



CONHEÇA NOSSOS PRODUTOS

SOBRE NÓS:

A Dicozin Equipamentos Gastronômicos busca se consolidar como referência no fornecimento de equipamentos de alta qualidade para o setor gastronômico, atendendo restaurantes, bares e lanchonetes em todo o Brasil.

Sediada em Votorantim, nossa empresa conta com um centro logístico e estoque próprio, garantindo pronta entrega e agilidade no atendimento às demandas de nossos clientes. Além disso, temos parceria com redes de assistências técnicas, proporcionando suporte rápido e eficaz.

Valorizamos parcerias sólidas e, por isso, trabalhamos com as principais transportadoras, assegurando que nossos produtos cheguem com segurança e dentro do prazo estabelecido em qualquer região do país.

Na Dicozin, também entendemos que cada cliente possui necessidades específicas. Por isso, oferecemos soluções personalizadas para atender projetos sob medida, com foco na excelência e na satisfação total de quem confia em nossos serviços.

Missão

Fornecer soluções eficientes e inovadoras em equipamentos gastronômicos de alta qualidade.

Visão

Ser a principal referência em equipamentos gastronômicos, superando as expectativas do mercado.

Valor

Qualidade, compromisso com o cliente, inovação, parcerias fortes e sustentabilidade responsável.

MAQUINA DE GELO - DCZ - KD120 55

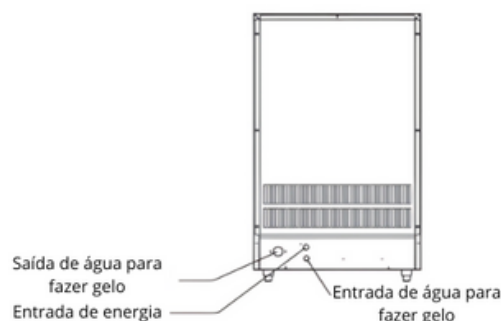
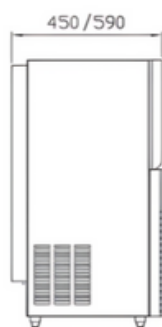
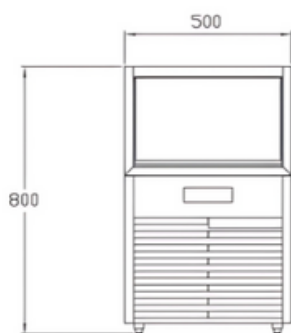
A Máquina de Gelo KD Series combina eficiência, durabilidade e praticidade, sendo perfeita para estabelecimentos que precisam de produção de gelo constante. Com carcaça de aço inoxidável e plástico ABS de engenharia, é robusta, resistente e elegante. A bandeja de gelo de cobre niquelado e o sistema de fluxo de água vertical garantem alta eficiência, rápida liberação do gelo e economia de energia.

O sistema "Smart Core" automatiza a produção e liberação do gelo, detectando automaticamente quando o compartimento está cheio. A função de limpeza com um só toque facilita a manutenção diária. A tela LCD permite uma operação simples e intuitiva, exibindo o status de funcionamento da máquina. O revestimento interno e o tanque de água seguem padrões alimentares, assegurando higiene.

Com balde de armazenamento embutido, é ideal para pequenas e luxuosas lojas. Além disso, utiliza compressores de marca com garantia de acessórios por um ano e pós venda de eficiente.



Modelo	DCZ - MG55
Produção diária	55Kg
Capacidade	30Kg
Dimensão (mm)	500x590x800
Tensão	1P-220V/50H2/60HHz
Potencia	360W
Gás	R404/R290
Resfriamento	Refrigerado a ar



FRITADEIRA PROFISSIONAL - DCZ - F4-LP

A **Fritadeira Profissional DCZ-F4-LP** é o equipamento perfeito para cozinhas que exigem alta performance, robustez e segurança. Disponível em duas opções de fonte de energia - Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e Gás Natural - oferece versatilidade para atender diferentes demandas, sendo ideal para restaurantes e cozinhas industriais. Com dimensões otimizadas de 21" x 34,4" x 45,3" e peso de 138,6 lbs (63 kg), garante estabilidade durante o uso, mesmo em ambientes com grande movimentação.

