



THE CHOICE OF PROFESSIONALS
WWW.NPICCO.COM

HAKKIMIZDA

NPICCO, profesyonel mutfak ekipmanları alanında uzmanlaşmış, özellikle kömürlü ızgara üretiminde Türkiye'nin önde gelen markalarındandır. Amacımız; otel, restoran ve gastronomi işletmeleri için yüksek performanslı, dayanıklı ve yenilikçi ızgara sistemleri üretmektir.

Izgaralarımız, profesyonel şeflerin ihtiyaçları doğrultusunda tasarlanır ve her işletmenin çalışma düzenine uyum sağlayacak şekilde özel ölçü ve özelliklerle de üretilebilir. Türkiye'de asansörlü ızgara ve birçok özgün modelin ilk üreticisi olmamız, sektördeki öncü konumumuzu güçlendirmektedir.

NPICCO ürünleri, kalitesi ve uzun ömürlü yapısıyla dünya genelinde tercih edilmekte; üretimimizin %50'den fazlası 5 kıtaya ihraç edilmektedir. Modern üretim altyapımız ve yenilikçi yaklaşımımız ile profesyonel ızgaranın geleceğini tasarlamaya devam ediyoruz.

ABOUT US

NPICCO is one of Türkiye's leading brands specializing in professional kitchen equipment, with a strong focus on the manufacturing of charcoal grills. Our mission is to design and produce high-performance, durable, and innovative grill systems for hotels, restaurants, and gastronomy businesses.

Our grills are developed in line with the needs of professional chefs and can be custom-manufactured with special dimensions and features to suit the operational requirements of each establishment. Being the first manufacturer in Türkiye to produce elevator-type grills and many original models further strengthens our pioneering position in the industry.

NPICCO products are preferred worldwide for their quality and long-lasting construction, with over 50% of our production exported to five continents. With our modern manufacturing infrastructure and innovative approach, we continue to shape the future of professional grilling.

TÜRKİYE'DEN DÜNYA'YA..

HERYERDEYİZ, SİZİNLEYİZ !



FROM TÜRKİYE TO THE WORLD..

WE ARE EVERYWHERE, WITH YOU!

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Kül boşaltma haznesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Height adjustable chain system elevator grill
- High temperature resistant paint
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Manual or automatic turning device (optional)
- Ash discharge chamber

Lipari



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 22.1	110	85	37/125	66x60 1 adet	135KG
NPICCO 22.2	160	85	37/125	54x60 2 adet	350KG
NPICCO 22.3	200	85	37/125	74x60 2 adet	420KG
NPICCO 22.4	300	85	37/125	69x60 3 adet	650KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Kül boşaltma haznesi
- Filtreli davlumbazlı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Height adjustable chain system elevator grill
- High temperature resistant paint
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Manual or automatic turning device (optional)
- Ash discharge chamber
- With filter hood

Lipari Davlumbazlı



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 22.5	110	85	37/185	66x60 1 adet	150KG
NPICCO 22.6	160	85	37/185	54x60 2 adet	370KG
NPICCO 22.7	200	85	37/185	74x60 2 adet	445KG
NPICCO 22.8	300	85	37/185	69x60 3 adet	680KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Paslanmaz gövde
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Kül boşaltma haznesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Height adjustable chain system elevator grill
- High temperature resistant paint
- Stainless Body
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Manual or automatic turning device (optional)
- Ash discharge chamber

Pienero



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 88.1	110	85	37/125	66x60 1 adet	135KG
NPICCO 88.2	160	85	37/125	54x60 2 adet	350KG
NPICCO 88.3	200	85	37/125	74x60 2 adet	420KG
NPICCO 88.4	300	85	37/125	69x60 3 adet	650KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

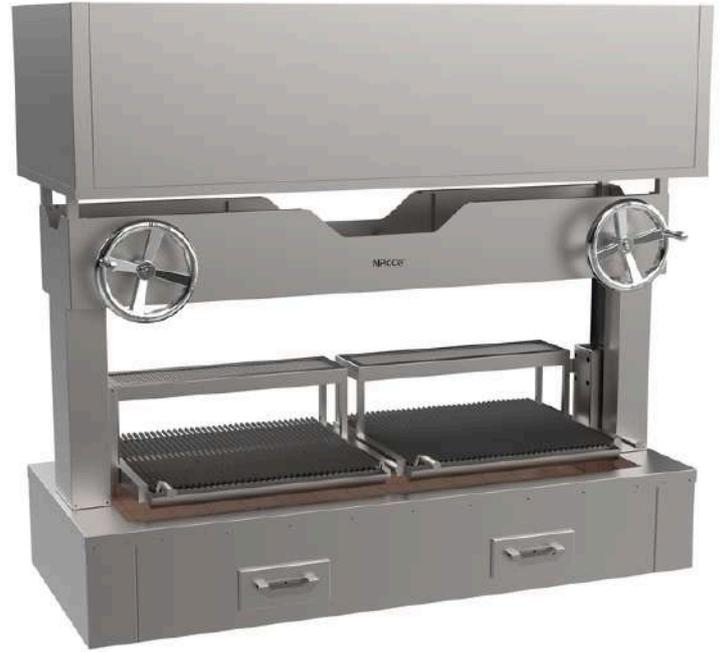
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Paslanmaz çelik gövde
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Filtreli davlumbazlı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Height adjustable chain system elevator grill
- High temperature resistant paint
- Stainless steel body
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)
- With filter hood

Pienero Davlumbazlı



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 88.5	110	85	37/185	66x60 1 adet	150KG
NPICCO 88.6	160	85	37/185	54x60 2 adet	370KG
NPICCO 88.7	200	85	37/185	74x60 2 adet	445KG
NPICCO 88.8	300	85	37/185	69x60 3 adet	680KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Lucca

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Manuel çevirme rafı
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- High temperature resistant paint
- 2 height-adjustable lift grills
- Meat hanger and resting rack
- Manual turning shelf
- Adjustable brake system on the grilles
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 23	220	90	115	66x73	500KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Matador

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 4 Adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- 4 Adet kül çekmeceli

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 4 height - adjustable lift grilles
- Adjustable brake system on the grilles
- Meat hanger and resting rack
- 4 Ash drawers
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 64.1	300	90	30/110	63X69 4 adet	550KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Toro

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Izgara ölçüsü 55.5x61 cm
- Dinlendirme ölçüsü 58x22cm
- Set üstü zincirli sistem
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Isıya dayanıklı boya
- 3 adet dinlendirme rafı
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Grid size 55.5x61 cm
- Rest size 58x22 cm
- Cooktop chain system
- High thermal insulation
- Heat resistant paint
- 3 resting shelves
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 63.1	200	90	32/120	410KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Lion



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil Kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Alt kısım 4 farklı seçenek

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable brake system on grills
- High temperature resistant paint
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and Square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)
- Bottom part 4 different options

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 24.1	110	85	90/180	66x60 1 adet	200KG
NPICCO 24.2	160	85	90/180	54x60 2 adet	450KG
NPICCO 24.3	200	85	90/180	74x60 2 adet	550KG
NPICCO 24.4	300	85	90/180	69x60 3 adet	800KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Filtreli davlumbazlı
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Alt kısım 4 farklı seçenek

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable brake system on grills
- High temperature resistant paint
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- With filter hood
- Manual or automatic turning device (optional)
- 4 different options at the bottom

Lion Davlumbazlı



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 25.1	110	85	90/240	66x60 1 adet	215KG
NPICCO 25.2	160	85	90/240	54x60 2 adet	470KG
NPICCO 25.3	200	85	90/240	74x60 2 adet	575KG
NPICCO 25.4	300	85	90/240	69x60 3 adet	830KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Alt kısım 4 farklı seçenek

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable brake system on grills
- High temperature resistant paint
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)
- 4 different options at the bottom

Lion Desenli



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 26.1	110	85	90/180	66x60 1 adet	200KG
NPICCO 26.2	160	85	90/180	54x60 2 adet	450KG
NPICCO 26.3	200	85	90/180	74x60 2 adet	550KG
NPICCO 26.4	300	85	90/180	69x60 3 adet	800KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Venedik



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Paslanmaz çelik gövde
- Izgaraalarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Stainless steel body
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 27.1	110	85	90/180	66x60 1 adet	200KG
NPICCO 27.2	160	85	90/180	54x60 2 adet	450KG
NPICCO 27.3	200	85	90/180	74x60 2 adet	550KG
NPICCO 27.4	300	85	90/180	69x60 3 adet	800KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Paslanmaz çelik gövde
- Izgaraalarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)
- Filtreli davlumbaz

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Stainless steel body
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)
- With filter hood

Venedik Davlumbazlı



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 27.5	110	85	90/240	66x60 1 adet	215KG
NPICCO 27.6	160	85	90/240	54x60 2 adet	470KG
NPICCO 27.7	200	85	90/240	74x60 2 adet	575KG
NPICCO 27.8	300	85	90/240	69x60 3 adet	830KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- 141x70x60 cm boyutlu buzdolabı
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable brake system on grills
- 141x70x60 cm size refrigerator
- High temperature resistant paint
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Manual or automatic turning device (optional)

Milano



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 28.1	175	85	100/180	59x60 2 adet	450KG
NPICCO 28.2 DAVLUMBAZ	175	85	100/240	59x60 2 adet	450KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde ve odun haznesi
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Katlanabilir servis tezgahı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Stainless steel body and wood hopper
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable braking system on grills
- Inner hopper covered with fire brick
- Resting rack
- Channel, Shaft and square grating options
- Ash unloading hopper
- Foldable service bench
- Removable grill and resting rack

Toscana



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	ODUN HAZNESİ ÖLÇÜSÜ WOOD HOPPER SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 29.1	200	85	90/180	53x60 2 adet	40x60	550KG
NPICCO 29.2	250	85	90/180	78x60 2 adet	40x60	700KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara sistemleri
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Çıkarılabilir yağ kanalı
- Çıkarılabilir ızgara ve dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Stainless steel body construction
- Height-adjustable grill systems
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Resting rack
- Channel, rod, and square grill configurations available
- Ash discharge compartment
- Removable grease drainage channel
- Removable grill and resting rack

San Marino



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 30.1	220	77	90/122	500KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma hanzesi
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı

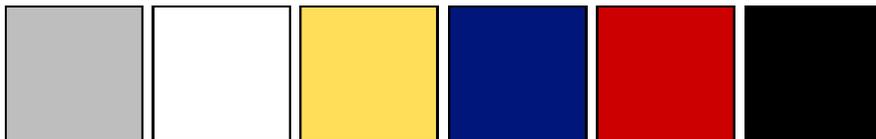
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Painted and stainless option
- Height adjustable grill
- Adjustable braking system on grill
- Inner chamber lined with fire brick
- Resting rack
- Channel, Shaft and square grating options
- Ash discharge chamber
- Removable oil channel
- Removable grill and resting rack

Ponza



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 31.1	100	91.5	100/160	65x50 1 adet	150KG
NPICCO 31.2	150	91.5	100/160	60x50 2 adet	300KG
NPICCO 31.3	200	91.5	100/160	85x50 2 adet	350KG
NPICCO 31.4	250	91.5	100/160	71x50 3 adet	450KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- İki adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Otomatik fren sistemi
- 500° çalışma ısısı
- Kapalı sistem barbekü
- Sıcaklık kontrol sistemi
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

