

cozil



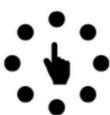
Autocook

Bascalante elétrico
para cocção

i-Multi

Bascalante elétrico flex

REVOLUCIONE SUA COZINHA
ELEVE SEUS PADRÕES



AUTOCOOK BASCULANTE ELÉTRICO PARA COCÇÃO



- ✓ Capacidades versáteis - opções de 200, 300 e 500 litros, adaptáveis às suas necessidades;
- ✓ Construção: Aço inoxidável;
- ✓ Painel de controle digital intuitivo;
- ✓ Controle de temperatura com ajuste (20 °C a 250 °C);
- ✓ Misturador adicional: ideal para otimizar processos e garantir resultados uniformes;
- ✓ Higienização com Esguicho Retrátil;
- ✓ Sistema basculante automatizado.

CONTROLE DE TEMPERATURA
Programável

PAINEL DIGITAL
Tela de 7" intuitiva

ESGUICHO RETRÁTIL
de fácil uso

ATINGE 250 °C
em apenas 5 minutos



Autocook



Tecnologia
100%
Brasileira

Adicionais:

Mexedor para
higienização interna



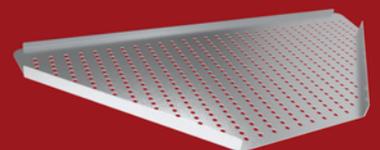
Mecedor para
alimentos líquidos



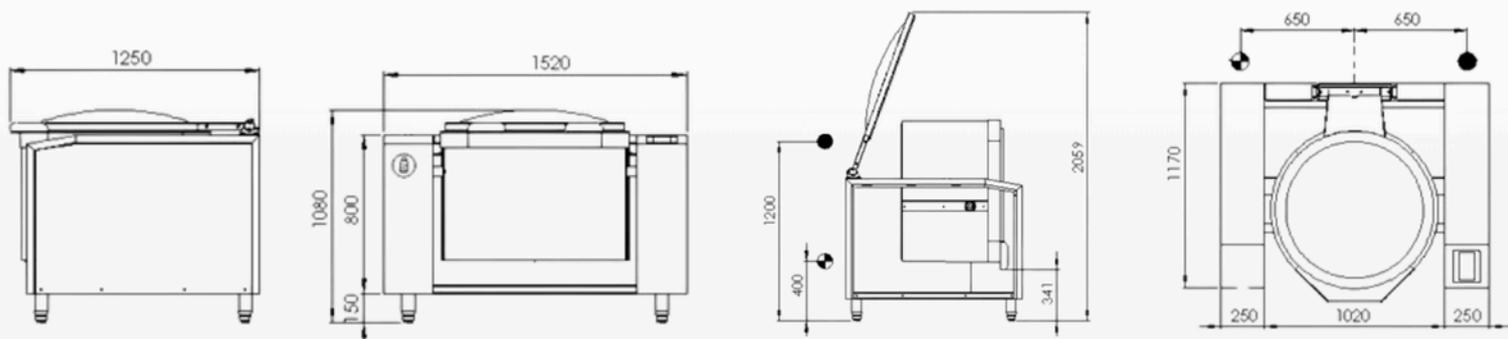
Mecedor para
alimentos sólidos



Escorredor



Especificações técnicas Autocook:



Modelo	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Consumo (kW/h)	Peso (Kg)	Volume (m³)
CBEM-200	1520x1250x1080	200	220 - Trifásico	60	16,5	43	16,5	300	2
CBEM-300	1690x1420x1080	300	220 - Trifásico	60	21,5	56	21,5	350	2,6
CBEM-500	1970x1700x1080	500	220 - Trifásico	60	26,5	70	26,5	400	3,6

