1 1/1 1/1
5	Char broiler modular a gás	CBCP-35N CBCP-70N CBCP-105N	350x743x335 700x743x335 1050x743x335	32.516 / 8.200 65.032 / 16.400 97.548 / 24.600	01 02 03
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (litros)	CAPACIDADE GN 1/1-150
6	Banho maria modular a gás	BMGCP-35N BMGCP-70N BMGCP-105	350x747x343 700x747x343 1050x743x335	09 20 29	01 02 03
	Banho maria modular elétrico	BMECP-35 BMECP-70 BMECP-105M BMECP-105T	350x743x335 700x743x335 1050x743x335	06 13 20	01 02 03
7	Conservador de frituras modular elétrico	CFECP-35N CFECP-70N	350x743x495 680x743x722	21 21	-
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kw)	COMPARTIMENTO
8	Conservador de proteínas	CPE-06 CPE-08	730x340x472 930x340x472	1,8 2,4	06 08



9



Fritadeira a gás ou elétrica
painel analógico

10



Fritadeira a gás ou elétrica digital

11



Fritadeira de sobrepor elétrica

12



Cozedor de massas a gás
ou elétrico

13



Frigideira basculante manual
a gás



	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME (litros)	CUBAS
9	Fritadeira elétrica painel analógico	FTECP-35FAN-M FTECP-35FAN-2T FTECP-35FAN-3T	350x743x1098	18	01
	Fritadeira elétrica painel analógico	FTECP-45FAN FTECP-45SAN	450x743x1098 450x743x1098	28 28(14+14)	01 02
	Fritadeira a gás painel analógico	FTGCP-45FA FTGCP-45SA	450x743x1117 450x743x1117	22 24 (12+12)	01 02
10	Fritadeira elétrica painel digital	FTGCP-45F FTGCP-45S	450x743x1117 450x743x1117	22 24 (12+12)	01 02
	Fritadeira elétrica painel digital	FTECP-45FN FTECP-45SN	450x743x1098 450x743x1098	28 28 (14+14)	01 02
	Fritadeira a gás painel digital	FTGCP-45F FTGCP-45S	450x743x1117 450x743x1117	22 24 (12+12)	01 02
11	Fritadeira de sobrepôr	FSECP-35N	350x743x499	15	01
12	Cozedor de massas modular a gás	CZGCP-35N	350x750x946	17	-
	Cozedor de massas modular elétrico	CZECP-35T CZECP-35M	350x743x940	20	-
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME DE FRITURA (litros)	VOL. DE COZIMENTO (litros)
13	Frigideira basculante manual a gás	FGCP-30D	520x770x1056	10	30





Salamandra elétrica



Forno de base modular a gás ou elétrico



Estufa para pratos modular elétrica



Módulo refrigerado



Módulo neutro



Gabinete base modular



Caldeirão a gás autogerador de vapor



Frigideira basculante gás ou elétrica

14	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kw)	CAPACIDADE (gn)
	Salamandra Elétrica	SLEC-80	800x450x460	1,0	1/1
15	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CÂMARA INTERNA	GRADE (mm)
	Forno de base modular a gás	FOGCP-70	700x732x620	500X530X300	490x460 (01)
16	Estufa para pratos modular elétrica	EPEC-70	700x726x620	650x570x370	-
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (gn 1/9-65)	-
17	Módulo refrigerado	MRC-70N	700x743x335	15	-
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	ACESSÓRIOS	-
18	Módulo neutro	MNCP-35N MNCP-35NG MNCP-35C MNCP-70N MNCP-105N	350x743x335 350x743x335 350x743x335 700x743x335 1050x743x335	Neutro Gaveta Inferior Cuba 300x460x180 Neutro Neutro	-
	Gabinete base modular	GBC-35 GBC-70 GBC-105 GBC-35P GBC-70P GBC-90P GBC-105P	350x560x620 700x560x620 1050x560x620 350x595x560 700x595x620 900x595x620 1050x595x620	Gabinete sem portas Gabinete sem portas Gabinete sem portas Gabinete com portas Gabinete com portas Gabinete com portas Gabinete com portas	-
19	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME (Litros)	CONTROLE DE TEMPERATURA
	Fritadeira modular elétrica	FTE-45FDT FTE-45SDT	400X1000X1060 450X100X1060	30 15 + 15	Digital Digital
18	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME (Litros)	CONTROLE DE TEMPERATURA
	Fritadeira modular elétrica	FTE-45FDT FTE-45SDT	400X1000X1060 450X100X1060	30 15 + 15	Digital Digital
19	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE GN 2/1-65	DIMENSÕES (Câmara interna)
	Forno de Base modular a Gás	FOG-90	900X855X660	03	660X810X320
	Forno de Base modular elétrico	FOE-90T	900X855X660	03	660X810X320
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME (Litros)	TAMPA
	Caldeirão modular a gás	CGV-160	900X1000X900	160	Americana
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	VOLUME (Litros)	DIMENSÕES (Câmara interna)
	Frigideira basculante modular a gás	FRG-90 FRG-90A	900X1000X900 900X1000X900	60 60	Manual Automático
	Forno de Base modular elétrico	FOE-90T	900X855X660	60	Manual

Power Line

Cocção 900

A Power Line é uma linha de equipamentos indicada para cozinhas profissionais que possuem operações de grande demanda, que exigem alto desempenho, robustez e ergonomia. Construída em aço inoxidável, a linha é composta por modernos equipamentos e acessórios destinados à produção de grelhados, massas, frituras e cocções em geral com grande quantidade de alimentos.



Fogão de encosto



Fogão de centro a gás



Fogão francês a gás



Banho-maria a gás ou elétrico



Char broiler a gás



Chapa a gás ou elétrica



Módulo neutro



Gabinete base modular



Todos os equipamentos da linha possuem medidas externas precisas e modulares, o que permite planejar centrais de cocção adequadas a cada operação, seja encostada na parede (encosto) ou em formato de ilha, que proporciona operacionalidade em ambos os lados.

