

# Brutus 360°

*Ilha de Cocção*



**Menos deslocamento.  
Mais agilidade.  
Mais performance.**

A **Ilha de Cocção COZIL** foi criada para cozinhas que operam em alto nível. Permitindo que toda equipe trabalhe com praticidade e agilidade, sem necessidade de deslocamentos desnecessários.

## Aplicações

-  Restaurantes Premium e Hotéis de Luxo
-  Escolas de Gastronomia e Espaços Gourmet de alto padrão
-  Cozinhas Industriais modernas com foco em design aberto

**cozil**

## Construção Premium

Estrutura resistente e durável em aço inox, com acabamento que evita sujeira e mantém o visual sofisticado.

## Ergonomia e fluxo

Layout otimizado para melhorar a agilidade da equipe e o controle operacional.

## Personalização (Custom Made)

Equipamentos configurados sob medida para cada projeto e necessidade.

## Valorização do Ambiente

Design ideal para cozinhas abertas, agregando estética e melhor experiência.

### Contém:

1. Fogão a gás com 4 queimadores
2. Torneira articulada
3. Cooktop de 4 queimadores por indução e mesa vitrocerâmica touch.
4. Conservador de frituras.
5. Chapa elétrica ½ lisa ½ ranhurada.
6. Fritadeira elétrica Full
7. Cozedor de massas,
8. Salamandra elétrica.
9. Paneleiro.

