

WHITEPAPER

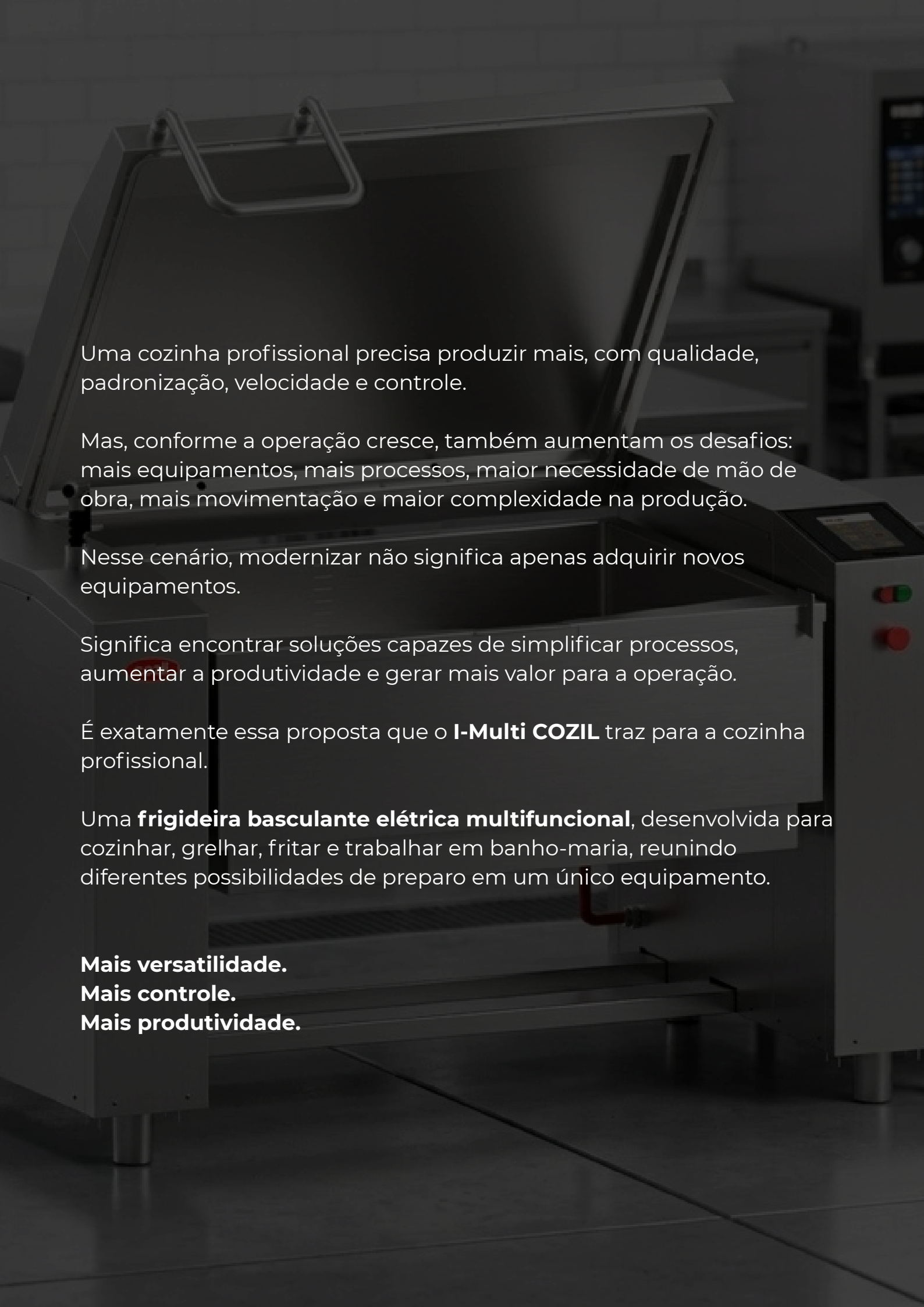
cozil

2026



I-MULTI

Muito mais do que uma Frigideira.
Uma nova forma de produzir.



Uma cozinha profissional precisa produzir mais, com qualidade, padronização, velocidade e controle.

Mas, conforme a operação cresce, também aumentam os desafios: mais equipamentos, mais processos, maior necessidade de mão de obra, mais movimentação e maior complexidade na produção.

