



Compact Line
Power Line
Industrial Line

cozil
Catálogo Cocção



ÍNDICE

A COZIL 6

COMPACT LINE 9

BANHO-MARIA	10
CHAPA	11
CHAR BROILER	12
CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ELÉTRICO	12
COZEDOR DE MASSAS	13
ESTUFA PARA PRATOS MODULAR	14
FOGÃO FRANCÊS MODULAR A GÁS	14
FOGÃO MODULAR	15
FORNO DE BASE MODULAR A GÁS	15
FRITADEIRA ANALÓGICA	16
FRITADEIRA DIGITAL	17
FRITADEIRA ELÉTRICA MODULAR DE SOBREPOR	18
GABINETE BASE MODULAR	18
MÓDULO REFRIGERADO	19
PLANO NEUTRO MODULAR	19
SALAMANDRA ELÉTRICA	20

POWER LINE 25

BANHO-MARIA	26
CHAPA	27
FOGÃO DE ENCOSTO	28
FOGÃO FRANCÊS A GÁS	28
FRIGIDEIRA BASCULANTE	29
FORNO DE BASE	30
PLANO NEUTRO MODULAR	31

INDUSTRIAL LINE

35

BANHO-MARIA	36
CALDEIRÃO FLUÍDO TÉRMICO A GÁS	36
CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR	37
CHAPA	38
CHAR BROILER A GÁS	38
FOGÃO BAIXO A GÁS DE CENTRO	39
FOGÃO A GÁS	40
FRIGIDEIRA BASCULANTE	41
AUTOCOOK BASCULANTE ELÉTRICO	42
IMULTI BASCULANTE ELÉTRICA FLEX	43

VENHA NOS VISITAR

46

A chef in a white uniform is plating a dish on a black plate. The chef's hands are visible, and the background is blurred. The word 'cozilh' is overlaid in large red letters.

cozilh

A Cozil

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, oferece equipamentos modulados versáteis e, com um portfólio completo, atende às mais diferentes necessidades do mercado.

Parque Fabril Cozil
32.000 m²

Cozil Fabrica e Show Room Itaquaquetuba
R. Botucatu, 200A Vila Virginia, Itaquaquetuba - SP



Itaquaquetuba -SP



Showroom Cozil
Unidade Itaquaquetuba

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 Cozil é referência nacional na fabricação de cozinhas profissionais em aço inox. Com um dos complexos industriais mais modernos do setor, instalado em uma **área de 32 mil m² – sendo 16 mil m² dedicados exclusivamente à produção** – a empresa garante alta capacidade produtiva e de armazenagem. Utiliza tecnologias de ponta como corte e gravação a laser, dobra CNC com **certificação própria (Certificações Cozil)** e conta com um laboratório interno para ensaios técnicos, pesquisa e desenvolvimento, reforçando seu compromisso com qualidade, inovação e eficiência.



Showroom Cozil
Mercado Municipal

R. da Cantareira, 306
Centro Histórico, **São Paulo - SP**



Showroom Cozil
Unidade Butantã

Av. Magalhães de Castro, 691
Butantã, **São Paulo - SP**



Showroom Cozil
Abrasel Alto Mogiana

R. João Penteado, 386
Jardim Sumare, **Ribeirão Preto - SP**



Showroom Cozil
Kitchen Fácil

Estrada dos Bandeirantes, 7499
Jacarepaguá, **Rio de Janeiro - RJ**



Showroom Cozil
Unidade Recife

Av. Herculano Bandeira, 287
Pina, **Recife - PE**

Cozil, um mundo de possibilidades para sua cozinha profissional!



cozil²⁰²⁵ Compact Line

Solução Otimizada para Cocção Profissional

A linha **Compact Line** oferece equipamentos modulares em aço inoxidável, projetados para otimizar o espaço e maximizar a produtividade em cozinhas profissionais. Composta por módulos de 700mm, permite a criação de estações de trabalho eficientes para diversas aplicações: grelhados, massas, frituras e cocção geral.

Banho-Maria



- Construído externamente em aço inox;
- Cuba dimensionada para receber Gn's com profundidade máxima de 100mm (a gás) e 150mm (elétrico) (Gn's não inclusas);
- Dreno no painel frontal;
- Manipulo cromado anatômico;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm;
- Módulo Gabinete de Base opcional;
- Divisor de Gn's opcional;
- Equipamento modular;
- Pode ser apoiado em módulos de base, fornos, mesas ou tampos de refrigeradores.

MODELOS A GÁS

- Acendimento eletrônico;
- Galeria de queimadores tubulares em carbono;
- Segurança contra falta de chama;
- Chaminé posterior para saída de gases de combustão;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca.

