



Cozil Equipamentos Industriais Ltda.



HISTÓRICO

A Cozil produz equipamentos para cozinhas profissionais desde 1985. São aproximadamente três décadas de dedicação, seriedade e profissionalismo, onde constantemente vem inovando, aperfeiçoando e produzindo os melhores equipamentos profissionais para o ramo da gastronomia moderna. A atual sede da empresa está em Itaquaquecetuba, São Paulo - SP, a 25 minutos do Aeroporto Internacional de Guarulhos. Em plena ascensão industrial, a Cozil atinge 30 mil m² de área total de terreno, ocupando 15 mil m² de área construída e equipada com implementos fabris importados de alta tecnologia. Instalações modernas, tecnologia CNC, cortes a laser, punçoneadeiras e outras ferramentas de ponta garantem o perfeito acabamento dos produtos, tornando a Cozil referência Nacional em equipamentos para gastronomia. A Cozil possui como sócios diretores: Tito Elias Berni (Diretor Financeiro), Izaías Berni (Diretor Comercial) e Oneri Diniz Berni (Diretor Industrial).

SEGMENTO DE MERCADO

A Cozil atua no segmento de Equipamentos Industriais para Gastronomia.

ÁREA DE ATUAÇÃO

A Cozil fabrica equipamentos para os mais diversos áreas, como: restaurantes, hotéis, hospitais, fast foods, empresas de alimentação e refeições transportadas, universidades e escolas, supermercados, choperias, churrasarias, indústrias, órgãos públicos, unidades militares, usinas de álcool e hidro-

létricas, polos petroquímicos, entidades religiosas, transportadoras, entre outros.

DIFERENCIAL

A Cozil é a primeira empresa do segmento de equipamentos para cozinhas profissionais no Brasil a alcançar o reconhecimento internacional de seu Sistema de Gestão de Qualidade. Em parceria com a SGS a Cozil conquista a recomendação à certificação ISO 9001:2008. A Cozil inova mais uma vez em tecnologia com gravação a laser nos painéis de operação dos equipamentos. Esta exclusividade garante ao usuário maior eficiência na limpeza, manutenção da estética dispensando o uso dos antigos adesivos indicativos que se deformam com a alta temperatura e desgaste pelo tempo. Com o lançamento dos novos equipamentos de cocção linha 900 - Power Line, o setor de gastronomia ganha em alta performance e tecnologia, garantindo maior produtividade de alimentos em menor tempo de preparo. Além disso, sua cozinha é beneficiada por design, qualidade e bom gosto.

INFORMAÇÕES RELEVANTES

A Cozil fabrica equipamentos com aço inoxidável AISI 304, adquiridos diretamente das usinas da ACESITA e devidamente certificados conforme as normas da ANVISA. Todos os equipamentos Cozil são produzidos dentro da mais moderna e avançada tecnologia de ponta através de maquinários totalmente computadorizados para cortes a laser, dobras automatizadas e soldas TIG em atmosfera de argônio totalmente invisíveis, proporcionando acabamentos com total perfeição.

PRINCIPAIS CLIENTES

Companhia Vale do Rio Doce - MA | Complexo Hoteleiro Salinas de Maragogi - AL | Hotel Praia Mar - MA | Hotel Rio Poty - MA | Abbeville Hotéis e Turismo Ltda - MA | Hospital Regional Miguel Arraes (SES) - PE | Hospital Regional Dom Hélder Câmara (SES) - PE | Restaurante Zeni Doces e Salgados - PB | SESC/SENAC - PE | Real Hospital Português - PE | Restaurante Cabana do Sol - MA | Restaurante

Garota do Atlântico - PE | Restaurantes Populares: Campina Grande - PE / Petrolina - PE / Juazeiro - BA / Maracanaú - CE | Construções e Comércio Camargo Correa S/A - GO | Construtora Norberto Odebrecht S/A - MA/RJ | Petrobrás - SE/RN/AM | Transoceânico Praia Hotel Ltda - BA | VV Refeições Ltda - AM | Universidades Federais - SC/PR/RJ/MA/PI/PE/RN | Blue Tree Towers | Hospital e Maternidade Santa Joana | Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos. Bares e Restaurantes: Restaurante Galetos | Angosto Grill | A Fonte Bistrô | Torre Grill | Senhor Chopp | Estação 40 Graus | Primeira Cervejaria da Mooca | Restaurantes Industriais: Petrobrás | Camargo Corrêa | Casas Bahia | Construtora Odebrecht | Gerdau | Unimed | Votorantim | Volkswagen | Duratex | Fiat. Obras Públicas: Correios | SESI | SESC | SENAC | Restaurante Bom Prato | Ministério da Defesa.

PRODUTOS

Fogão a gás; Fogão francês a gás; Char broiler a gás; Chapa elétrica; Chapa a gás; Banho-maria elétrico e a gás; Forno de base elétrico e a gás; Cezedor de massas a gás e elétrico; Fritadeira elétrica; Conservador de frituras elétrico; Frigideira basculante elétrica e a gás; Caldeirão a gás; Coifas para exaustão; Refrigeradores e freezers horizontais; Pass through; Mobiliário Inox; Pista refrigerada, aquecida ou neutra.

COBERTURA

A Cozil atua em todo o território Nacional e América Latina.

CONTATOS

Recife (PE): (81) 3241-7004 / 8743-4073

vendasrecife@cozil.com.br

Salvador (BA): (71) 3232-5980 / 9171-1463

aecio.melo@cozil.com.br

São Luiz (MA): (98) 3268-7258 / 8133-5713

armando.ferreira@cozil.com.br

Fortaleza (CE): (85) 3245-1400 / 9173-2008

engetermina@cozil.com.br

Demais Estados: (11) 2832-8051

representantes@cozil.com.br

www.cozil.com.br | twitter.com/Cozilnews