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA BTU kcal/h	QUEIMADORES
1	Fogão de encosto	FGPL-45 FGPL-90 FGPL-135	450x1000x240 900x1000x240 1350x1000x240	63.880 / 16.053 127.293 / 32.106 191.173 / 48.159	02 04 06
2	Fogão de centro a gás	FGPL-45C FGPL-90C FGPL-135C	450x1000x240 900x1000x240 1350x1000x240	63.880 / 16.053 127.293 / 32.106 191.173 / 48.159	02 04 06
3	Fogão francês a gás	FFPL-90	900x1000x240	31.706 / 8.000	01
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA BTU kcal/h	CAPACIDADE (litros)
4	Banho maria elétrico	BMEPL-45 BMELP-90	450x1000x240 900x1000x240	2,0 Kw 4,0 Kw	36 72
	Banho maria a gás	BMGPL-45 BMGLP-90	450x1000x240 900x1000x240	15.387 / 3.853 30.774 / 7.705	36 72
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA BTU kcal/h	ZONAS AQUECIDAS
5	Char broiler a gás	CBPL-45 CBPL-45	450x1000x240 900x1000x240	45.695 / 11.558 91.856 / 23.116	01 02
6	Chapa elétrica	CHEPL-45 CHEL-90	450x1000x240 900x1000x240	10,5 Kw 21,0 Kw	01 02
	Chapa a gás	CHGPL-45 CHGL-90	450x1000x240 900x1000x240	45.695 / 11.558 91.856 / 23.116	01 01 02
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	ACESSÓRIOS	-
7	Módulo Neutro	MNPL-45 MNPL-45G MNPL-45C MNPL-90	450x1000x240 450x1000x240 450x1000x240 900x1000x240	Neutro Neutro com gaveta inferior Neutro com cuba Neutro	-
8	Gabinete	GBPL-45 GBPL-90 GBPL-135 GBPL-45P GBPL-90P GBPL-135P	450x815x660 900x815x660 1350x815x660 450x815x660 900x815x660 1350x815x660	Gabinete sem portas Gabinete sem portas Gabinete sem portas Gabinete com portas Gabinete com portas Gabinete com portas	-

Tecnologia para o seu negócio

Industrial Line

Cocção 1000

A Industrial Line é uma linha de equipamentos que oferece alta resistência e durabilidade, indicada para atender às necessidades de cozinhas com uma produção industrial de grande volume de refeições e exposição a temperaturas elevadas. Construída em aço inoxidável, a linha é composta por modernos equipamentos e acessórios destinados à produção de grelhados, massas, frituras e cocções em geral com grande quantidade de alimentos.

1



Fogão modular a gás
encosto e de centro

2



Fogão baixo de centro

3



Char broiler a gás

4



Chapa a gás ou elétrica

5



Frigideira basculante
elétrica
comando automático e manual

6



Frigideira basculante
a gás
comando automático e manual

7



Banho-maria
a gás ou elétrico

8



Coifa inteligente com sistema
de lavagem automática.

Observações:

Coifas são feitas sob medida.

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	QUEIMADORES DUPLOS	GRELHAS
1	Fogão modular a gás de encosto	FGEIL4-4D FGEIL4-6D FGEIL4-8D	1000x1000x900 1500x1000x900 2000x1000x900	04 06 08	425x425mm
	Fogão modular a gás de centro	FGCIL4-4D FGCIL4-6D FGCIL4-8D	1000x1000x900 1500x1000x900 2000x1000x900	04 06 08	425x425mm
2	Fogão baixo a gás de centro	FGCIL5-4D FGCIL5-6D FGCIL5-8D	1300x1300x600 1900x1300x600 2500x1300x600	04 06 08	500x500mm
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	ZONAS AQUECIDAS	-
3	Char broiler modular a gás	CBGIL-50 CBGIL-100	500x1000x900 1000x1000x900	02	-
4	Chapa modular a gás	CHGIL-50 CHGIL-100	500x1000x900 1000x1000x900	02	-
	Chapa modular elétrica	CHEIL-50 CHEIL-100	500x1000x900 1000x1000x900	02	-
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (litros)	CAPACIDADE GN 1/1-150
7	Banho maria modular a gás	BMGIL-500 BMGIL-100	500x1000x900 1000x1000x900	36 72	01+01 02+02
	Banho maria modular elétrico	BMEIL-50 BMEIL-100	500x1000x900 1000x1000x900	36 72	02+02
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (litros)	Comando
6	Frigideira basculante a gás	FRGIL-60A FRGIL-100A	900x750x900 1050x900x900	60 100	Automático
5	Frigideira basculante elétrica	FREIL-60A FREIL-100A	900x750x900 1050x900x900	60 100	Automático
	Frigideira basculante a gás	FRGIL-60M FRGIL-100M	900x750x900 1050x900x900	60 100	Manual
	Frigideira basculante elétrica	FREIL-60M FREIL-100M	900x750x900 1050x900x900	60 100	Manual
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE GN 2/1-65 1/1-65	CÂMARAS
	Forno de embutir a gás	FFCIL	795x850x470	02 04	-
	Forno convencional a gás	FOGIL-1C FOGIL-2C FOGIL-3C	850x795x1695 850x795x1695 850x795x1695	02 04 04 08 06 12	01 02 03
	Forno convencional elétrico	FOEIL-1C FOEIL-2C FOEIL-3C	850x890x1675 850x890x1675 850x890x1675	02 04 04 08 06 12	01 02 03
	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE GN 2/1-65 1/1-65	CÂMARAS
8	Coifa tipo caixa com e sem filtro	Sob consulta			
	Coifa inteligente com sistema inteligente de lavagem automática	Sob consulta			

Industrial Line

Caldeirões



Caldeirão modular industrial



Caldeirão autoclavado



Caldeirão tampa americana

MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (litros)	ACESSÓRIOS
9 Caldeirão a gás autogerador de vapor tampa americana	CGVIL-100	785x910	100	
	CGVIL-200	985x910	200	
	CGVIL-300	1180x910	300	
	CGVIL-500	1405x910	500	
Caldeirão elétrico autogerador de vapor tampa americana	CEVIL-100	785x910	100	
	CEVIL-200	985x910	200	
	CEVIL-300	1180x910	300	
	CEVIL-500	1405x910	500	
Caldeirão a vapor baixa pressão tampa americana	CVIL-100	785x910	100	
	CVIL-200	985x910	200	
	CVIL-300	1180x910	300	
	CVIL-500	1405x910	500	
10 Caldeirão modular autogerador de vapor a gás tampa americana	CGVIL-100M	900x900x900	100	
	CGVIL-200M	1000x1000x900	200	
	CGVIL-300M	1100x1100x900	300	
	CGVIL-500M	1450x1450x900	500	
Caldeirão modular autogerador de vapor elétrico tampa americana	CEVIL-100M	900x900x900	100	
	CEVIL-200M	1000x1000x900	200	
	CEVIL-300M	1100x1100x900	300	
	CEVIL-500M	1450x1450x900	500	



Cozinhar, selar, fritar e refogar. Tudo em um equipamento, com controle de tempo e temperatura.