MODELOS ELÉTRICO

- Projetado para elevar a temperatura da água de 24,8°C a 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;
- Resistência elétrica em aço inox;
- Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;
- Botões liga/desliga.



Opcional Estrutura Base Modular



Aço Inoxidável



Botão ON/OFF (Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico

Consulte Especificações

BANHO-MARIA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Capacidade Máxima (GN)
BMGCP-35N	350x743x343	6	1
BMGCP-70N	700x743x343	13	2
BMGCP-105	1050x743x343	20	3

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca | Gás 297 + 46mm de chaminé

BANHO-MARIA ELÉTRICO

Modelo	Dimensões (mm)	Potência (kcal/h)	Capacidade Máxima (GN)
BMECP-35	350x743x297	9	1
BMECP-70	700x743x343	20	2
BMECP-105M	1050x743x335	29	3

Alimentação Elétrica: Tensão 220V, 60Hz;



Versão Elétrica



Versão a Gás

Chapa



- Construído externamente em aço inox;
- Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;
- Manipulo cromado anatômico;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm;
- Módulo gabinete e estrutura de base opcional;
- Equipamento modular;
- Pode ser apoiado em módulos de base, fornos, mesas ou tampos de refrigeradores.

MODELO A GÁS

- Queimador especial de alto rendimento;
- Projetada para atingir 210°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atingir 290°C em FOGO ALTO;
- Em FOGO BAIXO manter 230°C;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Segurança contra falta de chama;
- Sistema piloto e acendimento externo.

MODELO ELÉTRICO

- Alimentação Elétrica: Tensão 220V Monofásico ou Trifásico, 60Hz;
- Projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;
- Resistência elétrica em aço inox;
- Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;
- Termostato de segurança;
- Iluminação em LED indicando que esta ligado.



Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações

INOX

Aço Inoxidável



Botão ON/OFF (Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico



Versão Elétrica

CHAPA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Zonas Aquecidas
CHGCP-35N	350x743x343	12.147 / 3.070	1
CHGCP-70N	700x743x343	24.394 / 6.141	2
CHGCP-105N	1050x743x335	45.605 / 11.500	3

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

CHAPA ELÉTRICA

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)
CHECP-35N1	350x743x335	5,0 - Mono./Bif
CHECP-70/N1-2M	700x743x335	10,5 - Mono./Bif.
CHECP-70/N1/2T	700x743x335	10,5 - Trifásico
CHECP-105N1	1050x743x335	15,0 - Trifásico

Alimentação Elétrica: Tensão 220V, 60Hz;



Versão a Gás



Char Broiler



- Construído externamente em aço inox;
- Grelhas em ferro fundido;
- Queimadores em aço carbono de alto rendimento;
- Sistema de aquecimento por meio de difusores de calor;
- Zonas aquecidas por sistema de controle independente;
- Projetado para atingir no centro das grelhas 280°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atinge sua temperatura máxima de 343°C em FOGO ALTO;
- Mantém no centro das grelhas 190°C em FOGO BAIXO;
- Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Segurança contra falta de chama;
- Manípulo cromado anatômico;
- Pés niveladores de altura em poliamida;
- Módulo Gabinete e estrutura de Base opcional.



Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações



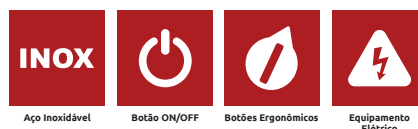
Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Zonas Aquecidas
CBCP-35	350x743x335	32.516 / 8.200	1
CBCP-70	700x743x335	65.032 / 16.400	2
CBCP-105	1050x743x335	97.548 / 24.600	3

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca;

Conservador de Proteínas Elétrico



- Construído internamente e externamente em aço inox;
- Capacidade para 6 ou 8 recipientes Hot-Pans;
- Isolamento térmico;
- Sistema de encaixe preciso dos Hot-Pans;
- Timer individual de cada compartimento com alarme;
- Chave liga/desliga;
- Sapata em poliamida com nivelamento de altura;
- Temperatura de trabalho 80°C;
- Conserva as proteínas em temperatura ideal;
- Evita proliferação de bactérias.



Modelo	Dimensões (mm)	Potência (Kw)	Compartimentos
CPE-06	727x340x472	1,8	06
CPE-08	930x340x472	2,4	08



Cozedor de Massas



- Construído externamente em aço inox;
- Cuba em aço inoxidável volume total 17 litros (gás) e 20 litros (elétrico);
- Eleva 14 litros de água de 24,8°C a 98°C em 25 minutos;
- Manipulo anatômico;
- Válvula para entrada de água e dreno;
- Ladrão para controle de nível de água e saída do amido;
- Temperatura de trabalho até 98°C;
- Pés extra reforçados em poliamida com nivelamento de altura;
- Acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável;
- Gabinete inferior com porta em aço inoxidável;
- Indicação de fogo alto e baixo gravado a laser;
- Rodízios Ø5" (2 giratórios com freios e 2 fixos) opcional.