Restaurantes

Hotéis

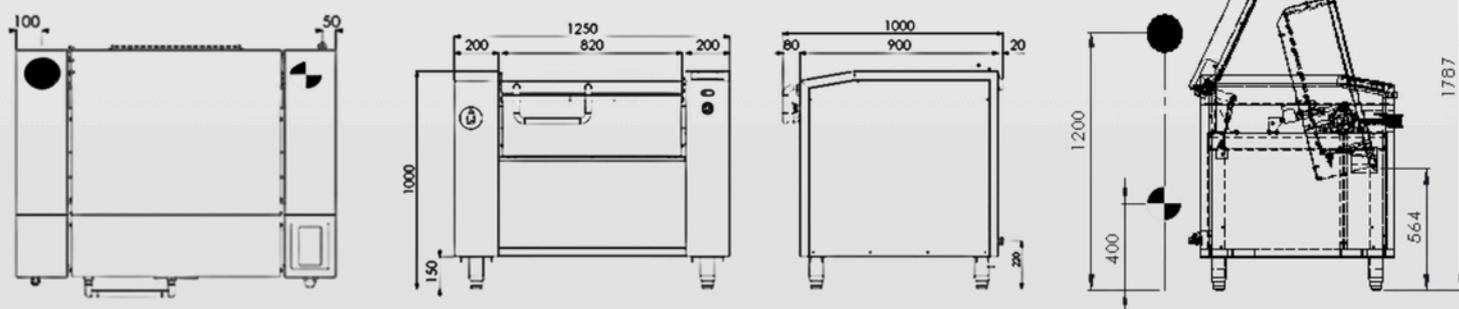
Hospitais

Refeições coletivas

Escolas

Delivery

Especificações técnicas i-Multi:



Modelo	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Consumo (kW/h)	Peso (Kg)	Volume (m³)
FBE-060	950x900x1000	60	220 - Trifásico	60	6,6	10	16,5	120	2
FBE-100	1250x900x1000	100	220 - Trifásico	60	12	19	21,5	160	2,6
FBE-150	1550x900x1000	150	220 - Trifásico	60	18	70	26,5	200	3,6

IMULTI BASCULANTE ELÉTRICA FLEX

- ✓ Capacidades versáteis - opções de 60, 100 e 150 litros, adaptáveis às suas necessidades;
- ✓ Construção: Aço inoxidável;
- ✓ Painel de controle digital intuitivo;
- ✓ Controle de temperatura (20 °C a 250 °C);
- ✓ Sistema basculante automatizado;
- ✓ Higienização com Esguicho Retrátil;
- ✓ Versatilidade no funcionamento operacional (Cozinhar, grelhar e fritar).



CONTROLE DE TEMPERATURA
com ajuste fino

PAINEL DIGITAL
Tela de 7" intuitiva

ESGUICHO RETRÁTIL
de fácil uso

ATINGE 250 °C
em apenas 5 minutos

i-Multi



Tela de uso intuitivo e simples. ✓

Desempenho superior em aquecimento com eficácia e precisão. ✓

Precisão no controle de tempo e temperatura. ✓

Versatilidade no funcionamento operacional (Cozinhar, grelhar e fritar) ✓

Sustentabilidade e economia de energia. ✓

Facilidade operacional e de manutenção. ✓

Capacidades: 60, 100 e 150 litros. Adaptáveis às suas necessidades. ✓

Versatilidade na linha de produção, para diversos tipos de preparo de alimentos. ✓

**Grãos e
leguminosas**



**Sopas e
caldos**



**Cremes e
recheios**



**Carnes
grelhadas e
cozidas**



Mais produtividade para o seu negócio!

Eleve a eficiência e qualidade dos alimentos preparados na sua cozinha profissional com a mais avançada linha de cocção, equipados com painéis digitais intuitivos e programações basculantes de precisão.

**Invista em inovação e tecnologia
para transformar sua operação!**



Acesse o QR CODE para conhecer nossos equipamentos de Cocção.

Entre em contato com nossos especialistas para entender qual é a melhor opção para a sua operação!

EMPRESA 100% BRASILEIRA



CONHEÇA A HISTÓRIA POR TRÁS DA MAIOR FÁBRICA DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS DO BRASIL

A trajetória da Cozil é uma história inspiradora de empreendedorismo e compromisso com a excelência. Fundada em 1985 pelos irmãos visionários Tito, Oneri e Izaías Berni, empreendedores apaixonados pelo setor de indústria de cozinhas profissionais, a empresa foi iniciada com serviços de manutenção e assistência técnica.

Em poucos anos, a Cozil identificou a necessidade de equipamentos de alta qualidade e durabilidade. Essa percepção visionária os impulsionou a atenderem as diversas demandas de mercado e se tornaram fabricantes, criando sua própria marca. Desde então, a empresa se dedica a oferecer soluções inovadoras, com foco em tecnologia de ponta.

CERTIFICADOS



✉ vendas@cozil.com.br
☎ (11) 2832-8095
🌐 www.cozil.com.br



Acesse nossas redes sociais através do QR Code.

