



**cozil**  
CATÁLOGO COCÇÃO

# A Cozil

Complexo industrial moderno com 4 centros produtivos, sendo: fábrica de cocção, refrigeração, mobiliário e caldeiraria.

Com área de 32 mil m<sup>2</sup> – sendo 16 mil m<sup>2</sup> dedicados exclusivamente à produção – a empresa garante alta capacidade produtiva e de armazenagem. Utiliza tecnologias de ponta como corte laser fibra, centro de dobra automatizadas, robôs de solda e conta com um laboratório interno para ensaios técnicos, pesquisa e desenvolvimento, reforçando seu compromisso com qualidade, inovação e eficiência.

**Cozil Fábrica e Showroom Itaquaquetuba**

R. Botucatu, 200A - Vila Virginia, Itaquaquetuba - SP



# Visite uma de nossas **concessionárias** e pontos de atendimento perto de você!

## Showroom Cozil

Fábrica

R. Botucatu, 200A  
Itaquaquecetuba, **São Paulo - SP**

## Cozinha Show

Mercadão Municipal - SP

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

## Concessionária

Unidade Butantã

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

## Cozinha Show

Abrasel Alto Mogiana

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

## Concessionária

Unidade de Maringá - PR

Em implantação

## Concessionária

Unidade de Cuiabá - MT

Em implantação

## Cozinha Show

Kitchen Fácil

R. Paulino Fernandes, 59  
2º andar - Botafogo, **Rio de Janeiro - RJ**

## Concessionária

Unidade Recife

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

## Concessionária

Unidade de Fortaleza

R. Bento Albuquerque, 810  
Lojas 2a e 2b - Cocó, **Fortaleza - CE**

## Concessionária

Unidade de Belém - PA

Em implantação

## Concessionária

Unidade de Joinville - SC

Em implantação

## Concessionária

Unidade de Gramado - RS

Em implantação



# COMPACT LINE



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.

## Compact Line - 700

# BANHO-MARIA

Eficiência térmica e controle preciso para manter seus pratos sempre na temperatura ideal.



### BANHO-MARIA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Capacidade (litros)	Capacidade Máxima (GN)
BMGCP-35N	350x743x335	11.656 / 2.919	6	1
BMGCP-70N	700x743x335	23.313 / 5.838	13	2
BMGCP-105	1050x743x335	34.968 / 8.757	20	3

### BANHO-MARIA ELÉTRICO

Modelo	Dimensões (mm)	Potência (kw)	Capacidade (litros)	Capacidade Máxima (GN)
BMECP-35	350x743x335	2,0 – Monofásico	6	1
BMECP-70	700x743x335	4,0 – Monofásico	13	2
BMECP-105M	1050x743x335	6,0 – Monofásico	20	3
BMECP-105T	1050x743x335	6,0 – Trifásico	20	3



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

# CHAPA

Chapa robusta com aquecimento rápido e uniforme, garantindo proteínas bem seladas.



### CHAPA A GÁS

Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Área de Trabalho (m²)	Zonas Aquecidas
CHGCP-35N	350x743x335	12.147 / 3.070	0,16 m²	1
CHGCP-70N	700x743x335	24.394 / 6.141	0,32 m²	2
CHGCP-105N	1050x743x335	45.605 / 11.500	0,50 m²	3

### CHAPA ELÉTRICA

Modelo	Dimensões (mm)	Área de Trabalho (m²)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)
CHECP-35	350x743x335	0,16 m²	5,0 - Mono./Bif
CHECP-70M	700x743x335	0,32 m²	10,5 - Mono./Bif.
CHECP-70T	700x743x335	0,32 m²	10,5 - Trifásico
CHECP-105	1050x743x335	0,50 m²	15,0 - Trifásico



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

290°C

Temperatura de Trabalho

# CHAR BROILER

Potência e autenticidade para grelhados com sabor marcante de churrasco.



Modelo	Dimensões (mm)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Área de Trabalho (m²)	Zonas Aquecidas
CBCP-35	350x743x335	32.516 / 8.200	0,16 m²	1
CBCP-70	700x743x335	65.032 / 16.400	0,32 m²	2
CBCP-105	1050x743x335	97.548 / 24.600	0,50 m²	3



Aço Inoxidável

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

343°C

Temperatura de Trabalho

## CONSERVADOR DE FRITUTAS

Projetado para manter a qualidade dos alimentos fritos, preservando o sabor, a textura e a crocância.