MODELO A GÁS

- Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca;
- Segurança contra falta de chama.

MODELO ELÉTRICO

- Alimentação elétrica: Tensão 220V ou 380V, 60 Hz;
- Resistência elétrica de imersão em aço inox.



INOX

Aço Inoxidável

Botão ON/OFF
(Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico

Opcional Estrutura
Base Modular

Consulte Especificações

COZEDOR DE MASSAS A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)
CZGCP-35	350x743x940	17

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca;

COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)
CZECP-35M	350x743x940	20L
CZECP-35T	350x743x940	20L

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V, 60Hz;



Versão Elétrica



Versão a Gás

Estufa para Pratos Modular



- Construído externamente em aço inox;
- Prateleira intermediária (altura livre: 163mm);
- Projetada para evitar a proliferação de bactérias, germes, impurezas do ambiente e outros elementos indesejados;
- Termostato de segurança;
- Manípulo gradual;
- Puxador de plástico resistente a temperatura;
- Temperatura de trabalho: até 75°C;
- Capacidade para 78 pratos de até 300mm de diâmetro (não acompanha pratos);
- Pés extra reforçados em poliamida 6.0 com nivelamento de altura;
- Controle digital de temperatura.

INOX

Aço Inoxidável



Botão ON/OFF



Equipamento Elétrico



Modelo	Dimensões (mm)	Dimensões (câmara interna)
EPEC-70	700x726x620	650x570x370

Fogão Francês Modular a Gás



- Construída em aço inox;
- Chapa superior e anel central em aço liga SAE 1020;
- Queimador de alto rendimento em ferro fundido com 2 anéis de chama;
- Segurança contra falta de chama;
- Sistema piloto e acendimento externo;
- Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo;
- Pés niveladores de altura em poliamida;
- Manípulo cromado anatômico.

INOX

Aço Inoxidável



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (kcal/h)	Queimadores
FFCP-70N	700x743x335	16.258 / 4.100	1

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca



Fogão Modular



- Construído externamente em aço inox;
- Queimador em ferro fundido de alto rendimento;
- Grelhas em ferro fundido medindo 300x335mm;
- Projetado para elevar 01 litro de água de 24,8°C a 98°C em 05 minutos;
- Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Manípulo cromados anatômico;
- Pés niveladores de altura em poliamida.

INOX

Aço Inoxidável



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



**Opcional Estrutura
Base Modular**

Consulte Especificações

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (kcal/h)	Queimadores ((4,76kW/h))
FGCP-35N	350x763x343	32.517 / 8.200	2
FGCP-70N	700x763x343	65.033 / 16.399	4
FGCP-105N	1050x763x343	97.550 / 24.599	6

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

Forno de Base Modular a Gás



- Controle gradual de temperatura;
- Sistema de acendimento automático;
- Construída em aço inox;
- Grade interna removível;
- Chaminé para condução e extração de gases;
- Segurança contra falta de chama;
- Porta basculante com puxador em alumínio emborrachado resistente a temperatura e dobradiças especiais;
- Equipamento exclusivo para utilização como base de determinados equipamentos de cocção Compact Line;

INOX

Aço Inoxidável



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Modelo	Dimensões (mm)	Câmara interna	Grade
FOGCP-70	700x732x620	500x533x300	490x460 (01)

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

Fritadeira Analógica



- Construído em aço inox;
- Possui zona fria para evitar que sedimentos sejam queimados, aumentando assim, a vida útil do óleo;
- Controle de temperatura individual das cubas, gradual no próprio painel;
- Rápida retomada de temperatura;
- Termostato de segurança (evita a queima ou saturação do óleo);
- LED's indicadores de atuação;
- Dreno inferior para remoção de óleo;
- Gabinete inferior em aço inox;
- Acompanha 2 cestos para frituras;
- Pés niveladores de altura em poliamida;
- Disponíveis nos modelos FULL (uma cuba) e SPLIT (duas cubas).

MODELO A GÁS

- Acendimento automático;
- 4 queimadores com alto rendimento térmico;
- Sistema Duplo de segurança contra a falta de chama.

MODELO ELÉTRICO

- 2 conjuntos tripos de resistências em aço inoxidável;
- Sistema basculante para fácil limpeza;
- Zona fria nas resistências para impedir queima de óleo residual;
- Controle térmico com termostato capilar.