Sua capacidade de óleo, variando entre 18 a 22 litros, permite frituras em grandes volumes, e os 4 queimadores de alta performance, com potência de 120.000 BTU/h, garantem frituras rápidas e eficientes. Fabricada em aço inoxidável 430, a fritadeira é resistente à corrosão e tem longa durabilidade. Acompanha 2 cestos, otimizando o processo de fritura. O controle de temperatura ajustável entre 200 °F a 400 °F (93 °C - 205 °C) oferece precisão, e o sistema de proteção contra superaquecimento assegura operações seguras e confiáveis.



Modelo	DCZ - FG GLP	DCZ - FG GN
Fonte de energia	Gás Liquefeito de Petróleo	Gás Natural
Dimensão (L*W*H)	21"*34.4"*45.3"	21"*34.4"*45.3"
Peso	138.6 lbs	138.6 lbs
Oil Capacity	18-22 litros	18-22 litros
Material	Aço Inoxidável 430	Aço Inoxidável 430
Queimadores	4	4
BTU/h	120000	120000
Cestos Inclusos	2	2
Faixa de controle de temperatura	200 °F - 400 °F (93 °C - 205 °C)	200 °F - 400 °F (93 °C - 205 °C)
Temperatura de proteção contra superaquecimento	450 °F (232 °C)	450 °F (232 °C)



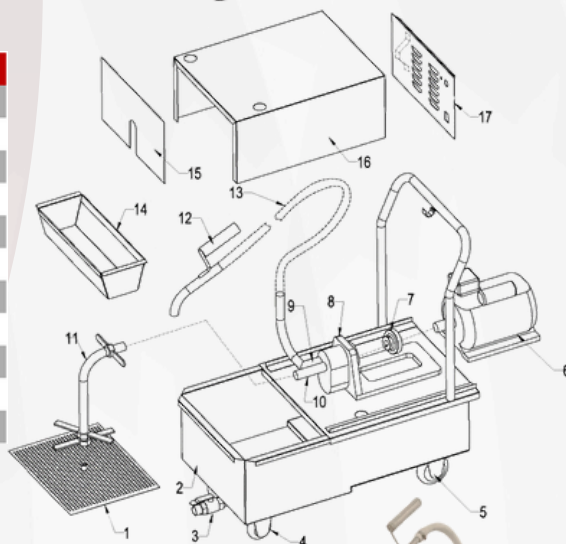
FILTRADORA DE ÓLEO - DCZ - LYC 01

O Filtro de Óleo Vegetal DCZ - LYC-01 é a solução perfeita para otimizar a qualidade dos alimentos e aumentar a durabilidade do óleo de fritura. Durante o processo de fritura, migalhas e partículas de alimentos podem contaminar o óleo, degradando seu desempenho e afetando o sabor dos alimentos. Com o LYC-01, o operador pode filtrar o óleo regularmente, preservando o sabor dos alimentos e prolongando significativamente a vida útil do óleo, o que contribui para a redução dos custos operacionais.

Seu design compacto e inteligente economiza espaço, ideal para cozinhas que precisam otimizar cada centímetro disponível. Além disso, a unidade é equipada com rodízios, permitindo que o mesmo filtro seja utilizado em diferentes fritadeiras de forma prática e eficiente. O LYC-01 oferece uma maneira simples e eficaz de melhorar a qualidade dos alimentos e reduzir o desperdício, proporcionando maior economia e praticidade para o seu negócio.



Modelo	DCZ - LYC 01
Tensão (V)	110V 60Hz / 220V 50Hz 55Kw
Fonte de energia	Elétrico
Número do Modelo	DCZ - LYC 01
Material	Aço inoxidável
Potência (W)	550w
Dimensão	465*480*600 milímetros
Peso Bruto	40Kg
Capacidade	48L
Aplicação	Filtragem de Óleo Vegetal
Adequado para	Restaurantes, lanchonetes, fast foods
Temperatura de trabalho	130°C



LAVA LOUÇAS PROFISSIONAL - DCZ - MLP 50D

A **Lava-Louças Profissional MLP 50UD** é a solução ideal para cozinhas de alta demanda, oferecendo eficiência, durabilidade e praticidade. Com uma estrutura robusta de aço inoxidável 304, tanto interna quanto externamente, garante resistência à corrosão e longa vida útil. Sua alta potência de 7400W e consumo de 8.8KW proporcionam uma performance excelente, permitindo a lavagem de até 50 cestas por hora, otimizando o tempo em ambientes comerciais, hotéis e até residências que exigem grande capacidade.