◆ CALDEIRÃO AUTOCOOK ◆

AGILIDADE E TECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS.

- É um equipamento de cocção com alta tecnologia, prático e versátil, com capacidade de grandes produções de alimentos e excelente relação custo-benefício.
- Painel de comando digital: para facilitar o processo na cozinha;
- Acendimento automático: praticidade e segurança no acendimento;
- Não utiliza água na camisa do equipamento: o caldeirão é preenchido com fluido térmico, o aquecimento é realizado através de transferência térmica;
- Reduz 30% do tempo de cozimento comparado a outros caldeirões convencionais: o Autocook é mais rápido e tem controle de temperatura.
- Construído em aço inoxidável nas capacidades de 150, 300 e 500L



MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (litros)	ACESSÓRIOS
Caldeirão a gás fluido térmico painel eletromecânico	CGOIL-150 CGOIL-300 CGOIL-500	900x920x900+350 1170x1220x900+350 1430x1470x900+350	150 300 500	Mexedor com controlador de velocidade
Caldeirão a gás fluido térmico painel touch screen	CGOIL-150TS CGOIL-300TS CGOIL-500TS	900x920x900+350 1170x1220x900+350 1430x1470x900+350	150 300 500	Mexedor com controlador de velocidade
Caldeirão elétrico fluido térmico painel digital	CEOIL-500	1435x1470x900x350	500	Mexedor com controlador de velocidade

◆ Um mundo de possibilidades para sua cozinha! ◆

Buffet Line

Distribuição de Refeições

Com módulos neutros, quentes ou refrigerados, a Buffet Line permite soluções adequadas a cada tipo e volume de serviço para distribuição dos alimentos. Linha modular construída em aço inoxidável.



Módulo Banho Maria



Módulo Banho Maria
meia saia



Módulo Pista aquecida
reta e meia saia



Módulo Pista aquecida
com gabinete inferior



Módulo refrigerado
com gabinete inferior



Módulo banho maria
*imagem meramente ilustrativa



Módulo pista aquecida
reta



Módulo estufa
com gabinete



Módulo refrigerado
*imagem meramente ilustrativa



Módulo para pães,
talheres e pratos



Carro para transporte de
bandejas neutro



Pass through
vertical aquecido



	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (gn)	CARACTERÍSTICAS
1	Módulo banho maria elétrico	BMC2-200 BMC3-200 BMC4-200 BMC5-200 BMC6-200 BMC7-200	730x618 1065x618 1400x618 1735x618 2070x618 2405x618	2 GN 1/1 3 GN 1/1 4 GN 1/1 5 GN 1/1 6 GN 1/1 7 GN 1/1	Plug In de embutir Profundidade de 150mm ou 200mm
	Banho maria sem gabinete inferior	MDBS2-200 MDBS3-200 MDBS4-200 MDBS5-200 MDBS6-200	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	2 GN 1/1 3 GN 1/1 4 GN 1/1 5 GN 1/1 6 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm
2	Módulo banho maria meia saia	MDBS2-200 MDBS3-200 MDBS4-200 MDBS5-200 MDBS6-200	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	02 GN 1/1 03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm gabinete inferior
3	Módulo pista aquecida reta, meia saia	MDAS2-00 MDAS3-00 MDAS4-00 MDAS5-00 MDAS6-00	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	02 GN 1/1 03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1	Reta sem gabinete inferior
4	Módulo pista aquecida	MDES3-200 MDES4-200 MDES5-200 MDES6-200	1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm sem gabinete inferior Seca
5	Módulo refrigerado	MDRS3-200 MDRS4-200 MDRS5-200 MDRS6-200	1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm Com Gabinete Inferior aberto
6	Módulo banho maria	MDBA2-200 MDBA3-200 MDBA4-200 MDBA5-200 MDBA6-200 MDBA7-200	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910 2750x760x910	02 GN 1/1 03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1 07 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm gabinete inferior aberto
7	Módulo pista aquecida reta	MDAA2-00 MDAA3-00 MDAA4-00 MDAA5-00 MDAA6-00 MDAA7-00	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910 2750x760x910	02 GN 1/1 03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1 07 GN 1/1	Reta gabinete inferior aberto
8	Módulo estufa	MDEA3-200 MDEA4-200 MDEA5-200 MDEA6-200 MDEA7-200	1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910 2750x760x910	03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1 07 GN 1/1	Profundidade de 150mm ou 200mm gabinete inferior aberto
9	Módulo refrigerado	MDRA2-65 MDRA3-65 MDRA4-65 MDRA5-65 MDRA6-65	1050x760x910 1250x760x910 1550x760x910 2050x760x910 2550x760x910	02 GN 1/1 03 GN 1/1 04 GN 1/1 05 GN 1/1 06 GN 1/1	Profundidade de 00mm ou 65mm gabinete inferior aberto
10	Módulo para pães, talheres e pratos	PTBC-105 PTBC-125 PTBC-150	1050x640x1590 1250x640x1590 1500x640x1590	4 1/3-100 5 1/3-100 6 1/3-100	-
11	Carro para transporte de bandejas neutro	CARBD-400 CARBD-500	550x795x900 640x840x900	60 bandejas 120 bandejas	-
12	Pass Through vertical aquecido	PAVC-700-2P ÁVC-1400-4P	700x800x2050 1400x800x2050	01 02	-

Food Display 365

Food display 365 é um novo conceito de segurança alimentar com versatilidade, pronta para todo tipo de operação.