Modelo	Dimensões (mm)	Potência (Kw)	Cuba (Gn)
CFECP-35N	350x743x495	0,85 Kw	1/1-150
CFECP-70N	680x743x722	1.75 Kw	1/1-150

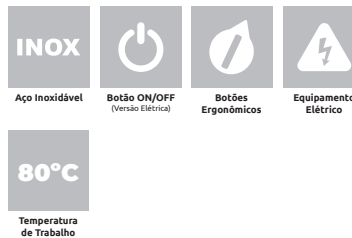


## CONSERVADOR DE PROTEÍNAS

Conservação inteligente com controle preciso para manter proteínas sempre no ponto ideal.



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



## COZEDOR DE MASSAS

Agilidade para preparos contínuos de massas com padrão profissional.

### COZEDOR DE MASSAS GÁS

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

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

## Compact Line - 700

### ESTUFA PARA PRATOS

Proteção contra contaminações, mantendo os pratos aquecidos com total segurança.



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

<b>INOX</b> Aço Inoxidável	 Botão ON/OFF (Versão Elétrica)	 Equipamento Elétrico	<b>75°C</b> Temperatura de Trabalho
-------------------------------	------------------------------------	--------------------------	--

### FOGÃO FRÂNCES MODULAR A GÁS

Ideal para pratos que exigem níveis de aquecimento gradual e simultâneo



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

<b>INOX</b> Aço Inoxidável	 Botões Ergonômicos	 Equipamento a Gás
-------------------------------	------------------------	-----------------------

### FOGÃO MODULAR A GÁS

Versatilidade e eficiência para complementar sua linha de cocção com alto desempenho.



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

<b>INOX</b> Aço Inoxidável	 Botões Ergonômicos	 Equipamento a Gás
-------------------------------	------------------------	-----------------------

FORNO DE BASE  
MODULAR A GÁS

Economia e eficiência energética.



Modelo	Dimensões (mm)	Câmara interna	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)
FOGCP-70	700x732x620	500x533x300	12.147 / 3.070



INOX

Aço Inoxidável



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás

270°C

Temperatura de Trabalho

FRITADEIRA ELÉTRICA  
MODULAR DE SOBREPOR

Desempenho profissional com máxima eficiência e o melhor custo-benefício para sua cozinha.



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



INOX

Aço Inoxidável



Botão ON/OFF (Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento Elétrico



Zona Fria

200°C

Temperatura de Trabalho

## Compact Line - 700

### FRITADEIRA DIGITAL

Precisão digital e alta recuperação térmica para frituras crocantes, sequinhas e padronizadas.



#### 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	1
FTECP-45SN	450x743x1098	28 (14+14)	2



### FRITADEIRA ANALÓGICA

Velocidade na retomada de temperatura, frituras crocantes e sequinhas.

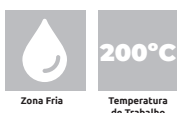


#### FRITADEIRA ANALÓGICA A GÁS

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-45FAN	350x743x1098	28	1
FTECP-45SAN	350x743x1099	28 (14+14)	2
FTECP-35FAN-3T	350x743x1100	18	1



Versão Elétrica



Versão a Gás

## Compact Line - 700

### GABINETE BASE MODULAR

Mais praticidade e aproveitamento de espaço com armazenamento integrado.



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

**INOX**

Aço Inoxidável

### MÓDULO REFRIGERADO

Performance térmica que garante frescor, qualidade e segurança no armazenamento.



\*Unidade de refrigeração não inclusa

Modelo	Dimensões (mm)	Capacidade (GN 1/9-65)
MRCP-70N	700x743x335	15

**INOX**

Aço Inoxidável



## Compact Line - 700

### PLANO NEUTRO MODULAR

Solução inteligente que integra preparo, organização e agilidade no dia a dia.



**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

Finalização perfeita com controle preciso de temperatura para gratinar e dourar com excelência



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

**INOX**

Aço Inoxidável



Botão ON/OFF (Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento Elétrico

**300°C**

Temperatura de Trabalho

# POWER LINE



A linha de cocção modular **900 Power Line** foi desenvolvida para cozinhas profissionais que exigem grande produção com segurança, eficiência e praticidade. Com concepção robusta e estrutura extra reforçada, possui 900 mm de profundidade, oferecendo maior área de trabalho, resistência e desempenho contínuo. Indicada para restaurantes à carte, complexos hospitalares, hotéis e resorts, a linha reúne ergonomia, durabilidade e acabamento em aço inoxidável para otimizar a produção de grelhados, massas, frituras e cocções em geral em operações de alta demanda.