Nesse cenário, modernizar não significa apenas adquirir novos equipamentos.

Significa encontrar soluções capazes de simplificar processos, aumentar a produtividade e gerar mais valor para a operação.

É exatamente essa proposta que o **I-Multi COZIL** traz para a cozinha profissional.

Uma **frigideira basculante elétrica multifuncional**, desenvolvida para cozinhar, grelhar, fritar e trabalhar em banho-maria, reunindo diferentes possibilidades de preparo em um único equipamento.

Mais versatilidade.

Mais controle.

Mais produtividade.

O DESAFIO DAS COZINHAS PROFISSIONAIS

Em uma cozinha tradicional, diferentes preparos normalmente exigem diferentes equipamentos. Uma mesma operação pode precisar de fogões, fritadeiras, chapas, panelas, caldeirões e estruturas auxiliares. Essa configuração funciona.

Mas, conforme o volume de produção aumenta, ela também pode trazer novos desafios:

Mais equipamentos

Cada processo pode demandar uma estrutura específica, aumentando a quantidade de ativos necessários.

Mais espaço ocupado

Equipamentos, utensílios e áreas de apoio precisam estar distribuídos dentro de uma área produtiva limitada.

Mais movimentação

Alimentos podem precisar ser transferidos entre recipientes, equipamentos e áreas durante o processo.

Mais processos simultâneos

A equipe precisa acompanhar diferentes equipamentos e parâmetros ao mesmo tempo.

Mais complexidade operacional

Quanto mais etapas existem, maior pode ser a dificuldade de manter produtividade, organização e padronização.

O desafio de uma cozinha profissional não é simplesmente produzir.

É produzir melhor, com mais eficiência e controle.



A PROPOSTA DO **I-MULTI**.

O I-Multi foi desenvolvido para levar multifuncionalidade e eficiência para dentro da cozinha profissional.

Em um único equipamento, diferentes processos podem ser realizados:

COZINHAR

Para preparações líquidas, semilíquidas, bases, molhos e produções em grande volume.

GRELHAR

Para carnes, vegetais, hambúrgueres e outros alimentos que utilizem contato com superfície aquecida.

FRITAR

Para diferentes preparações que utilizam processos de fritura.

BANHO-MARIA

Para preparações que exigem aquecimento controlado.

Essa característica transforma o **I-Multi** em uma solução multifuncional de produção, capaz de assumir diferentes funções de acordo com a necessidade da cozinha.

Em vez de pensar em um equipamento para cada finalidade, a operação passa a contar com uma solução capaz de atender diferentes demandas.



UM EQUIPAMENTO. DIFERENTES MOMENTOS DA PRODUÇÃO.

Uma das grandes vantagens do I-Multi está na possibilidade de utilizá-lo em diferentes momentos do dia. O equipamento pode acompanhar a dinâmica da operação e assumir diferentes funções conforme a demanda.

MANHÃ

Preparações para café da manhã, bases e mise en place.

ALMOÇO

Produção de acompanhamentos, molhos, preparações em grande volume e outros itens do serviço.

TARDE

Pré-produções, recheios, bases, molhos e preparações para o próximo turno.

NOITE

Finalização de preparos, grelhados, frituras e outras demandas da operação.

O **I-Multi** deixa de ser um equipamento destinado a uma única finalidade e passa a atuar como um ativo produtivo ao longo de toda a jornada da cozinha.

Quanto mais aplicações ele assume, maior é seu potencial de aproveitamento.



RAPIDEZ E PRECISÃO QUE TRANSFORMAM O PROCESSO

Tempo é um dos recursos mais importantes de uma cozinha profissional.

Por isso, velocidade e controle precisam caminhar juntos.

O I-Multi pode atingir **250 °C em apenas 5 minutos**, permitindo alcançar rapidamente a temperatura necessária para diferentes processos.

Seu sistema de controle trabalha de **20 °C a 250 °C**, proporcionando precisão para diferentes tipos de preparo.

Tudo isso é controlado por um **painel digital intuitivo com tela de 7"**, que permite acompanhar e ajustar os principais parâmetros da operação.

Aquecimento rápido

Menor tempo de espera para iniciar a produção.

Controle de temperatura

Maior precisão durante o preparo.

Controle de tempo

Mais organização e previsibilidade nos processos.

Interface digital

Operação mais intuitiva e objetiva.