1



Placa térmica portátil aquecida 1/1 Sobrepor

2



Placa térmica portátil aquecida 2/1 sobrepor

3



Placa térmica portátil aquecida Moldura de embutimento

4



Protetor salivar reto

5



Protetor salivar curvo

6



Protetor salivar inclinado

7



9



Placa térmica Plug-in aquecida



Placa térmica Plug-in refrigerada



Expositor aquecido e refrigerado Grab-n-Go



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (gn)	ACESSÓRIO
1	Placa térmica portátil aquecido 1.1 de sobrepor	PTAS-1	325x600x75	1 gn	
2	Placa térmica portátil aquecida 2.1 de sobrepor	PTAS-2	650x600x75	2 gn's	
3	Placa térmica portátil aquecida Moldura de embutir	ME-1 ME-2	325x600x70 650x600x70	1 GN 2 GN'S	
4	Protetor salivar reto			1 GN 2 GN'S	
5	Protetos salivar curvo			2 GN'S 3 GN'S 4 GN'S	
6	Protetor salivar inclinado			2 GN'S 3 GN'S 4 GN'S	
7	Gabinete para distribuição	MD2-150 MD3 - 150 MD3 - 150	1500x1030x850 1500x1030x850 1500x1030x850		
8	Placa térmica Plug-in aquecido	PTAP-2 PTAP-3 PTAP-4	2720x600 1050x600 1365x600	2 GN'S 3 GN'S 4 GN'S	
9	Placa térmica PLug-in refrigerado	PTRP-2 PTRP-3 PTRP-4	2720x600 1050x600 1365x600	2720x600 1050x600 1365x600	
10	Expositor aquecido Grab-n-go	MD1-090 MD1 - 120	900x1030x1500 1200x1030x1500		



Cold Line

Refrigeração

Os produtos da Cold Line são equipados com fluido refrigerante R-134a (gás ecológico HFC). Possui sistema Frost Free. Construída em aço inoxidável AISI.

1



Refrigerador ou freezer horizontal - sem tampo

2



Refrigerador para preparo de pizzas/lanches

3



Refrigerador horizontal com gavetas, sem tampo

MODELO	CÓDIGO (inox/inox)	DIMENSÃO (mm)	PORTAS	CAPACIDADE (gn)
1 Refrigerador horizontal Grade EPOX com porta	RHC-1P	850x700x860	01	6 GN 1/1-65
	RHC5-1P	1000x700x860	01	6 GN 1/1-65
	RHC-2P	1350x700x860	02	12 GN 1/1-65
	RHC5-2P	1500x700x860	02	12 GN 1/1-65
	RHC-3P	1850x700x860	03	18 GN 1/1-65
	RHC5-3P	2000x700x860	03	18 GN 1/1-65
	RHC-4P	2350x700x860	04	24 GN 1/1-65
2 Freezer horizontal Grade EPOX com porta	RHC5-1P	2500x700x860	04	24 GN 1/1-65
	FHI-1P	850x700x860	01	6 GN 1/1-65
	FHI5-1P	1000x700x860	01	6 GN 1/1-65
	FHI-2P	1350x700x860	02	12 GN 1/1-65
	FHI5-2P	1500x700x860	02	12 GN 1/1-65
	FHI-3P	1850x700x860	03	18 GN 1/1-65
	FHI5-3P	2000x700x860	03	18 GN 1/1-65
2 Refrigerador para preparo de pizza	RPZI-1P	850x800x920	01	-
	RPZI-2P	1350x800x920	02	-
	RPZI-3P	1850x800x920	03	-
	RPZI-4P	2500x800x920	04	-
Refrigerador horizontal para barril de chopp	RHIA-2P	1250x700x1060	01	1 BARRIL DE CHOPP 50
	RHIA-2P	2000x700x1060	02	3 BARRIS DE CHOPP 50
MODELO	CÓDIGO (inox/inox)	DIMENSÃO (mm)	GAVETAS	CAPACIDADE (gn)
3 Refrigerador baixo com gavetas sem tampo	RHIX-2G	1400x700x620	02	2 GN
	RHIX-3G	2100x700x620	03	3 GN
Refrigerador horizontal com gavetas	RHI-2G	850x700x860	01 (par)	02 GN 1/1-150
	RHI5-2G	1000x700x860	01 (par)	02 GN 1/1-150
	RHI-4G	1350x700x860	02 (par)	04 GN 1/1-150
	RHI5-4G	1500x700x860	02 (par)	04 GN 1/1-150
	RHI-6G	1850x700x860	03 (par)	06 GN 1/1-150
	RHI5-6G	2000x700x860	03 (par)	06 GN 1/1-150
	RHI-8G	2350x700x860	04 (par)	08 GN 1/1-150
	RHI5-8G	2500x700x860	04 (par)	08 GN 1/1-150
MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO	CAPACIDADE (gn)	CARACTERÍSTICAS
6 Cabeçote refrigerado suspense	CRSP-05N	1000x440x450	05 GN 1/3-100	Sem motor Gn's não inclusas
	CRSP-07N	1350x440x450	07 GN 1/3-100	
	CRSP-08N	1500x440x450	08 GN 1/3-100	
	CRSP-10N	1850x440x450	10 GN 1/3-100	
	CRSP-11N	2000x440x450	11 GN 1/3-100	
	CRSP-12N	2350x440x450	12 GN 1/3-100	
	CRSP-13N	2500x440x450	13 GN 1/3-100	

* OBS: Não acompanha GN'S.

Tecnologia para o seu negócio



9
Cabeçote refrigerado com motor incorporado de sobrepôr



10
Meat freezer



11
Refrigerador para garrafas ou Freezer para copos



12
Mini câmara vertical para resfriamento/congelamento



13
Refrigerador ou Freezer Vertical com 1 ou 2 portas inteiriças



14
Refrigerador ou Freezer Vertical com 2 ou 4 portas bipartidas



15
Pass through vertical portas inteiriça, Inox ou vidro



16
Refrigerador vertical com 1 ou 2 portas inteiriças de vidro



17
Refrigerador vertical com 2 ou 4 portas bipartidas de vidro



Observações:
Caixas da Mini Câmara orçados a parte.