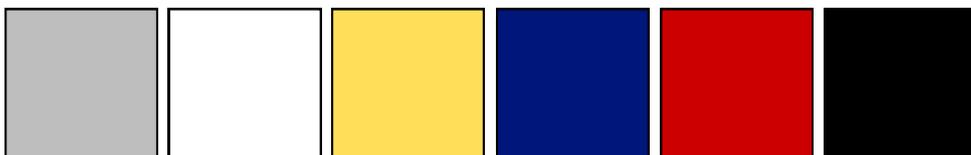
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- Two adjustable lift grilles
- Grid and rest shelf detachable system
- Automatic brake system
- 500° working temperature
- Closed system barbecue
- Temperature control system
- Insulated body
- Ashtray drawer
- Two cooking grills
- Closed and stainless base cabinet
- Oven door and front body casting material

Ponza İki Asansörlü Fırınlı Set



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 32.1	280	90	180	62x52 70x50	580KG



Ponza Üç Asansörlü

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Dinlendirme rafı
- 1 adet kül depolama haznesi
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 2 height adjustable grills
- Adjustable brake system on grills
- Resting shelf
- 1 ash storage chamber
- Channel, shaft and square grid options
- Removable oil channel
- Removable grill and resting shelf



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 33.1	250	90	90/160	300KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Bir adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgara ve dinlendirme rafı sökülebilir sistem
- Otomatik fren sistemi
- 500° çalışma ısısı
- Kapalı sistem barbekü
- Sıcaklık kontrol sistemi
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

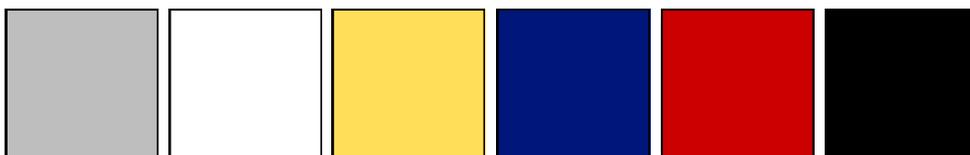
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- One adjustable elevating grill
- Grid and rest shelf detachable system
- Automatic brake system
- 500° working temperature
- Closed barbecue system
- Temperature control system
- Insulated body
- Ashtray drawer
- Two cooking grills
- Closed and stainless base cabinet
- Oven door and front body casting material

Ponza Tek Asansörlü Fırınlı Set



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 34.1	190	90	90/180	75x50 1 Adet 65x53 2 Adet	430KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Üç adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgara ve dinlendirme rafı sökülebilir sistem
- Otomatik fren sistemi
- 500° çalışma ısısı
- Kapalı sistem barbekü
- Sıcaklık kontrol sistemi
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

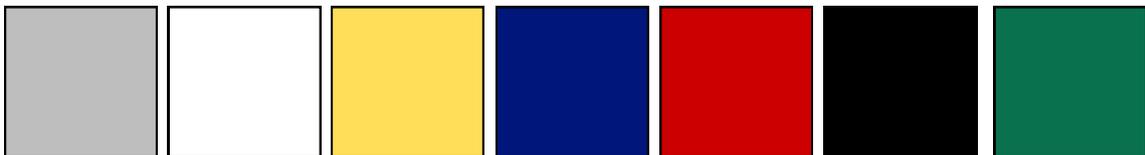
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- Three adjustable lift grilles
- Grid and rest shelf detachable system
- Automatic brake system
- 500° working temperature
- Closed system barbecue
- Temperature control system
- Insulated body
- Ashtray drawer
- Two cooking grills
- Closed and stainless base cabinet
- Oven door and front body casting material

Multi Set



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 35.1	330	90	180	65x52 70x50	730KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı

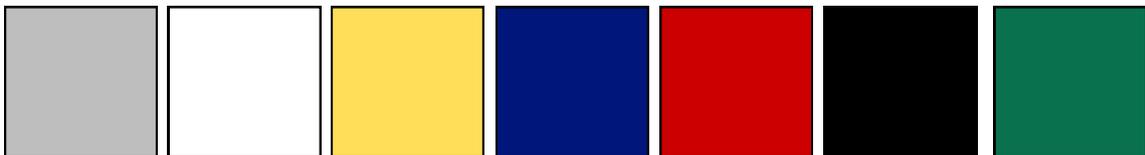
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Painted and stainless option
- Height adjustable grille
- Adjustable braking system on grilles
- The inner chamber is lined with fire bricks
- Resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Removable oil channel
- Removable grill and resting rack

Boston Multi Set



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 36.1	305	915	160x185	60x50 2 Adet	675KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Boyalı veya paslanmaz çelik gövde seçeneği
- 1 adet yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgara ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Dinlendirme rafı
- Kanal ve mil ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Çıkarılabilir yağ kanalı
- Çıkarılabilir ızgara ve dinlendirme rafı
- Odun veya kömür ile çalışma sistemi
- 4 adet çevirme şişli, 20 adet piliç kapasitesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Painted or stainless steel body options
- One height-adjustable grill
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Resting rack
- Channel and rod grill configurations available
- Ash discharge compartment
- Removable grease drainage channel
- Removable grill and resting rack
- Wood- or charcoal-fired operating system
- Four rotisserie skewers with a capacity of up to 20 chickens

Boston Rotisserie



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 37.1	200	91.5	100/160	400KG

Ada Multi Set

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet Lion
- 1 adet kuzu çevirme ve kebab
- 1 adet fırınlı tezgah
- 1 adet nötr tezgah



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 Lion
- 1 lamb rotisserie and kebab
- 1 oven counter
- 1 neutral counter



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 38.1	320	150	90/180	950KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet seramik mangal
- Isıyı hapseden kalın tamamen seramik hazne
- Paslanmaz çelik pişirme ızgarası
- Dahili termometre
- Döküm hava kontrol kapağı
- Kül temizleme çekmecesini
- Isı kaybını engelleyen keçe conta
- Menteşeli kapak
- Serin kalan barbekü kapak kolu
- Alt kısım çarpma kapılı dolap
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Elektro statik toz boya

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 ceramic barbecue
- Thick all-ceramic chamber that retains heat
- Stainless steel cooking grid
- Internal thermometer
- Cast air control cover
- Ash cleaning drawer
- Felt seal that prevents heat loss
- Hinged cover
- Barbecue cover handle that stays cool
- Lower part cabinet with impact door
- Wheel or fixed foot option
- Electrostatic powder paint

Fırınılı Tezgah



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 39.1	150	70	90/125	110KG

Nötr Tezgah

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çarpma kapılı dolap nötr tezgah
- Taban ara raflı
- Ağır yük ve tekerlekli
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Elektro statik toz boya

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Swing door cabinet neutral countertop
- Base with intermediate shelf
- Heavy duty castors
- Castor or fixed foot option
- Electrostatic powder paint



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 40.1	150	70	90	70KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Kuzu Çevirme & Kebap

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet 150 cm ölçülerinde kuzu çevirme şiş ve kebab haznesi
- Kül çekmeceli
- Taban ara raflı
- Ayarlanabilir çevirme ve yükseklik
- 1 adet kömür arabası
- Elektro statik toz boya

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 piece of 150 cm lamb rotisserie skewer and kebab chamber
- Ash drawer
- Base intermediate shelf
- Adjustable rotation and height
- 1 piece of coal cart
- Electrostatic powder paint



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 43.1	180	65	90/135	350KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Zincir sistemli, yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izzarada ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Et askısı ve yüksekliği ayarlanabilir dinlendirme rafları
- Yüksekliği ayarlanabilir odun haznesi
- 1 adet plate ızgara
- 1 adet döküm ızgara
- 1 adet kömür arabası
- Katlanabilir servis rafı
- Servis rafı, 6 adet GN 1/6 küvet ile uyumludur

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Chain-driven, height-adjustable lift grill system
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Meat hanging hooks and height-adjustable resting racks
- Height-adjustable wood storage compartment
- One plate grill
- One cast iron grill
- One charcoal trolley
- Foldable service shelf
- Service shelf compatible with 6 × GN 1/6 containers

Verde



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 41.1	150	100	90/190	400KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Paslanmaz çelik gövde
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- İç hazne ateş tuğla ile kaplı
- Izgara konumu ayarlanabilir askı sistemi
- Et askı aparatı
- 3 adet dinlendirme ızgara
- 1 adet odun haznesi
- 1 adet pleyt ızgara
- 1 adet steak ızgara
- 1 adet ayaklı ocak
- 1 adet döküm ızgara
- 1 adet gömme 60cm yakitori ızgara
- Alt kısım taban ara rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- Stainless steel body
- Wheel or fixed foot option
- Inner chamber covered with fire bricks
- Adjustable grill position hanger system
- Meat hanger apparatus
- 3 resting grills
- 1 wood bin
- 1 plate grill
- 1 steak grill
- 1 free-standing stove
- 1 cast iron grill
- 1 built-in 60cm yakitori grill
- Lower part base intermediate shelf

Açık Ateş

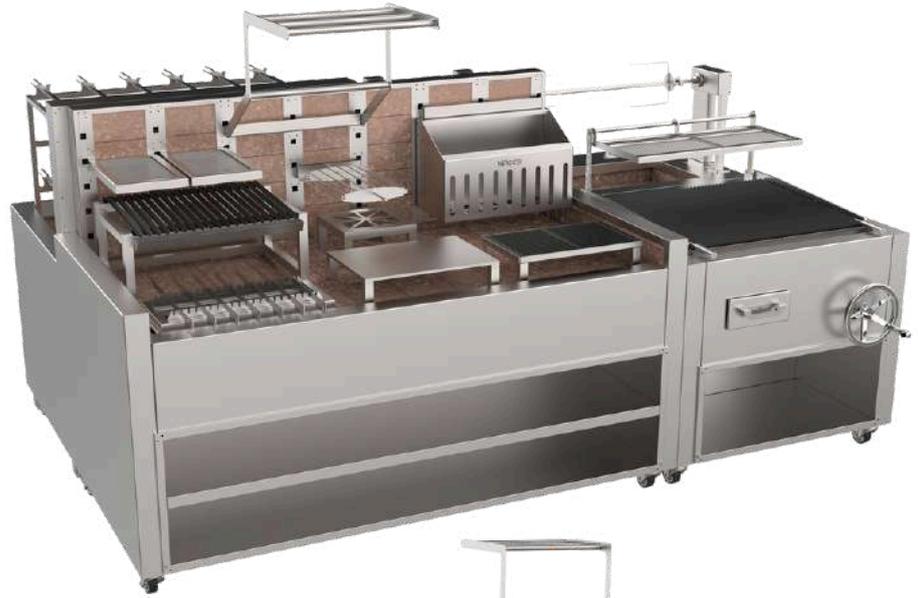


KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 44.1	200	100	90/146	500

Açık Ateş Ada

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet açık ateş
- 1 adet alttan volanlı
- 1 adet katlı çevirme
- 1 adet kuzu çevirme
- 1 adet nötr tezgah



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 open fire
- 1 under-wheel
- 1 layered rotisserie
- 1 lamb rotisserie
- 1 neutral counter



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 45.1	300	200	146	1620KG
NPICCO 45.2	300	200	240	1870KG

Kuzu Çevirme & Kebap

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde
- 1 adet 90 cm ölçülerinde kuzu çevirme ve şiş kebab haznesi
- 1 adet kömür arabası
- Taban ara raflı
- Çevirme yükseklik ayarı yapabilme özelliği