Com dimensões compactas de 570 x 620 x 796 mm, ela se encaixa facilmente em qualquer cozinha profissional, ocupando pouco espaço sem comprometer o desempenho. Seu consumo de água é extremamente econômico, com 2,3L por cesta, e a temperatura de trabalho entre 55°C e 65°C garante uma higienização completa e segura. A ASQ 50UD é a escolha perfeita para quem busca alta performance, economia e confiabilidade em uma lava-louças de nível profissional.



Modelo	DCZ - MLP 50D 220v
Tensão (V)	220V 50Hz
Fonte de energia	Elétrico
Número do Modelo	ASQ 50UD
Material da carcaça	Aço inoxidável 304
Material interno	Aço inoxidável 304
Potência (W)	7400
Dimensão	570*620*796 milímetros
Saída	50 cestas/H
O consumo de água	2.3L/cesta
Poder	8.8KW
Temperatura	55-65 °C
Aplicação	Hotel, Comercial, Casa



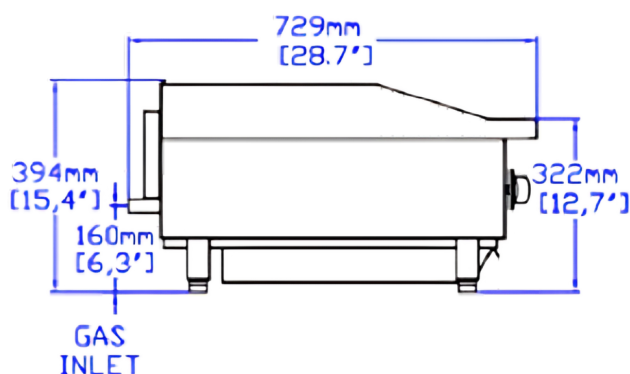
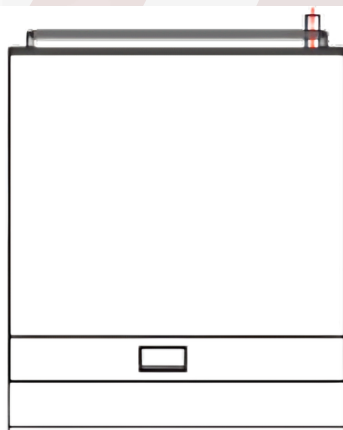
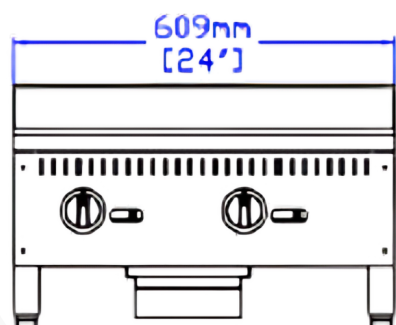
CHAPA A GÁS - DCZ - CP-G24-M



A **Chapa a Gás DCZ - CP-G24-M** oferece potência e praticidade para sua cozinha profissional. Com capacidade de 60.000 BTU/h e controle individual de gás a cada 12", ela proporciona um controle preciso da temperatura para diferentes preparos. Sua placa de grelha de 3/4" e sistema de ignição piloto permanente garantem um desempenho eficiente e confiável.

O design em aço inoxidável 304 traz durabilidade, com borda frontal fria ao toque para maior segurança e protetores contra respingos totalmente soldados. Além disso, conta com pés antiderrapantes ajustáveis e uma gaveta de gordura de 4 1/2 quartos fácil de remover, equipada com orifício de drenagem para uma limpeza rápida e eficiente. A chapa é configurada para gás natural, com kit de conversão para gás LP incluso. Ideal para cozinhas que exigem eficiência, segurança e praticidade no preparo de alimentos.