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE	CARACTERÍSTICAS
9	Cabeçote refrigerado de sobrepor	CRCI5-03 CRCI-05 CRCI5-06 CRCI-08 CRCI5-08 CRCI-11	1000x390x260 1350x390x260 1500x390x260 1850x390x260 2000x390x260 2350x390x260	03 GN 1/3-100 05 GN 1/3-100 06 GN 1/3-100 07 GN 1/3-100 08 GN 1/3-100 11 GN 1/3-100	Sem gn's
10	Meat freezer	MFZ-500	900x700x500	82 Litros	1 porta
11	Refrigerador para garrafas	RGC-1000	1000x710x1040	80 (garrafas de 355ml)	02 níveis de prateleira +2°C á +6°C
	Freezer para copos	FCC-1000	1000x710x1040	120 (copos h=160mm)	03 níveis de prateleira -18°C á -22°C
12	Mini câmara vertical para resfriamento	MCR-51 MCR-95 MCR-190	510x750x2050 950x750x2050 1900x750x2050	CAIXA 360X550X240 05 10 20	01 porta 02 portas 04 portas +2°C á +6°C
	Mini câmara vertical para congelamento	MCC-51 MCC-95 MCC-190	510x750x2050 950x750x2050 1900x750x2050	CAIXA 360X550X240 05 10 20	-18°C á -22°C 01 porta 02 portas 04 portas
	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE (gn)	CARACTERÍSTICAS
13	Refrigerador vertical com portas inteiriças	RVTI-1P RVTI-2P	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN1/1-65 17 34 34 68	01 porta 02 portas
	Freezer vertical portas inteiriças	FVTI-1P FVTI-2P	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 17 34 34 68	01 porta 02 portas
14	Refrigerador vertical com portas bipartidas	RVTI-1PB RVTI-2PB	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 14 28 28 56	02 portas 04 portas
	Freezer vertical portas bipartidas	FVTI-1PB FVTI-1PB	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 14 28 28 56	02 portas 04 portas
15	Pass through vertical porta de Inox	PRVTI - 2P PRVTI - 4P	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 17 34 34 68	02 portas 04 portas
	Pass through vertical porta de vidro	PRVTI-1VL PRVTI-2VL	700x790x2050 1400x790x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 17 34 34 68	02 portas 04 portas
16	Refrigerador vertical com porta de vidro inteiriça	RVTI-1V RVTI-2V	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 17 34 34 68	01 porta 02 portas
17	Refrigerador vertical com porta de vidro bipartida	RVTI-1VB RVTI-2VB	700x800x2050 1400x800x2050	GN 2/1-65 GN 1/1-65 17 34 34 68	02 portas 04 portas

CÂMARA FRIGORÍFICA

As possibilidades de configuração das nossas câmaras frias modulares são diversas.

Além disso, projeto completo, rapidez na montagem, durabilidade, economia operacional e de energia, esses diferenciais fazem da Cozil uma referência em refrigeração.

O que são câmaras frigoríficas?

Também conhecidas como câmaras frias, oferecem mais capacidade para armazenar grandes volumes. Diferente dos refrigeradores tradicionais, elas são desenvolvidas sob medida, por meio de projetos personalizados, elas são utilizadas no armazenamento de produtos congelados ou refrigerados.

Características essenciais e valor agregado:

Para cada necessidade é realizado um estudo e projeto específico da câmara frigorífica, feito por um dos nossos engenheiros.

Indicações de uso:

Ideal para cozinhas de grande porte, normalmente locados dentro das cozinhas ou em áreas de armazenamento e estoque. Ideal para hotéis, hospitais, cozinhas de indústrias, escolas, supermercados e atacados, restaurantes, padarias, fábricas de alimentos congelados, franquias, entre outros.





cozil



Mobiliário

Recomendada para ambientes controlados e que requer total proteção contra contaminação por partículas, a linha de Mobiliário Inox é projetada para atender às necessidades de produção, organização e higienização. Construída em aço inoxidável AISI.



Mesa lisa de encosto ou centro
opcional: prateleira inferior/superior



Lavatório para assepsia
acionamento pedal



Guichê para devolução
de bandejas



Heat lamp



Grelha de piso



Gabinete inox de encosto
ou centro, com ou sem porta

Consultar demais acessórios.



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE	CARACTERÍSTICAS
1	Mesa lisa de encosto	MIE-070 á MIE-280 Consultar demais códigos	700x700x900 á 2800x700x900 Consultar demais tamanhos	Consultar	Prateleira inferior Lisa Prateleira inferior Perfurada
	Mesa lisa de centro	MIC-070 á MIC-280 Consultar demais códigos	700x700x900 á 2800x700x900 Consultar demais tamanhos	Consultar	Prateleira inferior Lisa Prateleira inferior Perfurada
	Lavatório assepsia acionamento joelho	LVS-360 LVJ-360N LVN-360 LVP-360	360x360x270 360x360x270 360x360x850 360x360x850	-	Sem torneira, furação e sistema de acionamento. Com torneira e acionamento no joelho. Com coluna, sem torneira, furação e sistema de acionamento. Com coluna, torneira e com pedal.
2	Lavatório assepsia acionamento pedal	LVS-500 LVJ-500 LVN-500 LVP-500	500x500x270 500x500x270 500x500x850 500x500x850	-	Sem torneira, furação e sistema de acionamento. Com torneira e acionamento no joelho. Com coluna, sem torneira, furação e sistema de acionamento. Com coluna, torneira e com pedal.
3	Guichê para devolução de bandejas	CDH-62 CDH-82 CDH-06 CDH-12 Consultar demais tamanhos	600x400x480 800x400x480 1200x400x480 1600x400x660 Consultar demais tamanhos	2 boxes 4 boxes 6 boxes 2 boxes	-
5	Grelha de piso	GPC-500N GPC-1000N	500x150x75 500x150x75	-	Com cesto, grelha e requadro Com cesto, grelha e requadro
4	Heat lamp	HET-052 HET-079 HET-106 HET-135	520x135x124 620x135x124 1142x135x124 1350x135x124	-	-
	Caixa de gordura	CGC-43	400x300x340	Consultar	Inclui cesto interno perfurado
6	Gabinete de encosto	GIE-070 á GIE-280 Consultar demais códigos	700x700x900 á 2800x700x900 Consultar demais tamanhos	Consultar	Consultar demais acessórios
	Gabinete de centro	GIC-070 á GIC-280 Consultar demais códigos	700x700x900 á 2800x700x900 Consultar demais tamanhos	Consultar	Consultar demais acessórios
	Mesa com cuba e furo para detritos	MIEC-070 á MIEC-280	700x700x900 á 2800x700x900	-	Furo para detritos opcional