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- Wheel or fixed foot option
- Stainless steel body
- 1 piece 90 cm lamb rotisserie skewer and kebab chamber
- 1 coal cart
- Base intermediate shelf
- Rotisserie height adjustment feature



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 42.1	130	90	90	300KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- Wheel or fixed foot option
- Stainless steel body
- Height adjustable grill
- Adjustable brake system on grills
- Inner chamber covered with fire brick
- Resting shelf
- Channel, Shaft and square grill options
- Ash discharge chamber
- Removable oil channel
- Removable grill and resting shelf

Boston



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 46.1	100	100	90/146	80x67	350KG

Katlı Çevirme

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 17 adet otomatik dönen şişler
- Paslanmaz çelik gövde
- 2 adet Kül çekmeceli
- Ağır yük tekerlekli
- Alt kısım çarpma kapılı dolap

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- 17 automatic rotating skewers
- Stainless steel body
- 2 ash drawers
- Heavy duty wheels
- Lower part cabinet with impact door



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 47.1	140	90	90/140	650KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet çekmeceli ekipman askılı nötr tezgah
- Paslanmaz çelik gövde
- Taban ara rafı
- Ağır yük tekerlekli
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 drawer equipment hanger neutral bench
- Stainless steel body
- Base intermediate shelf
- Heavy duty castors
- Castor or fixed foot option

Nötr Tezgah



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 48.1	50	90	90/146	70KG

Ponza Kebap

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde
- Cağ kebab aparatlı
- Dinlendirme raflı
- Polietilen kesme tahtası
- 1 adet kömür arabası
- 1 adet şiş arabası

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- Wheel or fixed foot option
- Stainless steel body
- With Cağ kebab apparatus
- With resting shelf
- Polyethylene cutting board
- 1 coal cart
- 1 skewer cart



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 49.1	100	91.5	160/185	250KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 5 sıra 3 katlı otomatik şiş çevirmeli
- 2 adet kül çekmeceli
- 1 adet yağ çekmeceli
- Elektrikli asansörlü ızgara
- Izgara ölçüsü 92x60 cm
- 4 şişli otomatik çevirmeli
- 2 adet taban ara raflı
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Ağır yük tekerlekli
- İç hazne tuğlalı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 5 rows 3 layers automatic skewer turning
- 2 ash drawers
- 1 oil drawer
- Grill with electric lift
- Grid size 92x60 cm
- Automatic rotisserie with 4 skewers
- 2 base intermediate shelves
- High thermal insulation
- Heavy duty wheels
- Inner chamber is bricked

Casablanca



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 53.1	230	90	90/160	580KG

Cağ Kebap

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 3 kademeli otomatik şiş aparatı
- Manuel hareketli raylı sistem
- Yağ süzgeci
- Yağ haznesi
- Tabaklık ara raf

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 3 stage automatic skewer apparatus
- Manual moving rail system
- Oil strainer
- Oil chamber
- Plate holder intermediate shelf



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 54.1	130	100	105/150	350KG

Beta

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2 adet 115 cm ölçülerinde kuzu çevirme şiş
- Kül çekmeceli
- Taban ara raflı
- Hareket halindeyken şişlerin yükseklik ayarı yapabilme özelliği

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 2 lamb rotisserie measuring 115 cm
- With ash drawer
- Base with intermediate shelf
- The ability to adjust the height of the skewers on the go



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 55.1	160	95	95/180	320KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Odun veya kömür ile çalışma sistemi
- 36 ile 42 adet tavuk kapasitesine sahip
- Yukarı açılır kapı sistemi
- 200° ile 300° ızgara sıcaklığı
- 6 şiş çubuklu kademeli veya tek tek döner sisteme sahiptir
- Böylece yiyeceklerin ateşe yakınlığı en iyi şekilde ayarlanabilir
- 380V/1.5 kW motoruyla donatılmış dişli sistem
- 2 adet kül çekmecesi
- Çevirme bölümünün altında yağ damlalarını toplayan ve tavuğu nemli tutmak için su ile doldurulabilir hazne
- 1/1GN tepsiler bulunur
- İzolasyonlu gövde
- Ürünleri sıcak tutmak ve dinlendirme için 2 adet çekmece
- Sıcaklık kontrol baca sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- Working system with wood or coal
- Has a capacity 36 to 42 chickens
- Up-opening door system
- 200° to 300° grill temperature
- It has a gradual or individual rotating system with skewer rods
- Thus the proximity of the food to the heat can be optimally adjusted
- Gear system equipped with 380V/1.5 kW motor
- 2 ash drawers
- A water-fillable collection tray positioned beneath the rotisserie section, designed to capture dripping fat and maintain the chicken's moisture during cooking
- 1/1GN trays available
- Insulated body
- 2 drawers to keep products warm and rest
- Temperature control chimney system

Npicco Chicken Rotisserie



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 56.1	160	100	190	800KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Ahşap katlanabilir servis rafı
- Isıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğlalı
- Filtreli davlumbazlı
- Ağır yük tekerlekli
- 2 adet asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Et askı aparatlı
- 7 adet otomatik çevirme şişli
- Buzdolabı hazneli
- 2 adet kül arabalı
- 2 katlı raflı / 2 adet dinlendirme raflı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wooden foldable serving rack
- Heat resistant paint
- Inner chamber with fire brick
- Paddle box filter
- Heavy load with wheels
- 2 grills with elevator
- Adjustable brake system on grills
- With meat hanger
- 7 automatic rotisserie spits
- With refrigerator compartment
- 2 ash carts
- 2 layer shelves / 2 rest shelves

Viento



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 57.1	300	85	90/240	720KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Paslanmaz gövde ve davlumbazlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Et askı ve dinlendirme rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- 3 tarafı ısıya dayanıklı cam
- Ortada kebab haznesi
- Şiş rafları ve taban ara rafı
- Baharatlıklılı paslanmaz servis rafı
- Kebab alanı 200x45 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- With stainless body and hood
- 2 height-adjustable lift grills
- Meat hanger and resting rack
- 2 ash storage chambers
- Adjustable brake system on the grilles
- 3 side heat resistant glass
- Kebab bowl in the middle
- Skewer shelves and base intermediate shelf
- Spicy stainless serving rack
- Kebab area 200x45 cm

Bianca



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 70.1	400	85	90/240	69x69	850KG

Cordoba

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Granit üst tabla
- 2 adet yandan volanlı fren sistemli ızgara
- Paslanmaz çelik gövde ve davlumbaz
- 3 tarafı ısıya dayanıklı 10 mm cam
- 3 adet çekmece
- 4 bölmeli şiş rafı
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Granite top table
- 2 side flywheel brake system grille
- Stainless steel body and hood
- 3 sides heat resistant 10 mm glass
- 3 drawers
- 4 compartment skewer rack
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 76.1	250	100	90/240	660KG

Caliente

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 3 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Paslanmaz gövde ve davlumbaz
- Et askı ve dinlendirme rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- Izgaralarda ayarlı fren sistemi
- Buzdolabı hazneli ve iki bölmeli şiş rafı
- Ortada kebab hazneli
- Baharatlık paslanmaz raf
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 3 height-adjustable lift grills
- Stainless body and hood
- Meat hanger and resting rack
- 2 ash storage chambers
- Adjusted brake system on the grilles
- Skewer shelf with refrigerator chamber and two compartments
- Kebab cooking chamber in the middle
- Stainless seasoning shelf
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 75.1	300	85	90/240	760KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Ayarlanabilir kızaklı ızgara
- Otomatik çevirme aparatı
- Kapalı sistem ayarlı barbekü
- Buzdolabı hazneli
- Kızaklı Robata sistem
- Katlanır ahşap servis tezgahı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Adjustable slide grille
- Automatic turning apparatus
- Closed system adjustable barbecue
- With refrigerator chamber
- Sliding Robata system
- Folding wooden serving counter

**Monza Grup Set**

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 58.1	340	90	90/180

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 3 katlı robata
- Robata ateş hazne ölçüsü 79x58 cm
- Kebap hazne ölçüsü 146x42 cm
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Robata 4 adet sosluklu
- 2 adet kül arabası
- Polietilen tablalı
- Ağır yük tekerlekli
- Taban ara raflı
- İç hazne ateş tuğlalı
- Paslanmaz gövde
- 6 adet otomatik çevirme

Gusto



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 3 layer robata
- Robata fire chamber size 79x58 cm
- Kebab chamber size 146x42 cm
- High thermal insulation
- Robata with 4 sauce bowls
- 2 ash carts
- With polyethylene counter
- Heavy duty wheels
- Base with intermediate shelf
- Inner chamber with fire brick
- Stainless body
- 6 automatic rotisserie

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 59.1	250	100	105/165	625KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isı yalıtımlı
- Sabit veya tekerlekli ayak seçenekleri
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Paslanmaz gövde
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Yandan çevirme kolu

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat insulated
- Fixed or wheeled feet options
- 2 adjustable lift grills
- Adjustable brake system on the grilles
- Stainless body
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- 2 ash storage chambers
- Channel, spindle and square grid options
- Side turn handle

Dayton



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 60.1	160	85	90/180	54x60 2 adet	345KG
NPICCO 60.2	200	85	90/180	74x60 2 adet	500KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isı yalıtımlı
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izzaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Isıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Tekerlek veya sabit ayak
- Yandan çevirme kolu

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat insulated
- 2 adjustable lift grills
- Adjustable brake system on the grilles
- Heat resistant paint
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- 2 ash storage chambers
- Channel, shaft and square grid options
- Wheel or fixed foot
- Side turning handle

Asado



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 61.1	160	85	90/180	54x60 2 adet	355KG
NPICCO 61.2	200	85	90/180	74x60 2 adet	410KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Sabit veya tekerlekli ayak seçeneği
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- 3 tarafı kapalı paslanmaz gövde ve filtreli davlumbaz
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Paslanmaz çelik gövde
- İç hazne ateş tuğla ile kaplı
- 2 adet dinlendirme rafı ve et askısı
- 2 adet Kül depolama ve boşaltma haznesi
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Yandan çevirme kolu

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Fixed-leg or wheel-mounted option
- Two height-adjustable lift grill systems
- Three-sided enclosed stainless steel body with filtered hood
- Adjustable grill brake system
- Stainless steel body construction
- Inner chamber lined with fire bricks
- Two resting racks and meat hanging hooks
- Two ash storage and discharge compartments
- Channel, rod, and square grill configurations available
- Side-mounted rotation handle

Experto



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 62.1	184	85	90x230	550KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Sabit veya tekerlekli ayak seçenekli
- 1 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Paslanmaz gövde
- İç hazne ateş tuğla
- 3 adet otomatik piliç çevirme
- 3 adet 100 cm otomatik kuzu çevirme şiş
- 7 adet 80 cm otomatik et ve kebab çevirme şiş
- Kare, mil ızgara seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Fixed or wheeled feet option
- 1 adjustable lift grill
- Stainless body
- Inner chamber fire brick
- 3 automatic rotisserie chicken
- 3 pcs of 100 cm automatic lamb skewers
- 7 pieces 80 cm automatic meat and kebab skewers
- Square, spindle grid options

Dallas



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 65.1	300	100	90/190	48x80 1 adet	600KG

