



CERTIFICAÇÕES COZIL



SOMOS FABRICANTES

Nossa fábrica está localizada em um moderno parque fabril de 30.000m² em Itaquaquetuba, equipada com tecnologia de última geração, incluindo corte e gravação a laser, dobradeira e puncionadeiras automáticas CNC'S. Essas técnicas avançadas asseguram o acabamento impecável dos equipamentos Cozil, consolidando nossa posição de destaque tanto no mercado nacional quanto no internacional. Além disso, temos a honra de possuir a Certificação de Qualidade ISO 9001, demonstrando nosso compromisso com padrões de excelência.

Contato:



(11) 2832-8080 (11) 2832-8095

www.cozil.com.br

Rua Botucatu, 200A - Itaquaquetuba/SP



cozil

PAIXÃO POR COZINHAR

CARRO TÉRMICO i-SERV



Tecnologia e
segurança na
regeneração e
distribuição de
refeições
quente/fria.

cozil

PAIXÃO POR COZINHAR

Em uma ÚNICA bandeja!



OPERAÇÃO PRINCIPAL

O Carro Térmico i-SERV desenvolvido pela Cozil mantém e regenera refeições durante a distribuição. Com a tecnologia DualTerm, é possível manter a temperatura de alimentos quentes e frios em uma única bandeja.

Painel de controle Touch-screen Screen simples e intuitivo permite:

- Ajuste fino de temperatura
- Programação de horário de início da Regeneração

Rodízio com rotação 360° facilitam as manobras.

Compartimento quente

Divisória térmica, separa frio/quente em uma única bandeja.

4 portas (2 de cada lado) com abertura de 180° que facilitam a entrada e saída das bandejas.

Compartimento frio

Comporta até 24 bandejas*, 12 de cada lado.

Grades e divisórias internas removíveis para facilitar a limpeza e higienização.

Travas que evitam a abertura não intencional das portas.

Rodas emborrachadas para um deslocamento silencioso.

Sistema de rodízios especiais permitem com o emprego mínimo de força, o deslocamento, dando a sensação ao operador de que o carro está deslizando.

Modelo	Dimensões (mm)	Tensão	Potência	Capacidade
CRTR-108	1250x880x1460	220V Trifásico	10.5 kW	24 bandejas*

* não inclusas



Papel fundamental no sistema Cook'n Chill.



*Imagens meramente ilustrativas

Consulte para personalização dos painéis com cores diversas.