Soluções para a sua cozinha

Mobiliário

10



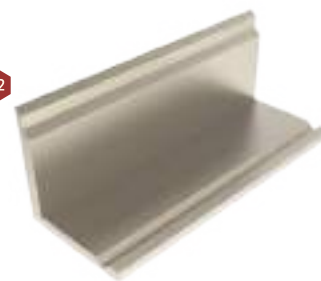
Prateleira superior
lisa e perfurada

11



Prateleira superior tubular

12



Prateleira tray-rest (lisa)

13



Passagem basculante
tipo platibanda

14



Mesa lisa de encosto
para apoio de descascador

15



Estante lisa ou perfurada
diversos planos

16



Esteira transportadora para
pratos e bandejas

17



Esteira transportadora de roletes

18



Esteira transportadora
de roletes curva



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE	CARACTERÍSTICAS
10	Prateleira superior lisa	PSLC-073 á PSLC-073 Consultar demais códigos	700 á 2800 Consultar demais tamanhos	Consultar	-
	Prateleira superior perfurada	PSPC-073 á PSPC-073 Consultar demais códigos	700 á 2800 Consultar demais tamanhos	Consultar	-
11	Prateleira superior tubular	PSTC-073 á PSTC-283 Consultar demais códigos	700 á 2800 Consultar demais tamanhos	-	-
12	Prateleira tray rest tubular	TRT-03 TRT-04 TRT-05 TRT-06	650x600x300 850x600x300 1050x600x300 1250x600x300	-	-
	Prateleira tray rest lisa	TRL-01 TRL-02 TRL-03 TRL-04 TRL-05	600x460x450 1200x460x450 1700x460x450 2200x460x450 2800x460x460	-	-
13	Passagem basculante tipo platibanda	PBC-083 PBC-084 PBC-087	800x300x40 800x400x40 800x700x40	-	-
14	Mesa lisa de encosto para apoio de descascador	MICAD-70 MIEAD-70	700x700x500 700x700x500	150KG	Furo superior para detritos 80mm Cesto perfurado removível para escoamento de líquidos com capacidade de 30L
	Prateleira superior sob montante 1 plano	PSC1-074 á PSC1-304 Consultar demais códigos	700x400x500 3000x400x500 Consultar demais códigos	-	Mesa base com ou sem rodízios opcionais
	Prateleira superior sob montante 2 planos	PSC2-074 á PSC2-304 Consultar demais códigos	700x400x500 3000x400x500 Consultar demais códigos	-	Mesa base com ou sem rodízios opcionais
15	Estatante perfurada	EP4-094L á EP4-144 Consultar demais códigos	900x400x1800 900x500x1800 1400x400x1800 1400x500x1800 Consultar demais códigos	150kg á 400kg por plano	-
16	Estatante lisa	EL4-094L á EL4-144 Consultar demais códigos	900x400x1800 900x500x1800 1400x400x1800 1400x500x1800 Consultar demais códigos	150kg á 400kg por plano	-
17	Esteira transportadora para pratos e bandejas	ERSB-ESP	1000x750x900	-	-
18	Esteira transportadora de roletes	ESTRC-100	1000x750x900	-	-
	Esteira transportadora de roletes curva	ESTRC-90	1000x750x900	-	-



Carros / Transporte

Projetada para o transporte de alimentos, a linha Carros é fundamental para garantir mais mobilidade em sua cozinha. Construída com aço inoxidável AISI.



Carro auxiliar
1, 2 ou 3 planos



Carro cantoneira
para transporte de gn's



Carro basculante para
lavagem e transporte de cereais



Carro isotérmico



Carro para remolho de talheres



Carro chassi



Carro para detritos



Carro térmico aquecido ou neutro
com suporte para gn's ou
bandejas



Carro térmico com painel digital
aquecido e refrigerado com suporte
para gn's ou bandejas



Carro para transporte
de pratos



Carro tanque



Carro plataforma



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE	CARACTERÍSTICAS
1	Carro auxiliar	CARXL-1P CARXL-2P CARXL-3P	900x600x900 900x600x900 900x600x900	150kg	1 plano 2 planos 3 planos
2	Carro cantoneira	CARGN1-11 CARGN1-22 CARGN2-11 CARGN1 - ESP0054	400x620x1600 770x620x1600 605x741x1600 400x620x1600	11 gn 1/1-100 22 gn 1/1-100 11 gn 2/1-100 16 gn 1/1x65	-
3	Carro basculante	CARLC-70	470x790x750	70 litros	-
4	Carro isotérmico	CARIS-70	580x805x800	70 litros	-
5	Carro para remolho de talheres	CARRT-70	700x700x500	100 litros	01 gaveta 500x500mm
6	Carro chassi	CARCS-380 CARCS-580	380x580x166 580x760x166	150kg	rodízios frontais com freio
7	Carro para detritos	CARDT-80 CARDT-80P CARDT-100 CARDT-100P	470x640 470x640 470x700 470x700	80 litros 80 litros 100 litros 100 litros	sem pedal com pedal sem pedal com pedal
8	Carro térmico aquecido ou neutro	CRN-107 CRTAF-107 CRTN-107	1083x744x1241 1148x744x1241 1148x744x1241	14gn 1/1x100 14gn 1/1x100 14gn 1/1x100	neutro aquecido ar forçado aquecido/neutro
9	Carro térmico aquecido e refrigerado	CAFRE-107D	1209x744x1376	14gn 1/1x100	Painel digital
10	Carro para transporte de pratos	CARTP-575	575x575x800	4x60 pratos de 270mm	-
11	Carro tanque	CARTQ-180 CARTQ-288	700x600x900 900x700x900	180 litros 288 litros	-
12	Carro plataforma	CARPL-100	1000x600x165	250kg	-
13	Carro térmico I-Serv refrigerado/aquecido	CRTR-108	1209x771x1376	24 GN's	Regenerador, painel Touch, bandeja única

LANÇAMENTO:

CARRO TÉRMICO i-SERV



Tecnologia e segurança na regeneração e distribuição de refeições quente/fria.