Blackstar



TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2 adet 65x49 cm ölçüsünde elektrik ile yükseklik ayarı yapılabilen steak ızgarası mevcuttur. Bu ızgaralar isteğe göre balık için kullanılan milli ızgara ya da oluklu ızgara seçenekleri mevcuttur.
- Her hareketli ızgara demonte olarak tasarlanmıştır. İstenildiği takdirde tamamı kolayca sökülebilir.
- Izgara haznesinin tamamı çevirme olarak kullanılabilir. Çevirme pişirmede verimin artırılması için otomatik ve motorlu olarak tasarlanmıştır.
- Tavuk, Adana, Piliç, Piliç kafes gibi değişik şiş seçenekleri mevcuttur.
- Izgara için 2 adet kül çekmecesine sahiptir.
- 65x25 cm boyutlarında 2 adet dinlendirme rafı mevcuttur.
- 1 adet yüksek ısı fırını mevcuttur.
- Fırın da alevi harlamak için elektrikli fan sistemi mevcuttur. Fan emiş sistemi ile üretilmiştir. Böylelikle alev haznesindeki küller ete yapışmamaktadır.
- Fırında 4 adet 44x52 cm ölçülerinde tepsi mevcuttur. Bunlar tel ızgarası, steak ızgara, balık için milli ızgara ve oluklu ızgaradır.
- Fırın için bir adet kül boşaltma çekmecesine sahiptir.
- Mangalın alt tarafı dolaplı olup taban ve ara raflıdır.
- Özel baca sistemi bulunmaktadır. Dumandaki yağları süzmek için gizli yağ haznesi mevcuttur. Baca kolayca sökülebilir ve yıkanılabilir.
- Mangal paslanmaz ve ısıya dayanıklı boya uygulamalı olup, kalın ve uzun ömürlü metaryeller kullanılmıştır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- There are 2 steak grills size 65x49 cm which can be adjustable in height electricly. These grills are optionally available as a grill used for fish or corrugated grill options.
- Each movable grill is designed as disassembled. It can be easily dismantled if desires.
- The entire grill chamber can be used as a rotisserie. It is designed as automatic and motorized to increase efficiency in rotisserie cooker.
- There are different skewer options such as Chicken, Adana, Chicken, Chicken cage.
- There are 2 ash drawers for the grill. There are 2 resting shelves with dimensions of 65x25 cm
- 1 High temperature furnace is available.
- There is an electric fan system in the oven to ignite the flame. It is produced with a fan suction system. Thus, the ashes in the flame chamber do not stick to the meat.
- There are 4 trays measuring 44x52 cm in the oven. These are wire grill, steak grill, spindle grill for fish and slotted grill.
- One ash discharge drawer for the oven.
- The bottom side of the bbq has a cabinet, base, and intermediate shelves.
- There is a special chimney system. There is a hidden oil reservoir to filter the oils in the smoke. The chimney is easily removable and washable.
- The barbecue is stainless and heat resistant paint is applied, thick and long-lasting materials are used.

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 66.1	200	90	190	65x49 2 adet	650KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Zincir sistemli, yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- 1 adet şiş arabası
- 1 adet kömür arabası
- Kebap pişirme haznesi
- Polietilen kesme tahtası
- Entegre buzdolabı haznesi
- Manuel veya otomatik çevirme aparatı (opsiyonel)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Chain-driven, height-adjustable lift grill system
- Stainless steel body construction
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Meat hanging hooks and resting rack
- Channel, rod, and square grill configurations available
- One skewer trolley
- One charcoal trolley
- Kebab cooking compartment
- Polyethylene cutting board
- Integrated refrigerated compartment
- Manual or automatic rotation mechanism (optional)

Venedik Steak & Kebab



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 67.1	250	100	90-110/180	700KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Isıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla
- Et askı ve dinlendirme rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- Buzdolabı hazneli
- 3 bölmeli şiş rafı
- Paslanmaz servis rafı
- Kebap alanı 75x43 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulated
- 2 height-adjustable lift grills
- Adjustable brake system on the grills
- Heat resistant paint
- Inner chamber fire brick
- Meat hanger and resting rack
- 2 ash storage chambers
- Refrigerator chamber
- 3 compartment skewer rack
- Stainless service rack
- Kebab area 75x43 cm

Rosso



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 68.1	250	85	90/180	59x69 2 adet	380KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Katlanabilir servis tezgahı
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, Mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Hareketli şiş arabası
- 2 katlı tabaklık
- Filtreli davlumbaz

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Height adjustable chain system elevator grill
- Adjustable brake system on grills
- High temperature resistant paint
- Inner chamber covered with fire brick
- Foldable service table
- Meat hanger and resting rack
- Channel, Shaft and square grid options
- Ash discharge chamber
- Movable skewer trolley
- 2-layer plate holder
- Hood with filter

Rosso Filter Hood



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	KEBAP HAZNE ÖLÇÜSÜ KEBAP SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 69.1	200	85	90/240	64x67	95x42x11	600KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- 2 adet asansör dinlendirme ölçüsü 50x25 cm
- 2 adet ayarlı katlı dinlendirme ölçüsü 73x30 cm
- 140x60-70-80 cm ölçülerindeki buzdolabına uyumlu
- 1 adet kül arabası
- 1 adet kömür arabası
- Arka duvar ve yan cephelerin yarısı davlumbaza kadar 2 katman duvar ile kaplı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 2 adjustable lifting grill
- Adjustable brake system on grilles
- 2 elevator resting dimensions 50x25 cm
- 2 pieces of adjustable floor rest size 73x30 cm
- Compatible with 140x60-70-80 cm refrigerators
- 1 ash trolley
- 1 coal trolley
- Half of the rear wall and side facades are covered with 2 layers of walls up to the hood

Toledo



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.
NPICCO 71.1	240	85	102/190	60x40 2 adet

Otantik Black

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Granit üst tezgah
- 3 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- 3 adet dinlendirme rafı
- Et askı aparatları ve odun haznesi
- 1 adet kül depolama haznesi
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Granite top counter
- 3 adjustable elevating grills
- 3 resting shelves
- Meat hangers and wood chamber
- 1 ash storage chamber
- Adjustable brake system on the grilles
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.1	208	208	92/185	850KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Granit üst tezgah
- 3 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- 3 adet dinlendirme rafı
- Et askı aparatları ve odun haznesi
- 1 adet kül depolama haznesi
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Granite top counter
- 3 adjustable elevating grills
- 3 resting shelves
- Meat hangers and wood chamber
- 1 ash storage chamber
- Adjustable brake system on the grilles
- Inner chamber fire brick

Otantik Red



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.2	208	208	92/185	850KG

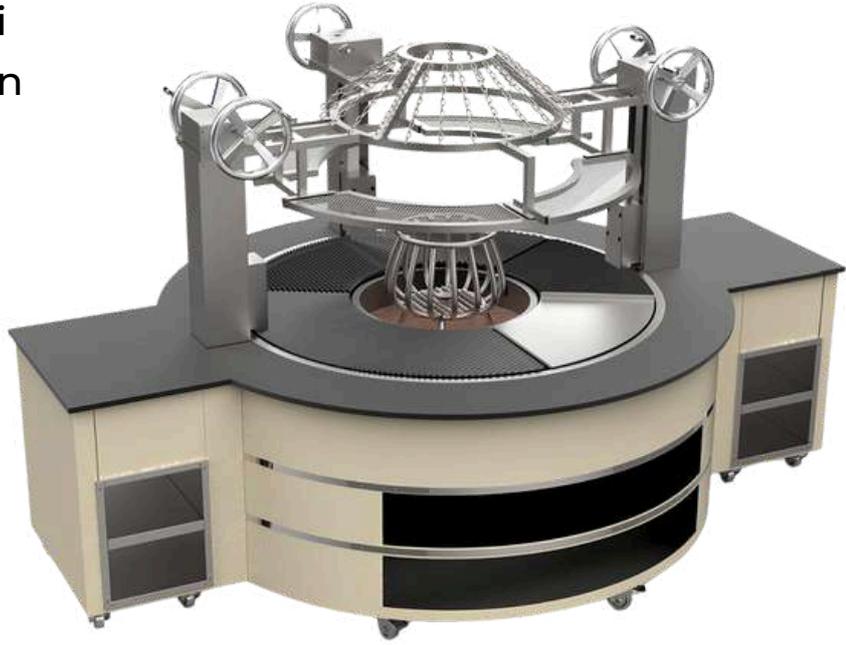
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Granit üst tezgah
- 3 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- 3 adet dinlendirme rafı
- Et askı aparatları ve odun haznesi
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla
- 2 adet 50* 90 * hareketli tezgah

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Granite countertop surface
- Three height-adjustable lift grill systems
- Three resting racks
- Meat hanging attachments and wood chamber
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Two mobile worktables (50 × 90 cm)

Otantik Tezgahlı



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.3	320	220	90/185	1100KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Granit üst tezgah
- Ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Dinlendirme raflı
- Et askı aparatları ve odun haznesi
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Granite top bench
- Adjustable chain system grill with elevator
- Resting rack
- Meat hanging apparatus and wood hopper
- Adjustable brake system on grills
- Internal hopper fire brick

Elips



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 73.1	190	149	90/185	71x63 2 adet	850KG

Granada

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir izgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Paslanmaz çelik gövde
- 2 adet dinlendirme rafı
- 2 adet yağ haznesi
- Tütsüleme kabini ve odun haznesi
- Manuel çevirme aparatı
- İç hazne ateş tuğla

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 2 height-adjustable grills
- Adjustable brake system on the grilles
- Stainless steel body
- 2 resting shelves
- 2 oil chambers
- Smoke cabinet and wood chamber
- Manual turning apparatus
- Inner chamber fire brick



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 74.1	250	90	90/185	660KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Zincir sistemli, yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgaralar
- Iızgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- 1 adet şiş arabası
- 1 adet kömür arabası
- Kebap pişirme haznesi
- Polietilen kesme tahtası
- Buzdolabı hazneli seçeneği

Kebap & Grill Box



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Chain-driven, height-adjustable lift grill systems
- Adjustable grill brake system
- Inner chamber lined with fire bricks
- Meat hanging hooks and resting rack
- Channel, rod, and square grill configurations available
- One skewer trolley
- One charcoal trolley
- Kebab cooking compartment
- Polyethylene cutting board
- Refrigerated compartment option

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 85.1	300	100	90/180	800KG

Long Grill

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isı yalıtımlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Isıya dayanıklı boya
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Et askı rafı
- 2 adet kül depolama haznesi
- 3 adet çekmece hazneli

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat insulated
- 2 height-adjustable lift grilles
- Heat resistant paint
- Adjustable brake system on the grilles
- Meat hanger rack
- 2 ash storage chambers
- 3 drawers with chamber



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 84.1	400	90	105	450KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Üç tarafı kapalı, davlumbaza sahip paslanmaz çelik gövde yapısı
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- 2 adet steak ızgarası
- 2 adet dinlendirme rafı
- Kebap pişirme haznesi
- Talep üzerine özel ölçülerde tasarlanabilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Three-sided enclosed stainless steel body with integrated hood
- Inner chamber lined with fire bricks
- Two steak grilling surfaces
- Two resting racks
- Kebab cooking compartment
- Custom-designed dimensions available upon request

**Set Üstü
Davlumbazlı Grill**

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 52.1	230	60	30/112	300KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Üç tarafı ısıya dayanıklı cam ile kapalı, davlumbaza sahip tasarım
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Kebap pişirme haznesi
- Talep üzerine özel ölçülerde tasarlanabilir

