

COZINHAS PROFISSIONAIS

Com tecnologia de ponta, Cozil é referência em qualidade

A Cozil, que há mais de 24 anos vem conquistando mercados, está presente nas maiores cozinhas profissionais, e atualmente, não só nas grandes cozinhas do Brasil, mas também, em países da América do Sul, Central e África.

■ Oziete Trindade

Visando sempre a melhoria contínua e a excelência em seus produtos e serviços, a Cozil - Cozinhas Profissionais, empresa referência no fornecimento de equipamentos para cozinhas profissionais e gastronomia, há mais de 24 anos vem conquistando mercados e, atualmente, está presente não só nas grandes cozinhas do Brasil, mas também, em países da América do Sul, Central e África. "Nossa missão é levar para dentro das cozinhas soluções tecnológicas para a produção e preparo dos alimentos com qualidade, segurança e produtividade. A satisfação de nossos clientes ao longo dos anos é nossa maior conquista", disse João Carlos Caminha, diretor operacional.

A Cozil atualmente está em Itaquaquecetuba, em uma área de 30 mil metros quadrados sendo 10 mil metros quadrados de parque industrial. Fortes investimentos em tecnologia de ponta tornam-se um dos diferenciais da empresa. "A tecnologia da Cozil dispõe de Máquina de Corte a laser em aço inoxidável, Central de Dobra CNC e punctionadeira o que garante a qualidade e bom acabamento de nossos produtos", comentou Oneri Diniz Berni, diretor industrial da empresa. "Nossa linha de produção tem o que há de



mais moderno na fabricação de cozinhas profissionais", completou Tito Elias Berni, diretor financeiro.

Com um critério técnico rigoroso, as cozinhas Cozil são instaladas em todo o território nacional por montadores da fábrica e supervisionadas pela área de engenharia e obras. Além disso, a empresa garante rapidez nas execuções de novos projetos.

"Hoje, somos capazes de fazer uma cozinha para 15 mil refeições funcionar em 30 dias", ressaltou Izaías Berni - diretor comercial.



Cozinhas compactas ou de grande demanda



Todos os equipamentos fabricados pela Cozil visam atender todo o processo de preparo, conservação, produção e distribuição de alimentos e bebidas, além de utensílios e mobiliário para facilitar o dia a dia das cozinhas profissionais. Pensando nisso, a empresa projetou linhas de produtos para suprir todas as necessidades de seus clientes.

Os produtos de Coção (assados, grelhados, cozidos) são divididos nas linhas Industrial Line, feitas para as cozinhas mais exigentes e que necessitam de equipamentos para produzir grandes quantidades de alimentos no tempo certo, e a Compact Line, linha compacta para ambientes reduzidos.

No segmento de refrigeração a Cozil apresenta a linha Cold Line, a mais completa e com tecnologia de ponta en-

contrada no segmento. Os freezers e refrigeradores - verticais ou horizontais - produzidos com materiais de alta qualidade, garantem uma melhor conservação dos alimentos.

Não adianta nada preparar uma boa comida se a apresentação da mesma não for especial. Por isso, em sua linha de distribuição Buffet Line, a Cozil oferece requinte e funcionalidade para servir os alimentos, sejam eles quentes ou frios.

Os ambientes de bar, incluindo segmento de hotelaria, não ficaram de fora da atuação da Cozil. Sua linha Bar Station, foi também cuidadosamente projetada, aliando versatilidade e bom gosto.



Serviço: Mais informações no www.cozil.com.br ou no telefone 2832-8080



Responsabilidade social

Como prova de profissionalismo e preocupação com as futuras gerações, a Cozil procura não somente satisfazer as necessidades dos seus clientes, mas também, produzir o que há de mais moderno sem agredir o meio ambiente. Por isso, todos os equipamentos fabricados pela empresa são de aço inox, produto totalmente reciclável retirado da natureza através de técnicas inovadoras que reduzem

a emissão de CO2 (gás carbônico - um dos gases do efeito estufa).

Além da preocupação com a redução de CO2, a Cozil usa na produção de sua linha de freezers e refrigeradores, gases que não agredem a camada de ozônio (camada que protege animais, plantas e seres humanos dos raios ultravioleta emitidos pelo Sol), tornando seus produtos ecologicamente corretos.