O resultado é um processo mais controlado e menos dependente exclusivamente da percepção individual do operador.

Mais velocidade para começar.

Mais precisão para produzir.

Mais consistência para repetir.

VERSATILIDADE E CAPACIDADE PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

O **I-Multi** combina diferentes funções com três opções de capacidade, permitindo adequar a solução ao perfil de cada cozinha.



60 LITROS

Indicado para operações que precisam de versatilidade com volumes menores de produção.

100 LITROS

Uma alternativa intermediária para operações com produção recorrente e maior demanda.



150 LITROS

Ideal para operações que trabalham com grandes volumes e maior necessidade de produtividade.

OPERAÇÃO TRADICIONAL X I-MULTI: MAIS EFICIÊNCIA E MELHOR APROVEITAMENTO

A comparação não deve ser feita apenas pelo número de equipamentos. É preciso analisar como cada configuração impacta o fluxo da cozinha.

OPERAÇÃO TRADICIONAL

- Diferentes equipamentos para diferentes processos
- Maior fragmentação da produção
- Mais movimentação entre equipamentos
- Maior ocupação de espaço
- Diferentes controles operacionais
- Transferências manuais de grandes volumes
- Limpeza distribuída entre equipamentos
- Equipamentos destinados a funções específicas

COM I-MULTI

- Um equipamento com múltiplas funções
- Concentração de diferentes processos
- Processo mais centralizado
- Melhor aproveitamento do ponto produtivo
- Controle digital integrado
- Basculamento automatizado
- Esguicho retrátil para facilitar a higienização
- Equipamento multifuncional

O objetivo não é substituir indiscriminadamente todos os equipamentos de uma cozinha.

O objetivo é avaliar onde a multifuncionalidade do I-Multi pode simplificar processos e aumentar a eficiência da operação.

PRODUTIVIDADE, MÃO DE OBRA E CUSTO DA OPERAÇÃO

Uma cozinha profissional não deve medir eficiência apenas pela quantidade produzida.

É necessário entender **quanto custa produzir**.

Mão de obra, tempo, movimentação, limpeza, desperdício e produtividade são fatores que influenciam diretamente o resultado financeiro.

Por isso, ao avaliar o I-Multi, algumas perguntas são fundamentais:

QUANTAS PESSOAS PARTICIPAM DO PROCESSO?

Avaliar a quantidade de profissionais envolvidos ajuda a entender o potencial de ganho de produtividade.

QUANTO TEMPO É NECESSÁRIO?

Quanto tempo a equipe dedica ao preparo, transferência, descarregamento e limpeza?

QUANTAS ETAPAS EXISTEM?

Quanto mais fragmentado o processo, maior tende a ser sua complexidade operacional.

QUANTO É PRODUZIDO POR HORA?

A produtividade precisa ser analisada em relação ao tempo disponível.

O QUE A EQUIPE PODERIA FAZER ALÉM DESSA TAREFA?

O objetivo da tecnologia não é simplesmente reduzir pessoas.

É aumentar a capacidade produtiva das pessoas.

Ao simplificar determinadas etapas e centralizar diferentes processos, o **I-Multi** pode permitir que a equipe seja direcionada para atividades de maior valor dentro da operação.



ONDE O I-MULTI PODE FAZER A DIFERENÇA?

A versatilidade do **I-Multi** permite sua aplicação em diferentes segmentos que trabalham com produção profissional de alimentos.

RESTAURANTES

Para operações que precisam produzir diferentes preparações com agilidade, consistência e flexibilidade.

HOTÉIS

Para atender grandes volumes e diferentes momentos de produção ao longo do dia.

COZINHAS CENTRAIS

Para operações que precisam de escala, padronização e produtividade.

HOSPITAIS

Para operações que trabalham com grandes volumes e processos controlados.

INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

Para processos que demandam capacidade, repetibilidade e produtividade.

CATERING E EVENTOS

Para operações que precisam de flexibilidade e capacidade de resposta.

FOOD SERVICE

Para negócios que precisam ampliar sua capacidade produtiva sem tornar a operação cada vez mais complexa.

EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES

A versatilidade do **I-Multi** permite trabalhar diferentes categorias de preparações, de acordo com o processo e a receita adotados.

COZINHAR

- Molhos;
- Recheios;
- Bases;
- Preparações líquidas;
- Preparações semilíquidas;
- Acompanhamentos;
- Produções em grande volume.