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Three-sided enclosure with heat-resistant glass and an integrated hood
- Stainless steel body construction
- Inner chamber lined with fire bricks
- Kebab cooking compartment
- Custom-designed dimensions available upon request

**Set Üstü
Camlı Kebap**

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 51.1	190	60	30/120	250KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Etrafı açık raflı tasarım
- Tekerlekli kullanım seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- İç haznesi ateş tuğla ile kaplıdır
- 50×50 cm ölçülerinde 2 adet steak ızgara
- Kebap pişirme haznesi
- Entegre yağ toplama haznesi
- Talep üzerine özel ölçülerde tasarlanabilir

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Open shelving design
- Wheel-mounted configuration
- Stainless steel body construction
- Inner chamber lined with fire bricks
- Two steak grilling surfaces measuring 50 × 50 cm
- Kebab cooking compartment
- Integrated grease collection compartment
- Custom-designed dimensions available upon request

Alfa



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 50.1	200	50	100	200KG

SET ÜSTÜ VE DOLAPLI IZGARALAR

Percia

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 3 katlı milli ızgara
- 7 adet sosluk
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Taban ara raflı
- Kül boşaltma haznesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 3 layer shaft
- 7 sauce bowls
- High thermal insulation
- Base with intermediate shelf
- Ash discharge chamber



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 87.1	200	122	90/170	48x65 3 adet	550KG

SET ÜSTÜ VE DOLAPLI IZGARALAR**Robata**

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.
NPICCO 86.1	160	39	65	80x50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz ön gövde
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Yüksek ısıya dayanıklı cam
- 500°C çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül ve yağ çekmecesı
- 2 adet pişirme ızgarası
- Paslanmaz alt çekmece
- Sıcaklık kontrol sistemi
- Üste açılan kapak sistemi
- 1 adet dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless front body
- High temperature resistant paint
- High temperature resistant glass
- 500°C operating temperature
- Insulated body
- Ash and grease drawer
- 2 cooking grills
- Stainless bottom drawer
- Temperature control system
- Top opening lid system
- 1 rest shelf

Croxoven Setüstü



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 77.1	80	75	36/135	200KG
NPICCO 77.2	120	75	36/135	285KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz ön gövde
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Yüksek ısıya dayanıklı cam
- 500°C çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül ve yağ çekmecesi
- 2 adet pişirme ızgarası
- Paslanmaz alt çekmece
- Sıcaklık kontrol sistemi
- Üste açılan kapak sistemi
- 1 adet dinlendirme rafı
- Kapaklı ve paslanmaz alt dolap

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless front body
- High temperature resistant paint
- High temperature resistant glass
- 500°C operating temperature
- Insulated body
- Ash and grease drawer
- 2 cooking grills
- Stainless bottom drawer
- Temperature control system
- Top opening lid system
- 1 rest shelf
- Covered and stainless base cabinet

Croxoven



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 77.3	80	75	90/185	245KG
NPICCO 77.4	120	75	90/185	345KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Kapı ve ön gövde döküm malzeme
- Sıcaklık kontrol sistemi
- 500 derece çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapaklı ve paslanmaz alt dolap

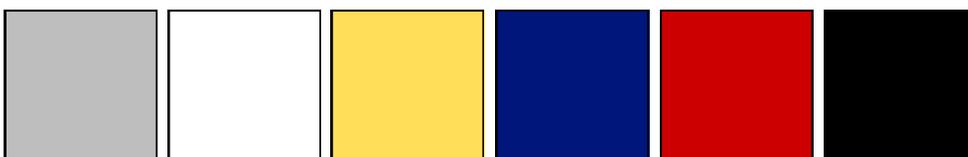
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless steel body
- Door and front body casting material
- Temperature control system
- 500 degrees working temperature
- Insulated body
- Ashtray drawer
- Two cooking grills
- Covered and stainless base cabinet

Piccante



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 78.1	80	70	90/160	65x52	276KG



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Kapı ve ön gövde döküm malzeme
- Sıcaklık kontrol sistemi
- 500 derece çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapaklı ve paslanmaz alt dolap
- Üst kapak yapısına sahip hidrolik sistem

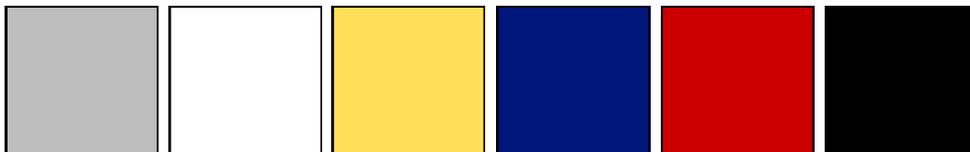
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless steel housing
- Door and front body casting material
- Temperature control system
- Operating temperature of 500 degrees
- Insulated housing
- Ash drawer
- Two cooking grills
- Lower cabinet with lid and stainless steel
- Hydraulic system with top cover structure

Piccante



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 79.1	93	75	170	65x52	352



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Sıcaklık kontrol sistemi
- 500° çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kapı ve ön gövde döküm malzeme
- Kül çekmecesı
- İki adet pişirme ızgarası

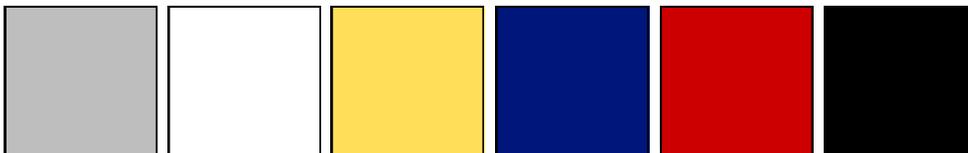
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless steel body
- Temperature control system
- 500° working temperature
- Insulated body
- Door and front body casting material
- Ashtray drawer
- Two cooking grills

Piccante Setüstü



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 78.2	80	70	90/120	65x52	237KG



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz ön gövde
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Yüksek ısıya dayanıklı cam
- 500°C çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül ve yağ çekmecesı
- 2 adet pişirme ızgarası
- Paslanmaz alt çekmece
- Sıcaklık kontrol sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless front body
- High temperature resistant paint
- High temperature resistant glass
- 500°C operating temperature
- Insulated body
- Ash and grease drawer
- 2 cooking grills
- Stainless bottom drawer
- Temperature control system

Megaoven



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 80.1	70	85	180	44x52 4 adet	230KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Fırın tepsi
- Yüksek ısıya dayanıklı boya
- Sıcaklık göstergesi
- 3 adet tütsüleme rafı
- Hava çıkışı ve sıcaklık kontrolü

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Oven baskets
- High temperature resistant paint
- Temperature display
- 3 smoking racks
- Air outlet and temperature control

X - Smokeoven



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 81.1	50	85	90/180	35x78 2 adet	150KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

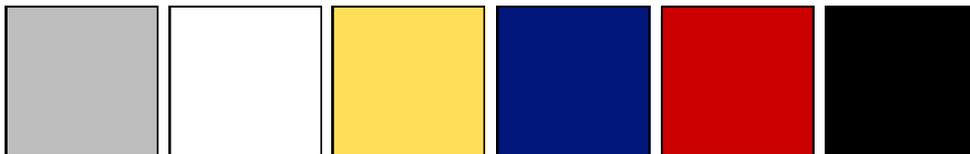
- Isıya dayanıklı gövde
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- 70 kg et kapasitesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat resistant body
- Temperature display
- 4 frying racks
- Air flow and temperature control
- Stainless steel interior
- Smoking and cooking feature
- 70 kg meat capacity

Wood Smoke Oven

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 82.1	70	70	180	55x60	180KG



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tavası
- 70 kg et kapasitesi
- LPG ve NG ile çalışma özelliği
- NG güç 28kW tüketim 2.9 (EQn)³/h
- 620/20 mbar gaz basınç
- LPG güç 28 kW tüketim 2.2 (EQn) kg/h

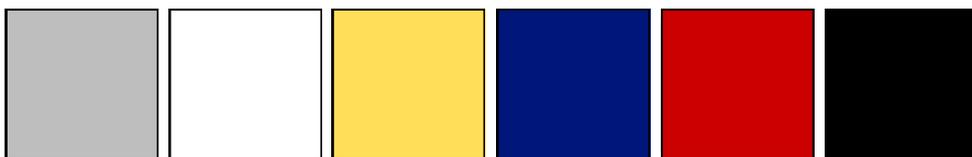
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat resistant
- Temperature display
- 4 frying racks
- Air flow and temperature control
- Stainless steel interior
- Smoking and cooking feature
- Stainless steel water pan
- 70 kg meat capacity
- Working with LPG and NG
- NG power 28kW consumption 2.9 (EQn)³/h
- LPG power 28kW consumption 2.2 (EQn) kg/h

Gas Smoke Oven



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 248.1	70	70	180	55x66	200KG



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tavası
- 70 kg et kapasitesi
- LPG ve NG ile çalışma özelliği
- NG güç 28 kW tüketim 2.9 (EQn)³/h
- 620/20 mbar gaz basınç
- LPG güç 28 kW tüketim 2.2 (EQn) kg/h

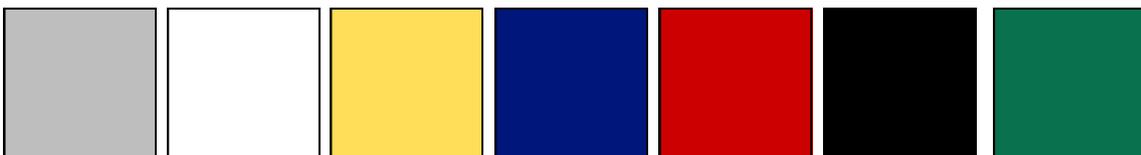
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat resistant
- Temperature display
- 4 frying racks
- Air flow and temperature control
- Stainless steel water pan
- 70 kg meat capacity
- Working with LPG and NG
- NG power 28 kW consumption 2.9 (EQn)³/h
- 620/20 mbar gas pressure
- LPG power 28 kW consumption 2.2 (EQn) kg/h

Gas Smoke Oven



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 248.2	70	70	180	55x66	180KG



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı 3 mm sac ile üretilmiştir
- 2 bölmeli smoke alanı. Her bir alanda 1 adet 73x44 cm olmak üzere 4 adet tel ızgarası vardır.
- 70 cm boyutunda 48 cm çapında yanma odası mevcuttur.
- Hava girişi ve ısı kontrolünü sağlamak için yangın odasından ayarlanabilir.
- Sıcak hava ile yumuşak pişirme ve ayrıca kızartma ve kaynatma için idealdir.
- 11 cm çapında duman borusu
- 2 adet yüksek hassasiyetli termometre
- 2 adet yağ ve sıvı atık vanası
- Isıya dayanıklı boya
- 1 adet tel ızgaralı taban rafı
- Tekerlekli ya da sabit ayak seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- All of them are produced with 3 mm sheet metal.
- 2 slot smoke area. There are 4 wire grids in each area, 1 73x55 cm and 1 73x44 cm.
- There is a combustion chamber with a length of 70 cm and a diameter of 48 cm.
- It can be adjusted from the fire chamber to provide air intake and temperature control.
- Ideal for gentle cooking with Hot Air and also for frying and boiling.
- 11 cm diameter smoke pipe
- 2 high precision thermometers
- 2 oil and liquid waste valves
- Heat resistant paint
- 1 base shelf with wire grid
- Wheeled or fixed foot options