FRITADEIRA ANALÓGICA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm) AxBxC	Volume (litros)	Cubas
FTGCP-45FAN	450x743x1117	22	1
FTGCP-45SAN	450x743x1117	24 (12+12)	2

FRITADEIRA ANALÓGICA ELÉTRICA

Modelo	Dimensões (mm) AxBxC	Volume (litros)	Cubas
FTECP-35FAN-M	350x743x1098	18	1
FTECP-35FAN-2T	350x743x1099	18	1
FTECP-35FAN-3T	350x743x1100	18	1



Versão a Gás



Versão Elétrica



Fritadeira Digital



- Construído em aço inox;
- Pannel digital com gravação de 6 receitas com tempo e temperaturas;
- Sinal sonoro e visual, avisa o momento de realizar o "mexer o alimento" e de receita pronta;
- Possui zona fria para evitar que sedimentos sejam queimados, aumentando assim, a vida útil do óleo;
- Controle de temperatura individual das cubas, gradual no próprio painel;
- Temperatura de trabalho: até 200°C;
- Termostato de segurança (evita a queima ou saturação do óleo);
- LED's indicadores de atuação;
- Dreno inferior para remoção de óleo;
- Gabinete inferior em aço inoxidável;
- Acompanha 2 cestos para frituras;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 ;
- Disponíveis nos modelos FULL (uma cuba) e SPLIT (duas cubas).
- Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos (opcional).

MODELO A GÁS

- 4 queimadores com alto rendimento térmico;
- Sistema Duplo de segurança contra a falta de chama.

MODELO ELÉTRICO

- Função Melt para derretimento da gordura sólida/hidrogenada;
- Resistência elétrica tubular basculante de 15 mil watts em aço inoxidável.



FRITADEIRA DIGITAL A GÁS

Modelo	Dimensões (mm) AxBxC	Volume (litros)	Cubas
FTGCP-45F	450x743x1117	22	1
FTGCP-45S	450x743x1117	24 (12+12)	2

FRITADEIRA DIGITAL ELÉTRICA

Modelo	Dimensões (mm) AxBxC	Volume (litros)	Cubas
FTECP-45FN	450x743x1098	28 (14+14)	2



Fritadeira Elétrica Modular de Sobrepor



- Construído em aço inox;
- Possui zona fria para evitar que sedimentos sejam queimados, aumentando assim, a vida útil do óleo;
- Resistência elétrica tubular basculante de 5,4 mil watts em aço inox;
- Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;
- Termostato de segurança (evita a queima ou saturação do óleo);
- LED's indicadores de atuação;
- Dreno inferior para remoção de óleo;
- Manípulo anatômico cromado;
- Botões cromados liga/desliga com iluminação LED;
- Acompanha 2 cestos para frituras;
- Pés niveladores de altura em poliamida.

INOX

Aço Inoxidável

Botão ON/OFF

Botão ON/OFF

Botões Ergonômicos

Botões Ergonômicos

Equipamento Elétrico

Equipamento Elétrico

Modelo	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Cubas
FSECP-35N1	350x743x499	15	1

Gabinete Base Modular



- Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
- Módulo de apoio compatível e exclusivo para equipamentos Compact Line;
- Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos (opcional);
- Prateleira intermediária em aço inoxidável;
- Fechamento lateral para acabamento de extremidades da linha de cocção (opcional);
- Fechamento traseiro (opcional);
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 Ø34mm;
- Modelos disponíveis com ou sem porta.

INOX

Aço Inoxidável

Modelo	Dimensões (mm) AxBxC	Acessórios
GBCP-35	350x560x620	Sem Porta
GBCP-70	700x560x620	Sem Porta
GBCP-105	1050x560x620	Sem Porta
GBCP-35P	450x743x1098	Com Porta
GBCP-70P	700x595x620	Com Porta
GBCP-90P	900x595x620	Com Porta
GBCP-105P	1050x595x620	Com Porta



Módulo Refrigerado



- Construído em aço inoxidável;
- Cuba em aço inoxidável desenvolvida para receber sistema de refrigeração;
- Sistema composto por serpentina e isolamento térmico em poliuretano;
- Capacidade para 15 GN 1/9-65 (não inclusos);
- Unidade de refrigeração (não inclusa);
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 Ø34mm;
- Equipamento a ser instalado exclusivamente sobre refrigerador horizontal baixo modelos RHGB – Cold Line.

INOX

Aço Inoxidável



Equipamento a Gás



Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (GN)
MRCP-70N	700x743x335	15

Plano Neutro Modular



- Construído em aço inoxidável;
- Plano superior liso em aço inoxidável (modelos MNCP-35, MNCP-35G e MNCP-70);
- Cuba em aço inoxidável medindo 304x460x90mm de profundidade equipado com válvula;
- Furo e torneira não inclusos (modelo MNCP-35C);
- Gaveta para receber GN 1/1-100 ou múltiplos – (GNs não inclusos) equipada com trilhos telescópicos (modelo MNCP-35G);
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm.