Observações:
GN's e bandejas orçadas separadamente. Consultar condições.

www.cozil.com.br 

Bar Station

Equipamentos para bares

Indicada para o segmento de bares, choperias, pubs e lounges de hotelaria, a linha Bar Station, permite padronizar e agilizar os procedimentos de operação e preparo de bebidas. Construída em aço inoxidável AISI.



Módulo cuba de gelo



Módulo com escurridor para copos



Módulo com cuba e suporte para liquidificador



Módulo para liquidificador



Módulo com 1, 2 ou 3 cubas



Módulo com prateleiras



Módulo com gavetas



Módulo com lixeira e tampa basculante



Suporte modular para garrafas simples ou duplo



Porta-condimentos modular



cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CAPACIDADE	CARACTERÍSTICAS
1	Módulo cuba de gelo	MCGC-500T MCGC-1000T	500x600x850 1000x600x850	22 litros 45 litros	com tampa sem tampa
2	Módulo com escorredor para copos	MPDC-500 MPDC-500P MPDC-1000 MPDC-1000P	500x600x850 500x600x150 1000x600x850 1000x600x150	-	com gabinete inferior sem gabinete inferior com gabinete inferior sem gabinete inferior
3	Módulo com cuba e suporte p/ liquidificador	MLC-500C MLC-1000DC MLC-1000EC ML2C-1000	500x855x850 1000x855x850 1000x855x850 1000x855x850	24 litros 24 litros 24 litros 24 litros	01 tomada 02 tomadas 02 tomadas 02 tomadas
4	Módulo para liquidificador	MLC-500 MLC-1000	500x855x850 1000x855x850	495x233 995x233 apoio p/ liquidificador	tomada de 20 amperes
5	Módulo com 1,2 ou 3 cubas	MC1C-500 á MC3C-1500P Consultar demais códigos	500x600x850 á 1500x600x280 Consultar demais tamanhos	24 litros	Conferir
6	Módulo com prateleiras	MPC-500 MPC-1000	500x600x850 1000x600x850	-	Prateleira intermediária e gabinete inferior
7	Módulo com gavetas	MGVC-500	500x600x850	03 gavetas	325x460x160 dimensões das gavetas
8	Módulo com lixeira e tampa basculante	MLXC-500	500x600x850	57 litros	390x390x380 dimensões internas da lixeira
	Tampo modular de canto	TMC-90 TMC-90C TMC-135	743x743x150 743x743x160 720x600x150	90° 90° 135°	sem cuba com cuba sem cuba
9	Suporte modular para garrafas	SGC-500 SGC-1000 SGC-1500 SDGC-500 SDGC-1000 SDGC-1500	500x180x220 1000x180x220 1500x180x220 500x325x340 1000x325x340 1500x325x340	06 garrafas 12 garrafas 18 garrafas 12 garrafas 24 garrafas 36 garrafas	suporte simples suporte simples suporte simples suporte duplo suporte duplo suporte duplo
10	Porta condimentos modular	PCC-02 PCC-04	370x125x90 730x125x90	02 gn 1/9-65 04 gn 1/9-65	-
	Suporte modular para liquidificador	SLC-500 SLC-1000	500x180x220 1000x180x220	01 tomada 02 tomadas	495(c)x233(L) 995(c)x233(L) dimensões do apoio

Tecnologia para o seu negócio

INFINITY LINE

Vitrines

Disponível nas versões Refrigerada, Aquecida e Neutra, as vitrines Infinity Line são desenvolvidas com design moderno, regulação de prateleiras e iluminação em LED, proporcionando exposição e conservação de produtos diversos. Construída em aço inoxidável.



Vitrine alta aquecida, neutra ou refrigerada



Vitrine sobrepor aquecida, neutra ou refrigerada



Vitrine autosserviço



Vitrine canto aquecida, neutra ou refrigerada

Acabamento personalizado

Fechamento inferior da base com acabamento em aço inoxidável ou madeira (opcional) proporcionam flexibilidade e perfeita harmonia com a decoração dos ambientes.





cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA	TEMPERATURA
1	Vitrine alta aquecida	VTAA-0700 VTAA-1000 VTAA-1200 VTAA-1400	700x700x1350 1000x700x1350 1200x700x1350 1400x700x1350	500 1000 1500 2000	30° a 75°
	Vitrine alta neutra	VTAN-0700 VTAN-1000 VTAN-1200 VTAN-1400	700x700x1350 1000x700x1350 1200x700x1350 1400x700x1350	0,4 0,5 0,6 0,7	-
	Vitrine alta refrigerada	VTAR-0700 VTAR-1000 VTAR-1200 VTAR-1400	700x700x1350 1000x700x1350 1200x700x1350 1400x700x1350	650 650 650 725	3° a 6°
2	Vitrine sobrepor aquecida	VTSA-0700 VTSA-1000	700x670x700 1000x670x700	500 100	30° a 75°
	Vitrine sobrepor refrigerada	VTSR-0700 VTSR-1000	700x670x700 1000x670x700	900 1200	3° a 6°
	Vitrine sobrepor neutra	VTSN-0700 VTSN-1000	700x670x700 1000x670x700	0,4 0,5	-
3	Vitrine refrigerada autosserviço	VTAUR-0700 VTAUR-1000	700x700x1350 1000x700x1350	900 900	3° a 6°
4	Vitrine de canto neutra	VTCN-1800	1780x700x1350	0,60	-
	Vitrine de canto aquecida	VTCA-1800	1780x700x1350	2000	30° a 75°
	Vitrine de canto refrigerada	VTCR-1800	1780x700x1350	650	3° a 6°



Siga-nos nas
redes sociais!