Modelo	DCZ - CP-G24-M
Tipo de Gás	Gás Natural / Gás Propano
Queimadores	2
Total BTUs	60.000
Material	Aço inoxidável 304
Dimensão	24"x28,7"x15,4" 60.9x72.8x39.4 cm
Peso Líquido	151lbs 68,6Kg
Adequado para	Restaurantes, lanchonetes, fast foods



CHARBROILER A GÁS - DCZ - CP-CB24-M



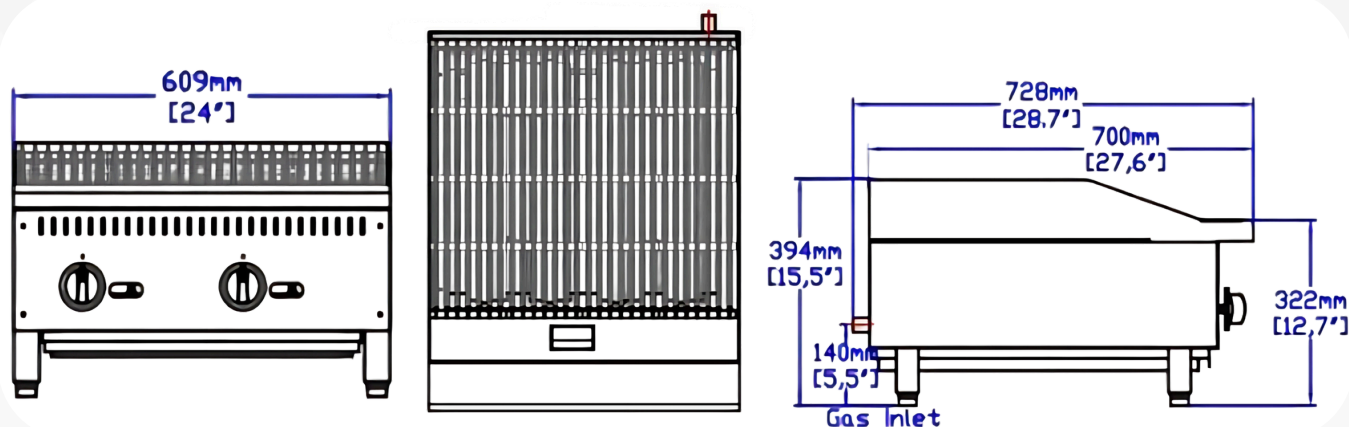
A **Chapa a Gás DCZ - CP-CB24-M** é projetada para fornecer excelente desempenho e versatilidade na cozinha profissional. Seus queimadores em formato de "U", com 35.000 BTU cada, garantem uma distribuição uniforme de calor a cada 12", ideal para grelhar com precisão. As grelhas de ferro fundido são reversíveis, permitindo grelhar em posição nivelada ou inclinada conforme necessário.

Feita em aço inoxidável 304, a chapa é durável e resistente, com borda frontal "fria ao toque" para maior segurança. Conta ainda com pés antiderrapantes e pernas ajustáveis para estabilidade, além de uma bandeja de migalhas de largura total fácil de remover, facilitando a limpeza.

A unidade vem configurada para gás natural, com um kit de conversão para gás LP incluso. Disponível em várias larguras (12", 24", 36", 48"), oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes necessidades de espaço e produção.

Ideal para quem busca eficiência, robustez e segurança no preparo de grelhados.

Modelo	DCZ - CP-CB24-M
Tipo de Gás	Gás Natural / Gás Propano
Queimadores	2
Total BTUs	70.000
Material	Aço inoxidável 304
Dimensão	24"x28,7"x15,5" 60.9x72.8x39.4 cm
Peso Liquido	111lbs 50Kg
Adequado para	Restaurantes, lanchonetes, fast foods





www.dicozin.com



Comercial: (15) 99744-5092



comercial@dicozin.com

RUA JÚLIO CASSOLA, N° 1937, GALPÃO C15
18118001 - VOTORANTIM, SP