INOX

Aço Inoxidável



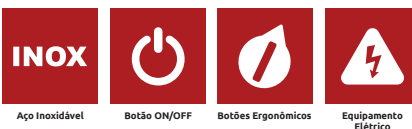
Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (GN)
MNCP-35N	350x743x335	Neutro
MNCP-35NG	350x743x335	Gaveta Inferior
MNCP-35C	350x743x335	Cuba 200x460x180
MNCP-70N	700x743x335	Neutro
MNCP-105N	1050x743x335	Neutro



Salamandra Elétrica



- Construído externamente em aço inoxidável;
- 03 posições de níveis de grade;
- Isolamento térmico;
- Temperatura de trabalho de 50°C a 300°C;
- Manipulo anatômico cromado de ajuste gradual;
- Chave liga/desliga;
- Pés niveladores de altura de poliamida.



Modelo	Dimensões (mm)	Potência (Kw)	Capacidade (GN)
SLEC-80	800x450x460	2250W	1/1









cozil²⁰²⁵ Power Line

Eleva o padrão da sua cozinha profissional

A linha de cocção modular 900 Power Line é o ápice em tecnologia de alta performance, projetada para cozinhas profissionais que exigem produção de grandes volumes de alimentos em tempos reduzidos, com máxima segurança, eficiência e praticidade. Esta linha, ideal para operações de grande demanda, combina robustez e ergonomia em equipamentos e acessórios de aço inoxidável destinados à produção eficiente de grelhados, massas, frituras e cocções em geral.

Banho-Maria



- Construída em aço inox;
- Cuba equipada com fundo perfurado removível em aço inoxidável e dreno;
- Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão;
- Ideal para aquecer água e manter GN's ou panelas aquecidas.

VERSÃO A GÁS

- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado;
- Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca
- Sistema piloto e acendimento manual;
- Segurança contra falta de chama.

VERSÃO ELÉTRICA

- Alimentação elétrica: Tensão 220V ou 380V trifásico, 60Hz
- Resistência elétrica de contato de 2kW e 4kW;
- Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água.



Aço Inoxidável



Botão ON/OFF
(Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico

Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações

BANHO-MARIA A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Potência (Bth kcal/h)	Capacidade (GNV)
BMGPL-45	450x1000x240	15.387 / 3.853	36
BMGPL-90	900x1000x240	30.774 / 7.705	72

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

BANHO-MARIA ELÉTRICO

Modelos	Dimensões (mm)	Potência (Bth kcal/h)	Capacidade (GN)
BMEPL-45	450x1000x240	2,0 Kw	36
BMEPL-90	900x1000x240	4,0 Kw	72

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V, 60Hz;



Versão Elétrica



Versão a Gás



Chapa



- Construída em aço inox;
- Chapa superior lisa e/ou ranhurada para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal;
- Equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água.

MODELO A GÁS

- Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento;
- Segurança contra falta de chama;
- Sistema piloto e acendimento externo;
- Controle de temperatura por termostatos, lâmpada piloto e válvula solenoide;
- Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão.

MODELO ELÉTRICO

- Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;
- Resistências elétricas em aço inoxidável, opções de 10,5 e 21 Kw de potência;
- Controle de temperatura por termostatos, lâmpada piloto.



Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF
(Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico

CHAPA A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)	Capacidade (GN)
CHGPL-45	450X1000X240	45.695 / 11.558	1
CHGPL-90	900X1000X240	91.856 / 23.116	2

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

CHAPA ELÉTRICA

Modelos	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)	Capacidade (GN)
CHEPL-45	450X1000X240	10,5	1
CHEPL-90	900X1000X240	21,0	2

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;



Versão Elétrica



Versão a Gás



Fogão de Encosto



- Construída em aço inoxidável;
- Grelhas em ferro fundido medindo 445x400 mm;
- Compatível com Forno de Base Modular 900 a gás ou elétrico Power Line (opcional).
- Pannel inferior basculante para acesso à bandeja coletora de resíduos;
- Queimador de alto rendimento em ferro fundido com 2 anéis de chama;
- Grelhas removíveis em ferro fundido;
- Segurança contra falta de chama.