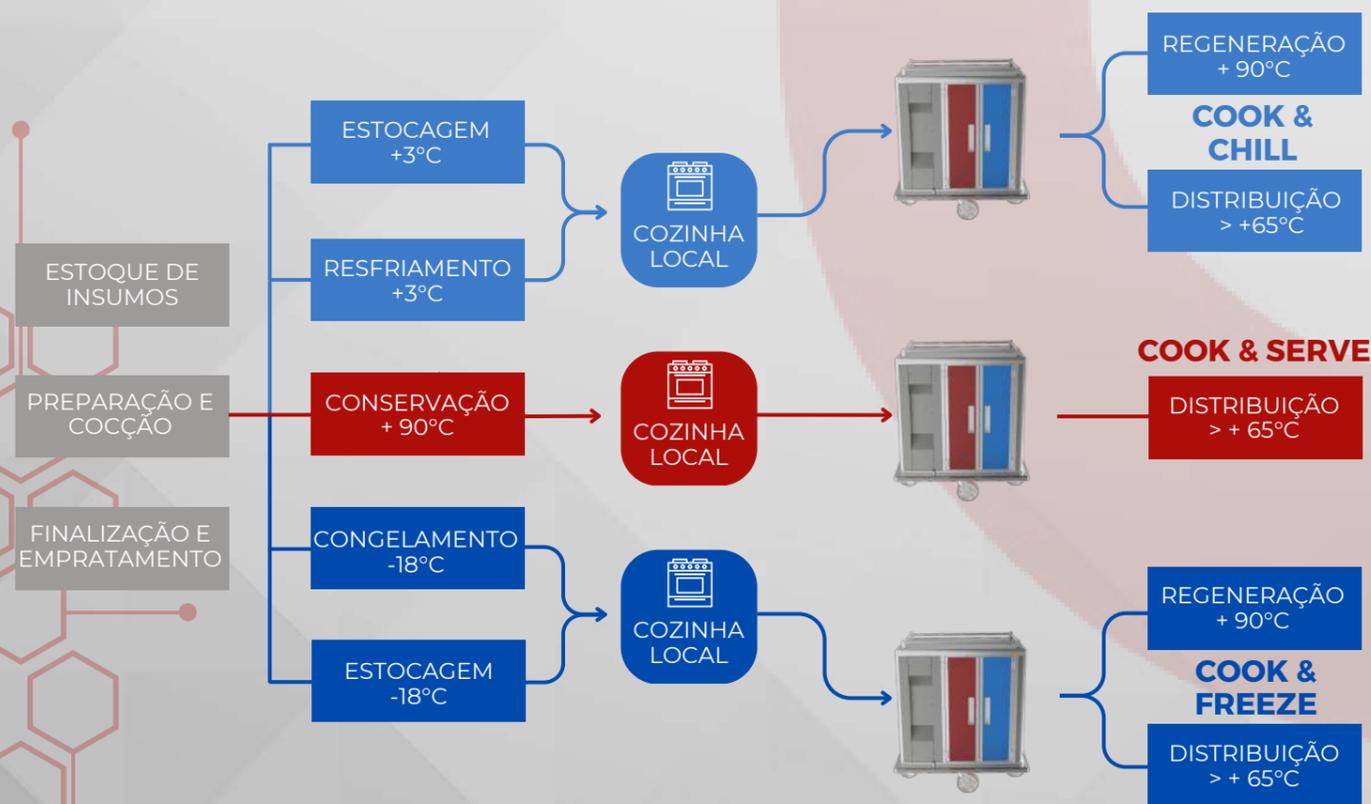


Diagrama de processos nos sistemas de preparo de alimentos cook & serve, cook & chill e cook & freezer onde a tecnologia do carro térmico i-SERV garante a segurança alimentar na etapa de distribuição de refeições quente/fria.



COOK & SERVE

Sistema mantém os alimentos na temperatura desejada tanto no compartimento frio, até 0°C, quanto no compartimento aquecido até 110°C para sua distribuição.



COOK & CHILL

Mantém a temperatura refrigerada nos dois compartimentos de até 0° C e executa o processo de regeneração dos alimentos no compartimento quente até 110°C na hora programada.

POTENTE!

Alcança temperatura de trabalho em apenas 5 minutos.



CARRO TÉRMICO

i-SERV

2 modos de operação



INOVAÇÃO EM REGENERAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

- A Regeneração é um método utilizado para recuperar e revitalizar alimentos preparados previamente, refrigerados ou congelados.
- Permitindo reaver suas propriedades organolépticas: textura, sabor e aroma.
- Além disso, contribui para **reduzir o desperdício**, aproveitando ao máximo os recursos disponíveis.
- Tornando-se uma prática que **agiliza a produção de refeições em grandes demandas**, oferecendo eficiência e qualidade.

O i-SERV é ideal para:



ESCOLAS



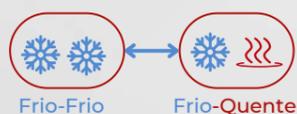
HOSPITAIS



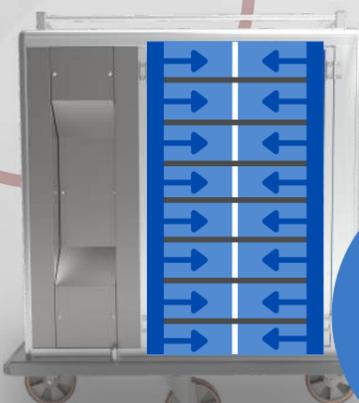
PRISÕES



CASAS DE REPOUSO

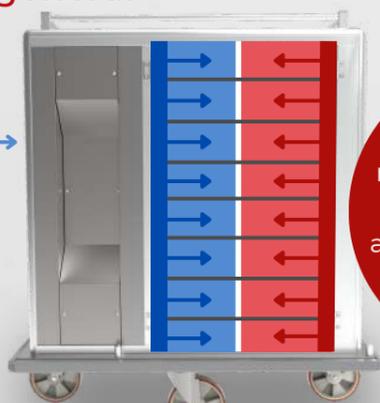


Modo Regenerar



Etapa 1

Ambos os lados operam em modo refrigerado atingindo até 0°C em apenas 5 minutos.