Buffalo



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 83.1	245	58	85/115	73x55 2 adet	250KG

SET ÜSTÜ IZGARALAR

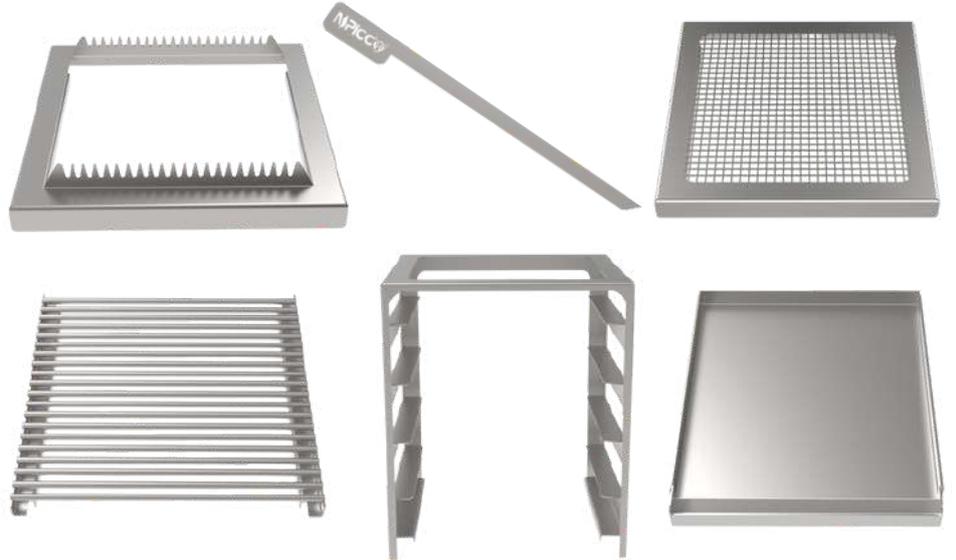
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğla ile kaplı
- Kül hazneli
- Paslanmaz çelik gövde
- Hava menfezi
- Tel, Mil, Pleyt, Tepsi, Raf ve Şiş aparatı seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Covered with fire brick
- Ash hopper
- Stainless steel body
- Air vent
- Wire, Shaft, Plate, Tray, Shelf and Skewer apparatus options

Yakitori



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 330.1	35	35	23

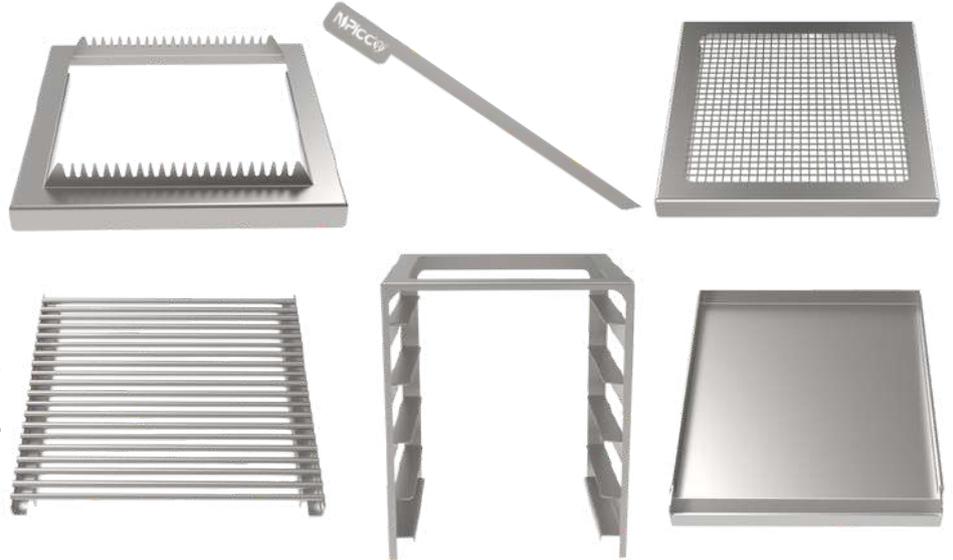
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğla ile kaplı
- Kül hazneli
- Paslanmaz çelik gövde
- Hava menfezi
- Tel, Mil, Pleyt, Tepsi, Raf ve Şiş aparatı seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Covered with fire brick
- Ash hopper
- Stainless steel body
- Air vent
- Wire, Shaft, Plate, Tray, Shelf and Skewer apparatus options

Yakitori



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 330.2	40	27	23

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğla ile kaplı
- Kül hazneli
- Paslanmaz çelik gövde
- Hava menfezi
- Tel, Mil, Pleyt, Tepsisi, Raf ve

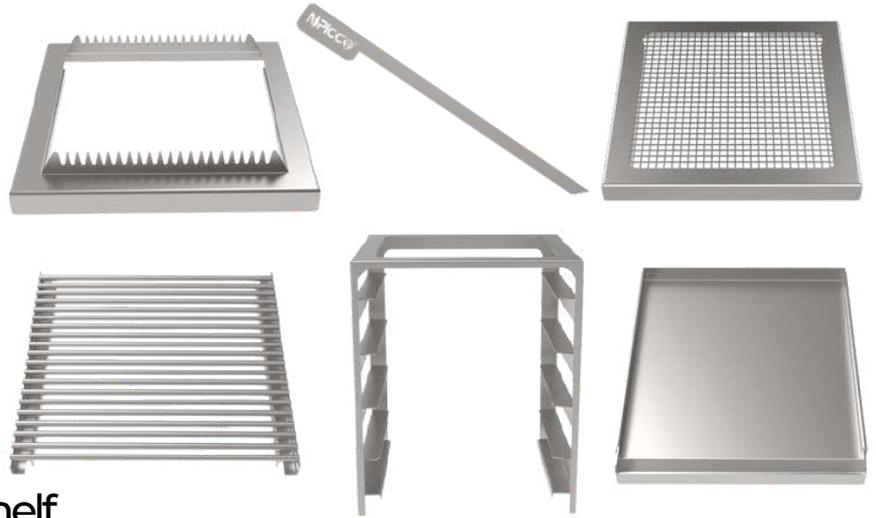
Yakitori



Şiş aparatı seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Covered with fire brick
- Ash hopper
- Stainless steel body
- Air vent
- Wire, Shaft, Plate, Tray, Shelf



and Skewer apparatus options

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 330.3	60	27	23

SET ÜSTÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ateş tuğla ile kaplı
- Kül hazneli
- Paslanmaz çelik gövde
- Hava menfezi
- Tel, Mil, Pleyt, Tepsi, Raf ve Şiş aparatı seçenekleri

Yakitori



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Covered with fire brick
- Ash hopper
- Stainless steel body
- Air vent
- Wire, Shaft, Plate, Tray, Shelf and Skewer apparatus options



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 330.4	80	27	23

SET ÜSTÜ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kül hazneli
- Paslanmaz çelik gövde
- Hava menfezi
- Tel, Mil, Pleyt, Tepsi, Raf ve Şiş aparatı seçenekleri

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Ash hopper
- Stainless steel body
- Air vent
- Wire, Shaft, Plate, Tray, Shelf and Skewer apparatus options

Yakitori Paslanmaz



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 331.1	40	27	23

***ELEKTRIKLİ VE GAZLI
IZGARALAR***

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

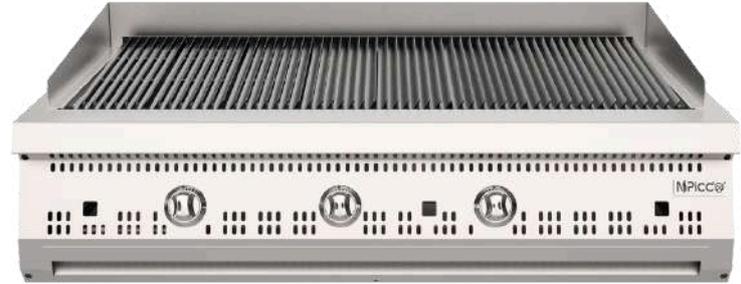
- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm izgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme izgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Onden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves located beneath the cast iron cooking surface allow precise temperature adjustment, delivering consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use offer long-lasting durability with their robust construction while ensuring ease and practicality during cleaning processes.
- The 130 mm wide, high-strength cast iron cooking grates ensure even heat distribution across the surface, providing consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel delivers long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also offering ease of maintenance.
- The grease collection tray positioned beneath the cooking surface efficiently collects grease and food particles, ensuring a clean working environment. Its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance processes.
- Durable cast iron flame guards located above each burner provide stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directly channeling excess grease generated during cooking into the collection tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, elevating operational safety to the highest level.

Gazlı Set Üstü Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 901	800	700	300	14KW	65KG
NPICCO 902	1200	700	300	21KW	130KG
NPICCO 903	800	900	300	18KW	95KG
NPICCO 904	1200	900	300	27KW	150KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm izgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme izgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar. Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.
- Dinlendirme: Pişen etin fazla ısısını dengeli şekilde bırakmasını sağlayarak su kaybını azaltır; etin içindeki doğal suların yeniden dağılmasına yardımcı olur ve daha yumuşak, daha lezzetli bir sonuç elde edilmesini sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves located beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use provide long-lasting durability with their robust structure and offer ease of cleaning.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel meets high durability and hygiene standards, ensuring long-term and reliable use while providing ease of maintenance.
- The waste grease tray positioned beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, maintaining a clean working environment. Its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance processes.
- Durable cast iron flame diffusers located above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directing excess grease generated during cooking straight into the tray improves hygiene and minimizes the risk of flare-ups, enhancing overall operational safety.
- Resting: Allows cooked meat to release excess heat in a controlled manner, reduces moisture loss, helps redistribute natural juices within the meat, and results in a more tender and flavorful final product.

Dinlendirmeli Gazlı Sulu Set Üstü Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 910	800	700	300/550	14KW	75KG
NPICCO 911	1200	700	300/550	21KW	140KG
NPICCO 912	800	900	300/550	18KW	105KG
NPICCO 913	1200	900	300/550	27KW	160KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm izgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme izgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves positioned beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use provide long-lasting durability with their robust construction and offer practicality during cleaning processes.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel provides long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also offering ease of maintenance.
- The waste grease tray located beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, ensuring a clean working environment. Its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance procedures.
- Durable cast iron flame diffusers positioned above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directly channeling excess grease generated during cooking into the tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, elevating operational safety to a high level.

Gazlı Sulu Dolaplı Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 914	800	700	850	14KW	85KG
NPICCO 915	1200	700	850	21KW	140KG
NPICCO 916	800	900	850	18KW	115KG
NPICCO 917	1200	900	850	27KW	170KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm ızgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme ızgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar. Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.
- Dinlendirme: Pişen etin fazla ısısını dengeli şekilde bırakmasını sağlayarak su kaybını azaltır; etin içindeki doğal suların yeniden dağılmasına yardımcı olur ve daha yumuşak, daha lezzetli bir sonuç elde edilmesini sağlar.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves located beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use offer long-lasting durability with their robust structure and provide practicality during cleaning.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel provides long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also ensuring ease of maintenance. The waste grease tray positioned beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, creating a clean working environment, and its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance processes.
- Durable cast iron flame diffusers positioned above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directing excess grease generated during cooking straight into the tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, significantly increasing operational safety.
- Resting: Allows cooked meat to release excess heat in a controlled manner, reduces moisture loss, helps redistribute natural juices within the meat, and results in a more tender and more flavorful final product.