Opcional Estrutura Base Modular

Consulte Especificações



Modelos	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)
FGPL-45	450x1000x240	63.880 / 16.053
FGPL-90	900x1000x240	127.293 / 32.106
FGPL-135	1350x1000x240	191.173 / 48.159

Fogão Francês a Gás



- Construída em aço inoxidável;
- Chapa superior e anel central em aço liga SAE 1020;
- Queimador de alto rendimento em ferro fundido com 2 anéis de chama;
- Segurança contra falta de chama;
- Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão;
- Acendimento manual.



Modelo	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)
FFPL-90	900X1000X240	31.706 / 8.000

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

Frigideira Basculante



- Construída em aço inox;
- Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados;
- Tampa basculante com mola e alavanca;
- Acionamento (manual) de cuba basculante através de manivela com sistema de eixo.

MODELO A GÁS

- Pressão do Gás: GLP: 285mmCA / GN:200mmCA
- Galeria de queimadores tubulares de alto rendimento em aço esmaltado ;
- Segurança contra falta de chama;
- Controle de fogo alto e baixo;
- Sistema piloto e acendimento externo.

MODELO ELÉTRICO

- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;
- Válvula para entrada de água;
- Pés extra reforçados em poliamida, com nivelamento de altura.



FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Comando
FRGPL-90	900x1000x900	60	Manual Automatico
FRGPL-90A	900x1000x900	60	Manual Automatico

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA

Modelos	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Comando
FREPL-90	900x1000x900	60	Manual

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;



Versão Elétrica



Versão Elétrica

Forno de Base



- Construída em aço inoxidável;
- Grade interna removível;
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado;
- Chaminé para condução e extração de gases;
- Sistema de segurança contra falta de chama;
- Controle de temperatura por termostato;
- Porta basculante com puxador e dobradiças especiais;
- Pés extra reforçados em poliamida, com nivelamento de altura;
- Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos (opcional).



FORNO DE BASE A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Capacidade (GN)	Dimensões (Câmara Interna)
FOGPL-90	900X855X660	3	660x810x320

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

FORNO DE BASE ELÉTRICO

Modelos	Dimensões (mm)	Capacidade (GN)	Dimensões (Câmara Interna)
FOEPL-90T	900X855X660	3	660x810x320

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;

Gabinete Base



- Construída em aço inoxidável;
- Módulo de apoio compatível e exclusivo para equipamentos Power Line;
- Modelos disponíveis com ou sem porta;
- Exclusivo para equipamentos Power Line;
- Pés extra reforçados em poliamida, com nivelamento de altura;
- Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos (opcional);
- Fechamento traseiro (opcional);
- Prateleira intermediária (opcional);
- Fechamento lateral para acabamento das extremidades da linha de cocção (opcional).

INOX

Aço Inoxidável

Modelos	Dimensões (mm)	Acessórios
GBPL-45	450x815x660	Gabinete sem portas
GBPL-90	900x815x660	Gabinete sem portas
GBPL-135	1350x815x660	Gabinete sem portas
GBPL-45P	450x815x660	Gabinete com portas
GBPL-90P	900x815x660	Gabinete com portas
GBPL-135P	1350x815x660	Gabinete com portas



Plano Neutro Modular



- Construído em aço inoxidável;
- Plano superior liso em aço inoxidável (modelos MNPL-45, MNPL-45G e MNPL-90);
- Cuba em aço inoxidável medindo 340x560x140 mm de profundidade equipado com válvula. Furo e torneira não inclusos (modelo MNPL-45C);
- Gaveta para receber GNs 1/1-150 ou múltiplos • (GNs não inclusos) equipada com trilhos telescópicos (modelo MNPL-45G).

INOX

Aço Inoxidável



Modelos	Dimensões (mm)	Acessório
MNPL-45	450X980X240	Neutro
MNPL-45G	450X980X240	Gaveta
MNPL-45C	450X980X240	Cuba
MNPL-90	900X980X240	Neutro

cozil







cozil²⁰²⁵ Industrial Line

**Ideal para restaurantes de
grande porte e cozinhas industriais**

Possuem produção industrial de grande volume de refeições, necessitando de equipamentos de alta capacidade e desempenho contínuo. Operam em condições de altas temperaturas e exigem equipamentos com alta resistência e durabilidade. Requerem equipamentos robustos para suportar o uso intensivo e prolongado em ambientes de cozinha exigentes. Buscam otimizar a produção de grelhados, massas, frituras e cocções em geral em larga escala.

Banho-Maria



- Construída em aço inox
- Cuba equipada com fundo perfurado removível em aço inoxidável e dreno;
- Temperatura de trabalho: até 90°C;
- Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável;
- Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0.

MODELO ELÉTRICO

- Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz
- Cuba dimensionada para receber gns com profundidade máxima de 150mm (não inclusos)
- Resistência elétrica de contato em aço inoxidável;
- Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto;
- Botão liga/desliga com iluminação;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água.