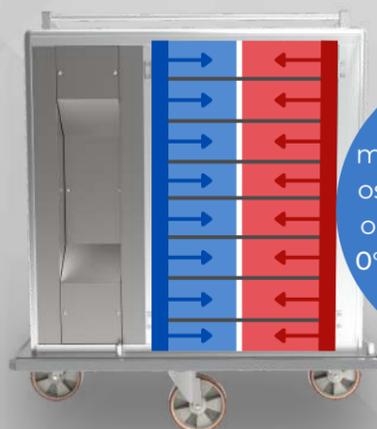
Etapa 2

Com horário programado a regeneração inicia no compartimento aquecido, chegando em até 110°C em 5 minutos.

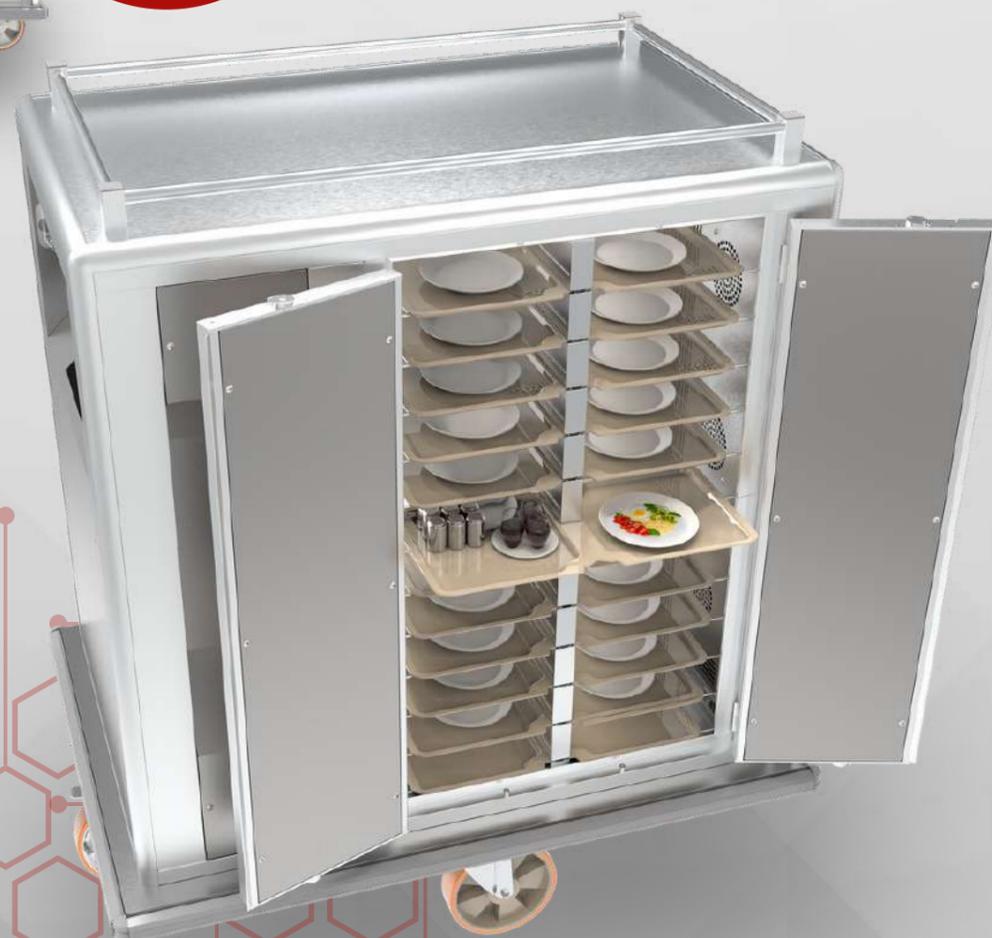


Modo Conservar

Frio-Quente



Ambos os lados mantêm conservado os compartimentos, o refrigerado em até 0°C e o aquecido em até 110°C.



cozil

PAIXÃO POR COZINHAR