Gazlı Sulu Dinlendirmeli Dolaplı Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 906	800	700	850/1100	14KW	95KG
NPICCO 907	1200	700	850/1100	21KW	150KG
NPICCO 908	800	900	850/1100	18KW	125KG
NPICCO 909	1200	900	850/1100	27KW	180KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mühendislik optimizasyonu ile tasarlanan pişirme yüzeyi, yüksek hacimli üretimlerde dahi homojen sıcaklık dağılımı sağlayarak her seferinde tekrarlanabilir ve istikrarlı pişirme performansı sunar.
- 15 mm kalınlığındaki satine çelik yüzey, yoğun profesyonel kullanımda yüksek ısı verimi ve yüzey dayanımı sağlayarak hijyen ve yüzey stabilitesini sürekli korur.
- Geniş yağ tahliye kanalı, pişirme sırasında oluşan yağın 1,5 L kapasiteli hazneye hızlı şekilde aktarılmasını sağlar; önden erişimli hazne yapısı temizlik süreçlerini hızlandırır ve kesintisiz operasyon sağlar.
- Tamamen paslanmaz çelik koruma yapısı, arka ve yan yüzeylerde yağ sıçramasını minimuma indirerek hem güvenliği artırır hem de kullanım konforunu yükseltir.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan yüksek verimli paslanmaz brülör grubu, uzun servis ömrü ve güçlü ısı aktarımı için geliştirilmiştir; termostatik gaz valfi 100-300 °C aralığında hassas sıcaklık kontrolü sunarak optimum enerji tüketimi sağlar.
- Güvenlik konusunda sınıfının zirvesini temsil eden yapısı; piezo ateşleme sistemi, emniyet tertibatlı gaz muslukları ve termokupl destekli alev denetimiyle cihazı her ortamda güvenilir, istikrarlı ve profesyonel mutfak standartlarına tam uyumlu hale getirir.
- Pilot alev sistemi, cihazın her koşulda hızlı, kararlı ve pratik biçimde devreye alınmasını sağlayarak operasyon sürekliliğini güçlendirir.
- Düz, oluklu veya yarı oluklu yüzey seçenekleri; kırmızı etten sebze, hamburgerden balığa kadar geniş ürün yelpazesinde profesyonel pişirme sonuçları sunar. Çift bölgeli modellerde her yüzey bağımsız termostatik kontrolle yönetilerek aynı anda iki farklı sıcaklıkta maksimum verim elde edilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- The cooking surface, designed with engineering optimization, ensures homogeneous heat distribution even in high-volume production, delivering repeatable and consistent cooking performance every time.
- The 15 mm thick satin-finished steel surface provides high heat efficiency and surface durability under intensive professional use, continuously maintaining hygiene and surface stability.
- The wide grease drainage channel allows grease generated during cooking to be quickly transferred to the 1.5 L capacity tray; the front-accessible tray design speeds up cleaning processes and enables uninterrupted operation.
- The fully stainless steel protective structure minimizes grease splashes on the rear and side surfaces, enhancing both safety and user comfort.
- The high-efficiency stainless steel burner assembly positioned beneath the cooking surface is developed for long service life and powerful heat transfer; the thermostatic gas valve offers precise temperature control within the 100-300 °C range, ensuring optimal energy consumption.
- Representing the highest level in its class for safety, the system is equipped with a piezo ignition system, safety gas valves, and thermocouple-supported flame supervision, making the unit reliable, stable, and fully compliant with professional kitchen standards in any environment.
- The pilot flame system enables fast, stable, and practical start-up under all conditions, strengthening operational continuity.
- Flat, grooved, or semi-grooved surface options deliver professional cooking results across a wide range of products, from red meat to vegetables, hamburgers to fish. In dual-zone models, each surface is managed with independent thermostatic control, allowing maximum efficiency at two different temperatures simultaneously.



Gazlı Set Üstü Pleyt Izgara

CE

KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
701.1 DÜZ	800	700	300	14KW	85KG
701.2 OLUKLU	800	700	300	14KW	85KG
701.3 YARI OLUKLU	800	700	300	14KW	85KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mühendislik optimizasyonu ile tasarlanan pişirme yüzeyi, yüksek hacimli üretimlerde dahi homojen sıcaklık dağılımı sağlayarak her seferinde tekrarlanabilir ve istikrarlı pişirme performansı sunar.
- 15 mm kalınlığındaki satine çelik yüzey, yoğun profesyonel kullanımda yüksek ısı verimi ve yüzey dayanımı sağlayarak hijyen ve yüzey stabilitesini sürekli korur.
- Geniş yağ tahliye kanalı, pişirme sırasında oluşan yağın 1,5 L kapasiteli hazneye hızlı şekilde aktarılmasını sağlar; önden erişimli hazne yapısı temizlik süreçlerini hızlandırır ve kesintisiz operasyon sağlar.
- Tamamen paslanmaz çelik koruma yapısı, arka ve yan yüzeylerde yağ sıçramasını minimuma indirerek hem güvenliği artırır hem de kullanım konforunu yükseltir.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan yüksek verimli paslanmaz brülör grubu, uzun servis ömrü ve güçlü ısı aktarımı için geliştirilmiştir; termostatik gaz valfi 100-300 °C aralığında hassas sıcaklık kontrolü sunarak optimum enerji tüketimi sağlar.
- Güvenlik konusunda sınıfının zirvesini temsil eden yapısı; piezo ateşleme sistemi, emniyet tertibatlı gaz muslukları ve termokupl destekli alev denetimiyle cihazı her ortamda güvenilir, istikrarlı ve profesyonel mutfak standartlarına tam uyumlu hale getirir.
- Pilot alev sistemi, cihazın her koşulda hızlı, kararlı ve pratik biçimde devreye alınmasını sağlayarak operasyon sürekliliğini güçlendirir.
- Düz, oluklu veya yarı oluklu yüzey seçenekleri; kırmızı etten sebze, hamburgerden balığa kadar geniş ürün yelpazesinde profesyonel pişirme sonuçları sunar. Çift bölge modellerde her yüzey bağımsız termostatik kontrolle yönetilerek aynı anda iki farklı sıcaklıkta maksimum verim elde edilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- The cooking surface, engineered through advanced optimization, ensures homogeneous heat distribution even during high-volume production, delivering repeatable and consistent cooking performance every time.
- The 15 mm thick satin-finished steel surface provides high thermal efficiency and exceptional surface durability under intensive professional use, continuously maintaining hygiene and surface stability.
- The wide grease drainage channel allows grease generated during cooking to be rapidly transferred into the 1.5 L capacity tray; the front-accessible tray design accelerates cleaning processes and supports uninterrupted operation.
- The fully stainless steel protective structure minimizes grease splashes on the rear and side surfaces, enhancing both operational safety and user comfort.
- The high-efficiency stainless steel burner assembly positioned beneath the cooking surface is designed for long service life and powerful heat transfer; the thermostatic gas valve offers precise temperature control within the 100-300 °C range, ensuring optimal energy consumption.
- Representing the highest level of safety in its class, the system is equipped with a piezo ignition system, safety gas valves, and thermocouple-controlled flame supervision, ensuring reliable, stable operation in full compliance with professional kitchen standards.
- The pilot flame system enables fast, stable, and practical start-up under all operating conditions, reinforcing operational continuity.
- Flat, grooved, or semi-grooved surface options deliver professional cooking results across a wide range of products, from red meat and vegetables to hamburgers and fish. In dual-zone models, each surface is managed with independent thermostatic control, allowing maximum efficiency at two different temperatures simultaneously.

Gazlı Dolaplı Pleyt Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
702.1 DÜZ	800	700	850	14KW	100KG
702.2 OLUKLU	800	700	850	14KW	100KG
702.3 YARI OLUKLU	800	700	850	14KW	100KG

ELEKTRİKLİ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Özgün ısı teknolojimiz, yüzeyin tamamında tekrarlanabilir homojenlik sağlayacak şekilde tasarlanmıştır — profesyoneller için hatasız performans.
- 15 mm satine çelik yüzey, elektrikli güç ile birleştiğinde en yüksek ısıl stabiliteyi sunar; hijyen ve dayanım ilk planda.
- Akıllı yağ tahliyesi: geniş kanal ve önden erişimli 1,5 L hazne ile temizlik minimal, operasyon maksimum verimli.
- Tam paslanmaz koruma kasası, yağ sıçramasını ve ısı yayılımını kontrol altına alır; modüler ve kolay temizlenebilir yapı günlük bakımda süre kazandırır.
- Özel tasarım rezistans seti, yüzeyi hızlı ısıtır, hızlı geri kazanım sağlar ve profesyonel servis temposunda dahi stabil kalır.
- Keskin kontrol ve güvenlik: hassas termostatik yönetim (50–300°C) ile her ürün için tekrarlanabilir ideal sonuçlar; elektrikli yapının sunduğu düşük bakım, sessiz çalışma ve güvenilir performans.
- Çok fonksiyonel yüzey seçenekleri: düz, oluklu, kombine; çift bölge modeller aynı anda farklı işler için performansı katlar.
- Besleme / Gerilim: 400V / 3 NPE – 50/60 Hz, 9 kW

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Our proprietary heat technology is engineered to deliver repeatable and uniform heat distribution across the entire surface — flawless performance for professionals.
- The 15 mm satin-finished steel surface, combined with electric power, provides maximum thermal stability, with hygiene and durability as top priorities.
- Smart grease management: a wide drainage channel and a 1.5 L front-accessible tray minimize cleaning effort while maximizing operational efficiency.
- The fully stainless steel protective housing controls grease splashes and heat dispersion; its modular, easy-to-clean design saves time during daily maintenance.
- The specially designed heating element set heats the surface rapidly, ensures fast heat recovery, and remains stable even under intensive professional service conditions.
- Precision control and safety: sensitive thermostatic management (50–300°C) delivers repeatable, ideal results for every product, while the electric configuration offers low maintenance, quiet operation, and reliable performance.
- Multifunctional surface options—flat, grooved, or combination—enhance versatility; dual-zone models multiply performance by enabling simultaneous operation for different tasks.
- Power supply / Voltage: 400V / 3 NPE – 50/60 Hz, 9 kW

Elektrikli Set Üstü Pleyt Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
711.1 DÜZ	800	700	300	9KW	85KG
711.2 OLUKLU	800	700	300	9KW	85KG
711.3 YARI OLUKLU	800	700	300	9KW	85KG

ELEKTRİKLİ IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Özgün ısı teknolojimiz, yüzeyin tamamında tekrarlanabilir homojenlik sağlayacak şekilde tasarlanmıştır, profesyoneller için hatasız performans.
- 15 mm satine çelik yüzey, elektrikli güç ile birleştiğinde en yüksek ısıl stabiliteyi sunar; hijyen ve dayanım ilk planda.
- Akıllı yağ tahliyesi: geniş kanal ve önden erişimli 1,5 L hazne ile temizlik minimal, operasyon maksimum verimli.
- Tam paslanmaz koruma kasası, yağ sıçramasını ve ısı yayılımını kontrol altına alır; modüler ve kolay temizlenebilir yapı günlük bakımda süre kazandırır.
- Özel tasarım rezistans seti, yüzeyi hızlı ısıtır, hızlı geri kazanım sağlar ve profesyonel servis temposunda dahi stabil kalır.
- Keskin kontrol ve güvenlik: hassas termostatik yönetim (50–300 °C) ile her ürün için tekrarlanabilir ideal sonuçlar; elektrikli yapının sunduğu düşük bakım, sessiz çalışma ve güvenilir performans.
- Çok fonksiyonel yüzey seçenekleri: düz, oluklu, kombine; çift bölge modeller aynı anda farklı işler için performansı katlar.
- Besleme / Gerilim: 400V / 3 NPE – 50/60 Hz, 9 kW