Cristal Case 360°

Um novo conceito em exposição de alimentos foi desenvolvido, a linha de vitrines Cristal Case 360°, totalmente sem moldura, Frameless, valorizando a imagem dos produtos, com alta tecnologia, design invisível e iluminação em LED. A Cristal Case garante que seus produtos tenham o máximo em evidência na exposição, com alta nível de qualidade e proteção segura das temperaturas para conservação dos alimentos, diferenciais essenciais para sucesso do seu negócio.



Cristal



Safira



Diamante



Rubi



Esmeralda



Turquesa

Com acabamentos variados em alto padrão e materiais nobres a Cristal Case oferece flexibilidade e perfeita harmonia com a decoração do seu ambiente.





cozil

	MODELO	CÓDIGO DE REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	CONSUMO kw/mês	TEMPERATURA
1	Cristal Slide-In aquecida	VAS1-070	700x700x 960	192	30° a 75°
		VAS1-100	1000x700x960	288	
		VAS2-070	700x700x1130	288	
		VAS2-100	1000x700x1130	384	
		VAS3-070	700x700x1250	288	
		VAS3-100	1000x700x1250	384	
	Cristal Slide-In refrigerada	VRS1-070	700x700x 960	143	3 a 7 C°
		VRS1-100	1000x700x960	200	
		VRS2-070	700x700x1130	200	
		VRS2-100	1000x700x1130	215	
		VRS3-070	700x700x1250	200	
		VRS3-100	1000x700x1250	300	
2	Safira Freestanding aquecida	VAF1-070	700x700x 960	192	30° a 75°
		VAF1-100	1000x700x960	288	
		VAF2-070	700x700x1130	288	
		VAF2-100	1000x700x1130	384	
		VAF3-070	700x700x1250	288	
		VAF3-100	1000x700x1250	384	
	Safira Freestanding refrigerada	VRF1-070	700x700x 960	143	3 a 7 C°
		VRF1-100	1000x700x960	200	
		VRF2-070	700x700x1130	200	
		VRF2-100	1000x700x1130	215	
		VRF3-070	700x700x1250	200	
		VRF3-100	1000x700x1250	300	
3	Diamante Slide-In aquecida	VAS1-070 VAS1-100	700x700x960 1000x700x960	192 288	3° a 7°
	Diamante Slide-In refrigerada	VRS1-070 VRS1-100	700x700x960 1000x700x960	143 200	30° a 75°
4	Rubi Grab-n-go aquecida	VAG1-070	700x700x 960	202	30° a 75°
		VAG1-100	1000x700x960	346	
		VAG2-070	700x700x1130	303	
		VAG2-100	1000x700x1130	519	
		VAG3-070	700x700x1250	404	
		VAG3-100	1000x700x1250	692	
	Rubi Grab-n-go refrigerada	VRG1-070	700x700x 960	322	3 a 7 C°
		VRG1-100	1000x700x960	483	
		VRG2-070	700x700x1130	483	
		VRG2-100	1000x700x1130	564	
		VRG3-070	700x700x1250	564	
		VRG3-100	1000x700x1250	644	
5	Esmeralda Mural aquecida	VAM4-080 VAM4-120	800x850x2030 1200x850x2030	706 1412	30° a 75°
	Esmeralda Mural refrigerada	VRM4-080 VRM4-120	800x850x2030 1200x850x2030	645 860	3° a 7°
6	Turquesa Slide-In aquecida	VASG1-070 VASG1-100	700x700x960 1000x700x960	192 288	30° a 75°
	Turquesa Slide-In refrigerada	VASG1-070 VRSG1-100	700x700x960 1000x700x960	143 200	3° a 7°

Disponível nas versões refrigerada, neutra e aquecida, nas tonalidades inox, branco e preto.

RESTAURANTES



HIPERMERCADOS

HOTELARIA 

HOSPITAIS



GRANDES OBRAS



REDES E FRANQUIAS





No mercado desde 1985, a Cozil dedica-se a oferecer o melhor em equipamentos para cozinhas profissionais. A empresa tornou-se referência em soluções completas para preparação, cocção, estocagem, higienização, conservação, distribuição e exposição de alimentos, onde oferece equipamentos modulados versáteis, com um portfólio completo, a Cozil atende às mais diferentes necessidades do mercado.

A marca está presente em mais de 10 mil estabelecimentos em todo Brasil, além da América Latina e África, onde atende a diversos segmentos de mercado, tais como restaurantes, confeitarias, hotéis, hospitais, hipermercados, indústrias, padarias, grandes redes e franquias. Para garantir a satisfação dos clientes e a constante inovação dos produtos, a Cozil investe em estrutura e tecnologia.

A empresa utiliza aço inoxidável, modernos equipamentos de corte, gravação a laser e sistema

de dobra CNC, além de possuir laboratório próprio onde realiza diversos ensaios técnicos para pesquisa e desenvolvimento. A empresa possui um dos complexos industriais mais modernos do segmento, instalados em 30 mil m² de área, dos quais 16 mil são exclusivos de área fabril, o que garante ampla capacidade de produção e armazenagem de produtos.

Agende uma visita com um dos nossos representantes, viva uma experiência Cozil, temos um showroom completo com toda linha de produtos Cozil em exposição, em nossa cozinha é possível observar os equipamentos operando, teste seu cardápio e tenha uma experiência completa com nossos equipamentos, venha transformar suas ideias em realidade.

Entre em contato e solicite uma proposta, as melhores oportunidades para seu negócio você encontra aqui.

Cozil, um mundo de possibilidade para sua cozinha profissional!

Contato:

Cozil Equipamentos Industriais Ltda
Rua Botucatu, 200-A
Itaquaquecetuba - SP
CEP: 08576-660
www.cozil.com.br

Vendas
Fone +55 (11) 2832-8080
vendas@cozil.com.br
Ligações
Fone +55 (11) 2832-8070
cozil@cozil.com.br

Redes e Franquias
Fone +55 (11) 2832-8079
franquias@cozil.com.br
Suporte Técnico
Fone +55 (11) 28328084
assistenciatecnica@cozil.com.br



Baixe o melhor de QR CODE
no seu tablet ou celular,
fotografe e saiba mais
informações.