MODELO A GÁS

- Segurança contra falta de chama (termopar);
- Sistema de Injetores de gás em latão;
- Visor de chama em alumínio;
- Ignitor duplo automático à pilha AAA (opcional)
- Queimador duplo esmaltado com aeração ajustável.



BANHA- MARIA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)	Capacidade (GN)
BMGIL-100	1000x1000x900	72	02 + 02

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

BANHA- MARIA ELÉTRICO

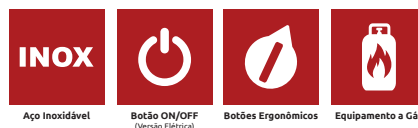
Modelo	Dimensões (mm)	Potência (BTU kcal/h)	Capacidade (GN)
BMEIL-100	1000x1000x900	72	02 + 02

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;

Caldeirão Fluido Térmico a Gás



- Construído em aço inoxidável;
- Isolação térmica em lã de vidro;
- Chaminés para exalação de gases;
- Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares;
- Temperatura de trabalho de até 180°C;
- Sistema de programações de receitas com controle de tempo/temperatura;
- Visor para visualização de chama e combustão de gás;
- Torneira giratório para abastecimento de água;
- Pannel de controle Touch Screen.



PAINEL TOUCH SCREEN

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Acessórios
CGOIL-150TS	900x920x900+350	150	Mexedor com controlador de velocidade
CGOIL-300TS	1203x1284x1176+350	300	Mexedor com controlador de velocidade
CGOIL-500TS	1413x1500x117+3506	500	Mexedor com controlador de velocidade

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

PAINEL ELETROMECAÂNICO

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Acessórios
CGOIL-150TS	900x920x900+350	150	Mexedor com controlador de velocidade
CGOIL-300TS	1203x1284x1176+350	300	Mexedor com controlador de velocidade
CGOIL-500TS	1413x1500x117+3506	500	Mexedor com controlador de velocidade

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

Caldeirão Autogerador de Vapor



- Construído em aço inoxidável;
- Isolamento térmico em mantas de lã de vidro;
- Tampa americana: Equipada com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;
- Tampa Autoclavada: Equipada com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene;
- Chaminés inoxidáveis para exalação;
- Estrutura e camisa de vapor com revestimentos em primer anticorrosivo;
- Pés tubulares em aço inoxidável Ø 1 1/2 com niveladores de altura em poliamida.

VERSÃO A GÁS

- Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca
- Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;
- Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;
- Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 100, 200, 300 e 500 litros).

VERSÃO ELÉTRICA

- Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo;
- Aquecimento elétrico autogerador de vapor através de resistências elétricas blindadas, confeccionadas em aço inox;
- Equipado com uma válvula de segurança (modelo 100 litros);
- Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros).



A GÁS TAMPA AMERICANA

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)
CEVIL-100	785x910mm	100L
CEVIL-200	985x910mm	200L
CEVIL-300	1180x910mm	300L
CEVIL-500	1405x910mm	500L

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

ELÉTRICO TAMPA AMERICANA

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)
CEVIL-100	785x910mm	100L
CEVIL-200	985x910mm	200L
CEVIL-300	1180x910mm	300L
CEVIL-500	1405x910mm	500L

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;



Versão a Gás

Chapa



CHAPA A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
CHGIL-100	1000x1000x900	2

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

- Construído em aço inoxidável;
- Chapa superior lisa e/ou ranhurada para alta produção de grelhados;
- Equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;
- Zonas aquecidas por sistema de controle independente;
- Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;
- Botão liga/desliga com iluminação;
- Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;
- Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida.

VERSÃO A GÁS

- Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca;
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado;
- Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão;
- Sistema piloto e acendimento externo.

VERSÃO ELÉTRICA

- Alimentação elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;
- Resistências elétricas em aço inoxidável;
- Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto;
- Temperatura de trabalho: até 270°C
- Zonas aquecidas por sistema de controle independente;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água.

CHAPA ELÉTRICA

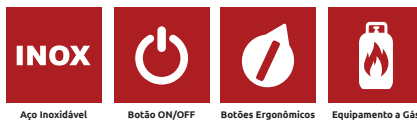
Modelos	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
CHEIL-100	1000x1000x900	2

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;

Char Broiler a Gás



- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Grelhas removíveis em ferro fundido;
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento;
- Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor em aço inox;
- Sistema piloto e acendimento externo;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama;
- Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).



Modelos	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
CBGIL-100	1000x1000x900	2

Pressão do gás GLP: 285mmca | GN: 200mmca

Fogão Baixo a Gás de Centro



- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Tampo superior em aço inoxidável;
- Grelhas em ferro fundido medindo 500x500mm;
- Queimador em ferro fundido tipo coroa Ø295mm ou cachimbo Ø100mm;
- Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo;
- Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon);
- Chapa de sobrepor - proporcional a uma ou duas grelhas (opcional).