## Power Line - 900

# BANHO-MARIA

Controle térmico preciso e desempenho eficiente para manter seus alimentos sempre na temperatura ideal.



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

## BANHO-MARIA A GÁS

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

Alimentação Elétrica: Tensão 220V, 60Hz;

# CHAPA

Chapa a gás ou elétrica, com alto rendimento térmico e controle preciso para uma operação intensa.



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

## CHAPA A GÁS

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

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



Versão a Gás



Versão Elétrica

FOGÃO  
A GÁS

Desempenho potente para mais produtividade nos momentos de maior demanda.



FOGÃO DE ENCOSTO

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 DE CENTRO

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

INOX



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás

Aço Inoxidável

FOGÃO  
FRÂNÇES A GÁS

Ideal para pratos que exigem níveis de aquecimento gradual e simultâneo.



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

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

INOX



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás

Aço Inoxidável

FRIGIDEIRA  
BASCULANTE

Versatilidade e desempenho para produzir grandes volumes com controle e praticidade no preparo



FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS

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

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;

INOX



Botão ON/OFF (Versão Elétrica)



Botões Ergonômicos



Equipamento a Gás



Equipamento Elétrico

Aço Inoxidável

## Power Line - 900

### FORNO DE BASE

Desempenho e controle para assar com agilidade e padronização profissional



#### 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;



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

### GABINETE BASE

Estrutura inteligente para mais eficiência, organização e fluidez na cozinha.



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

Solução inteligente para integrar, apoiar e organizar sua operação



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

INOX

Aço Inoxidável

# INDUSTRIAL LINE



Indicados para cozinhas de média e grande porte e produções industriais de grande volume, os equipamentos da **Industrial Line** possuem concepção robusta, desenvolvida para oferecer alta capacidade, desempenho contínuo e máxima durabilidade. Projetados para operar em ambientes de cozinha exigentes e sob altas temperaturas, suportam o uso intensivo e prolongado com eficiência e confiabilidade. São ideais para otimizar a produção de grelhados, massas, frituras e diversos processos de cocção em larga escala, garantindo produtividade e performance no dia a dia da operação.

## BANHO-MARIA

Eficiência e controle térmico para manter seus preparos sempre na temperatura ideal.



### 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;



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

Temperatura de Trabalho

## CHAPA

Performance e precisão térmica para máxima produtividade e padronização nos grelhados.



### CHAPA A GÁS

Modelos	Dimensões (mm)	Área de Trabalho	Zonas Aquecidas
CHGIL-100	1000x1000x900	0,80 m <sup>2</sup>	2

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

### CHAPA ELÉTRICA

Modelos	Dimensões (mm)	Área de Trabalho	Zonas Aquecidas
CHEIL-100	1000x1000x900	0,80 m <sup>2</sup>	2

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



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

Equipamento Elétrico

Temperatura de Trabalho

## CHAR BROILER

Força e precisão para entregar sabor defumado com máxima produtividade.



Modelos	Dimensões (mm)	Área de Trabalho	Zonas Aquecidas
CBGIL-100	1000x1000x900	0,80 m <sup>2</sup>	2

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



Aço Inoxidável

Botão ON/OFF (Versão Elétrica)

Botões Ergonômicos

Equipamento a Gás

## FOGÃO BAIXO A GÁS DE CENTRO

Performance e resistência para uma rotina de cozinha de alta produção e ganho de tempo.

Opções de alta e baixa pressão



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

Queimador duplo

## FOGÃO A GÁS

Potência e eficiência para resultados consistentes com melhor aproveitamento de espaço.



## 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
FGCIL4-4D	1300x1300x600	4	425x425mm
FGCIL4-6D	1900x1300x600	6	425x425mm
FGCIL4-8D	2500x1300x600	8	425x425mm

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

## FRIGIDEIRA BASCULANTE

Capacidade e precisão para atender altas demandas com eficiência e padronização.



INOX

Botão ON/OFF  
(Versão Elétrica)

Botões  
Ergonômicos

Equipamento  
a Gás

Equipamento  
Elétrico

### FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS

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

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

### FRIGIDEIRA BASCULANTE A ELÉTRICA

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

Tensão 220V ou 380V Trifásico, 60Hz



Versão Elétrica



# cozil

SOLUÇÕES INTELIGENTES  
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



**COZIL MATRIZ**  
ITAQUAQUECETUBA - SP  
11 2832 8095  
11 97206 6612