FRITAR

- Preparações fritas;
- Proteínas;
- Acompanhamentos;
- Alimentos que utilizem processo de fritura.

GRELHAR

- Carnes;
- Frango;
- Vegetais;
- Hambúrgueres;
- Outros alimentos preparados sobre superfície aquecida.

BANHO-MARIA

- Molhos;
- Sobremesas;
- Preparações delicadas;
- Aquecimento controlado;
- Manutenção de preparações.

A possibilidade de alternar entre diferentes aplicações amplia significativamente o aproveitamento do equipamento dentro da cozinha.

O I-MULTI COMO ATIVO PRODUTIVO

Um equipamento profissional precisa ser analisado pela capacidade de gerar valor.

Imagine uma cozinha que opere 10 horas por dia.

Se o **I-Multi** for utilizado em diferentes preparações durante esse período, seu investimento estará sendo aproveitado repetidamente.

Por isso, uma das perguntas mais importantes é:

Quantas horas por dia meu I-Multi ficará produzindo?

Quanto maior sua utilização, maior a oportunidade de diluir o investimento inicial sobre uma quantidade maior de produção.

UMA MÉTRICA IMPORTANTE

Horas de utilização por dia

×

Dias de operação por mês

×

Volume produzido

=

CAPACIDADE PRODUTIVA MENSAL

O **I-Multi** deve ser encarado como um ativo produtivo, e não simplesmente como um equipamento instalado na cozinha. Quanto maior sua utilização estratégica, maior seu potencial de contribuição para o resultado da operação.



POR QUE CONSIDERAR O **I-MULTI** NO SEU PROJETO?

4 EM 1

Cozinhar, grelhar, fritar e banho-maria.

ATÉ 250 °C EM 5 MINUTOS

Rapidez para alcançar a temperatura de trabalho.

CONTROLE DE 20 °C A 250 °C

Precisão para diferentes processos.

PAINEL DIGITAL DE 7"

Interface intuitiva para controle da operação.

BASCULAMENTO AUTOMATIZADO

Mais praticidade na descarga de grandes volumes.

ESGUICHO RETRÁTIL

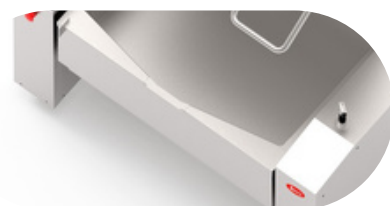
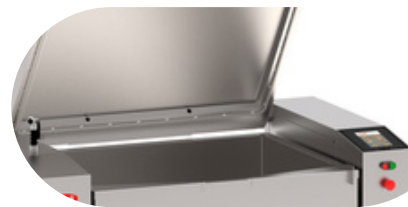
Facilita a rotina de higienização.

AÇO INOXIDÁVEL

Construção adequada à rotina de cozinhas profissionais.

60, 100 E 150 LITROS

Capacidades para diferentes perfis de produção.



CALCULE O POTENCIAL DO SEU I-MULTI

Modernizar uma cozinha profissional não significa simplesmente substituir equipamentos.

Significa repensar a operação.

Buscar novas formas de produzir.
Reduzir complexidade.
Aumentar produtividade.
Controlar melhor os processos.
Aproveitar melhor a equipe.
E transformar tecnologia em resultado.

O **I-Multi COZIL** reúne diferentes possibilidades de preparo em uma solução multifuncional, com controle digital, aquecimento rápido, basculamento automatizado e recursos que facilitam a rotina operacional.

Mais do que uma frigideira basculante elétrica, o I-Multi pode se tornar um ativo estratégico para cozinhas que buscam eficiência, versatilidade e maior capacidade produtiva.

A sua cozinha pode produzir mais.

A questão é: quanto você pode ganhar otimizando a sua operação?

Cada cozinha possui uma realidade diferente.
Por isso, o retorno do investimento precisa ser calculado de acordo com os seus volumes, processos e custos.

A **COZIL** pode ajudar sua operação a avaliar:

- ✓ Volume de produção
- ✓ Capacidade ideal
- ✓ Processos que podem ser centralizados
- ✓ Ganhos de produtividade
- ✓ Potencial de economia
- ✓ Estimativa de payback
- ✓ Melhor configuração para sua cozinha



cozil

Transforme sua cozinha em uma operação mais inteligente.