INOX

Aço Inoxidável



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás

Modelos	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos	Grelhas
FGCIL5-4D	1300x1300x600	4	500x500mm
FGCIL5-6D	1900x1300x600	6	500x500mm
FGCIL5-8D	2500x1300x600	8	500x500mm

Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca



Fogão a Gás



- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Tampo superior em aço inoxidável;
- Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm;
- Queimador em ferro fundido tipo coroa Ø295mm ou cachimbo Ø100mm;
- Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo;
- Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama;
- Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
- Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável;
- Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon);
- Chapa de sobrepor - proporcional a uma ou duas grelhas (opcional).



FOGÃO DE CENTRO

Modelos	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos	Grelhas
FGCIL4-4D	1300x1300x600	4	425x425mm
FGCIL4-6D	1900x1300x600	6	425x425mm
FGCIL4-8D	2500x1300x600	8	425x425mm

Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca

FOGÃO DE ENCOSTO

Modelos	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos	Grelhas
FGECIL4-4D	1300x1300x600	4	425x425mm
FGECIL4-6D	1900x1300x600	6	425x425mm
FGECIL4-8D	2500x1300x600	8	425x425mm

Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca



Frigideira Basculante



- Construída em aço inoxidável
- Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados;
- Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável;
- Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo;
- Acionamento automático da cuba basculante através de comando eletrônico com sinalizadores luminosos nas funções basculares sobre e desce; (opcional automático);
- Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura;
- Contraventamento tubular em aço inox;
- Pés tubulares em aço inox com niveladores de altura em poliamida.

VERSÃO A GÁS

- Pressão do gás: GLP: 285mmca/ GN: 200mmca
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado;
- Sistema piloto e acendimento manual.

VERSÃO ELÉTRICA

- Alimentação elétrica: Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz;
- Botão liga/desliga com iluminação;
- Temperatura de trabalho: até 250°C .



FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos	Grelhas
FRGIL-60A	900x7500x900	60	Automático
FRGIL-100A	1050x900x900	100	Automático
FRGIL-60M	900x7500x900	60	Automático
FRGIL-100M	1050x900x900	100	Automático

Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca

FRIGIDEIRA BASCULANTE A ELÉTRICA

Modelos	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos	Grelhas
FREIL-60A	900x7500x900	60	Manual
FREIL-100A	1050x900x900	100	Manual
FREIL-60M	900x7500x900	60	Manual
FREIL-100M	1050x900x900	100	Manual

Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz



Versão Elétrica



Versão a Gás

Autocook Basculante Elétrico

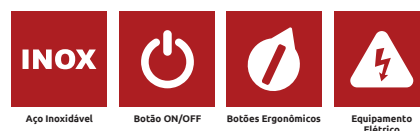
NOVIDADE



- Capacidades versáteis - opções de 200, 300 e 500 litros, adaptáveis às suas necessidades;
- Construção: Aço inoxidável;
- Pannel 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 com programável;
- Pannel digital com tela de 7" intuitiva;
- Esguicho retrátil de fácil uso;
- Atinge 250 °C em apenas 5 minutos;
- Tecnologia 100% Brasileira.

ADICIONAIS:

- Mexedor para higienização interna;
- Mexedor para alimentos líquidos;
- Mexedor para alimentos sólidos;
- Escorredor.



Modelos	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)	Frequência (Hz)	Potência (KW/h)	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

Alimentação Elétrica: Tensão 220V ou 380V, 60Hz;



IMulti Basculante Elétrica Flex

NOVIDADE



- 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 com tela de 7" intuitiva;
- Esguicho retrátil de fácil uso;
- Atinge 250 °C em apenas 5 minutos;
- Tecnologia 100% Brasileira;
- Tela de uso intuitivo e simples;
- Desempenho superior em aquecimento com eficácia e precisão;
- Precisão no controle de tempo e temperatura;
- Sustentabilidade e economia de energia;
- Facilidade operacional e de manutenção;
- Versatilidade na linha de produção, para diversos tipos de preparo de alimentos.



Aço Inoxidável



Botão ON/OFF



Botões Ergonômicos



Equipamento Elétrico

Modelos	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)	Frequência (Hz)	Potência (KW/h)	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	10	21,5	160	2,6
FBE-150	1550x900x1000	150	220 - Trifásico	60	18	10	26,5	200	3,6



Venha nos visitar!

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 MATRIZ
ITAQUAQUECETUBA - SP

11 **2832 8095**

11 **97206 6612**





zii



www.cozil.com.br