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Our proprietary heat technology is designed to deliver repeatable, uniform heat distribution across the entire surface, ensuring flawless performance for professionals.
- The 15 mm satin-finished steel surface, combined with electric power, provides maximum thermal stability, with hygiene and durability as top priorities.
- Smart grease drainage features a wide channel and a 1.5 L front-accessible tray, minimizing cleaning effort while maximizing operational efficiency.
- The fully stainless steel protective housing controls grease splashes and heat dispersion; its modular, easy-to-clean design saves time during daily maintenance.
- The specially designed heating element set heats the surface rapidly, ensures fast heat recovery, and remains stable even under intensive professional service conditions.
- Precise control and safety are achieved through sensitive thermostatic management (50–300 °C), delivering repeatable, ideal results for every product, while the electric design offers low maintenance, quiet operation, and reliable performance.
- Multifunctional surface options—flat, grooved, or combination—expand versatility; dual-zone models multiply performance by enabling simultaneous operation for different tasks.
- Power supply / Voltage: 400V / 3 NPE – 50/60 Hz, 9 kW

Elektrikli Dolaplı Pleyt Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
712.1 DÜZ	800	700	850	9KW	100KG
712.2 OLUKLU	800	700	850	9KW	100KG
712.3 YARI OLUKLU	800	700	850	9KW	100KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm ızgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme ızgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.
- Ayarlanabilir ızgara: Farklı yükseklik seviyelerine kolayca ayarlanabilen yapısı sayesinde ısı kontrolünü hassas şekilde yönetmenizi sağlar; etlerin pişirme ve dinlendirme aşamalarında ideal kıvama ulaşmasına yardımcı olur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves positioned beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use provide long-lasting durability with their robust structure and offer practicality during cleaning processes.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel offers long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also ensuring ease of maintenance.
- The waste grease tray located beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, providing a clean working environment. Its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance processes.
- Durable cast iron flame diffusers positioned above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directly channeling excess grease generated during cooking into the tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, significantly increasing operational safety.
- Adjustable grate: Its structure, which can be easily adjusted to different height levels, allows precise heat control and helps meats reach the ideal texture during both cooking and resting stages.

Asansörlü Kademeli Set Üstü Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 918	1000	700	300/650	14KW	90 KG
NPICCO 919	1000	900	300/650	18KW	120 KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm ızgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme ızgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar.
- Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.
- Ayarlanabilir ızgara: Farklı yükseklik seviyelerine kolayca ayarlanabilen yapısı sayesinde ısı kontrolünü hassas şekilde yönetmenizi sağlar; etlerin pişirme ve dinlendirme aşamalarında ideal kıvama ulaşmasına yardımcı olur.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves positioned beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use offer long service life with their robust construction and provide practicality during cleaning processes.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel provides long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also offering ease of maintenance.
- The waste grease tray positioned beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, ensuring a clean working environment. Its front-accessible design accelerates cleaning and maintenance operations.
- Durable cast iron flame diffusers located above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Directly channeling excess grease generated during cooking into the tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, elevating operational safety to a high level.
- Adjustable grate: Its structure, easily adjustable to different height levels, enables precise heat control and helps meats reach the ideal texture during both cooking and resting stages.

Asansörlü Kademeli Dolaplı Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 920	1000	700	850/1200	14KW	110KG
NPICCO 921	1000	900	850/1200	18KW	140KG

ELEKTRİKLİ VE GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Sıcaklık kontrol sistemi
- Maksimum çalışma sıcaklığı: 300°C
- Çift katmanlı yalıtımlı gövde
- Bir adet paslanmaz çelik ızgara
- Üst bölümde etleri pişiren ve ızgara yapan brülör sistemiyle donatılmıştır
- Alt bölümde, duman oluşumunu önleyen ve yağı güvenli şekilde toplayan entegre su haznesi bulunmaktadır.
- 11 adet otomatik dönen şiş sistemiyle yüksek verimli pişirme imkânı sunar

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless steel body
- Temperature control system
- Maximum operating temperature: 300°C
- Double-layer insulated body
- One stainless steel grill
- Equipped with a burner system that cooks and grills meat in the upper section
- In the lower section, there is an integrated water tank that prevents smoke formation and collects oil safely
- Provides high-efficiency cooking with 11 automatic rotating skewer systems

Gazlı Üstten Radyanlı Şiş Çevirme

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 227	90	75	85	70KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Maksimum çalışma sıcaklığı: 300°C
- Çift katmanlı yalıtımlı gövde
- Bir adet paslanmaz çelik ızgara
- Üst bölümde etleri pişiren ve ızgara yapan karbon rezistans ile donatılmıştır
- Alt bölümde, duman oluşumunu önleyen ve yağı güvenli şekilde toplayan entegre su haznesi bulunmaktadır.
- 11 adet otomatik dönen şiş sistemiyle yüksek verimli pişirme imkânı sunar
- 380/400V 5.4 kW enerji kullanımı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed system barbecue
- Stainless steel body
- Maksimum operating temperature: 300°C
- Double-layer insulated body
- One stainless steel grill
- Equipped with a carbon resistance that cooks and grills meat in the upper section
- In the lower section, there is an integrated water tank that prevents smoke formation and collects oil safely
- Provides high-efficiency cooking with 11 automatic rotating skewer system
- 380/400V 5.4 kW energy usage

**Elektrikli Üstten
Rezistanslı Şiş Çevirme**

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 228	90	75	85	70KG

GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döküm pişirme yüzeyinin altında yer alan bağımsız kontrol edilebilir gaz valfleri, yüzey sıcaklığının hassas ayarlanmasına olanak sağlayarak her üründe tutarlı pişirme performansı sunar.
- Yoğun kullanım koşullarına uygun olarak tasarlanmış döküm ızgaralar, sağlam yapılarıyla uzun ömürlü kullanım ve temizlik süreçlerinde pratiklik sağlar.
- 130 mm genişliğindeki yüksek dayanımlı döküm pişirme ızgaraları, ısının yüzeye eşit dağılımını sağlayarak tutarlı, verimli ve profesyonel pişirme performansı sunar.
- Paslanmaz çelik koruma sacı, yüksek dayanım ve hijyen standartlarıyla uzun süreli ve güvenilir kullanım sağlayarak bakım kolaylığı sunar. Pişirme yüzeyinin altında konumlandırılan atık yağ haznesi, oluşan yağ ve partikülleri verimli şekilde toplayarak temiz bir çalışma ortamı sağlar. Önden erişilebilir yapısı, temizlik ve bakım sürecini hızlandırır.
- Her brülörün üzerinde yer alan dayanıklı döküm alev tutucular, ağır çalışma koşullarında dahi kararlı ve güvenilir performans sergiler.
- Ayarlanabilir ızgara: Farklı yükseklik seviyelerine kolayca ayarlanabilen yapısı sayesinde ısı kontrolünü hassas şekilde yönetmenizi sağlar; etlerin pişirme ve dinlendirme aşamalarında ideal kıvama ulaşmasına yardımcı olur.
- Pişirme sırasında oluşan fazla yağın doğrudan hazneye yönlendirilmesi, hem hijyeni artırır hem de alev alma riskini minimuma indirerek çalışma güvenliğini üst seviyeye taşır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Independently controllable gas valves positioned beneath the cast cooking surface allow precise temperature adjustment, ensuring consistent cooking performance for every product.
- Cast iron grates designed for intensive use provide long service life with their robust structure and offer practicality during cleaning processes.
- High-strength cast cooking grates with a width of 130 mm ensure even heat distribution across the surface, delivering consistent, efficient, and professional cooking performance.
- The stainless steel protective panel provides long-term and reliable use with high durability and hygiene standards, while also offering ease of maintenance. The waste grease tray positioned beneath the cooking surface efficiently collects grease and particles, ensuring a clean working environment. Its front-accessible design speeds up cleaning and maintenance procedures.
- Durable cast iron flame diffusers located above each burner deliver stable and reliable performance even under heavy-duty operating conditions.
- Adjustable grate: Its structure, easily adjustable to different height levels, allows precise heat control and helps meats reach the ideal texture during both cooking and resting stages.
- Directing excess grease generated during cooking straight into the tray enhances hygiene and minimizes the risk of flare-ups, elevating operational safety to a high level.

Asansörlü Gazlı Sulu Dolaplı Döküm Izgara

CE



KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
NPICCO 905	950	700	850/1650	14KW	150KG

ELEKTRİKLİ VE GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isı yalıtımlı
- Paslanmaz çelik gövde
- Sulu sistem
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlı fren sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heat insulated
- Stainless steel body
- Water system
- Ability to work with LPG and NG
- 2 adjustable lift grills
- Adjusted brake system on the grilles

Ege

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 221	160	90	85/180	120x54	350KG

ELEKTRİKLİ VE GAZLI IZGARALAR

TEKNİK ÖZELLİKLER

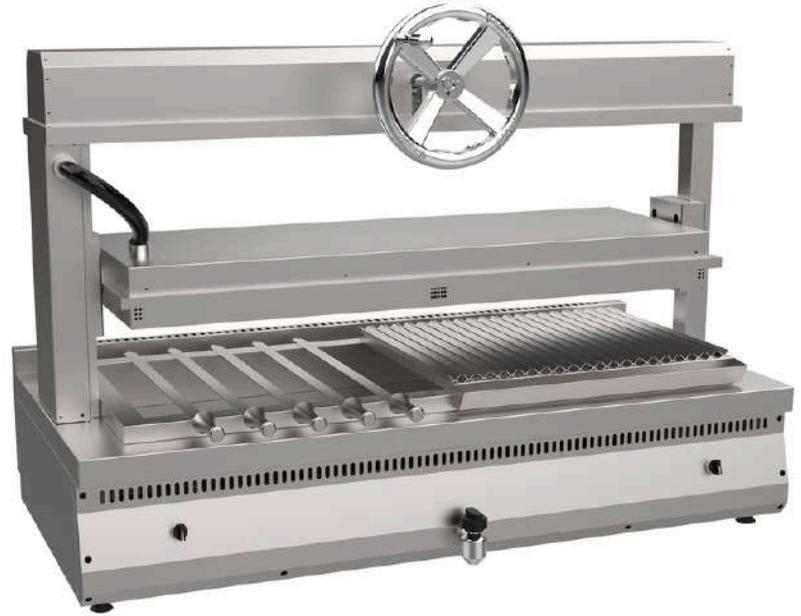
- Paslanmaz çelik gövde
- Isı ayarlı rezistans kontrol sistemi
- Ayarlanabilir fren sistemi
- 380/400V 10kW enerji kullanımı
- Yüksekliği ayarlanabilir asansör sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body
- Heat adjustable resistance control system
- Adjustable braking system
- 380/400V 10kW energy use
- Height adjustable elevator system

Elektrikli Kebap Izgara

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 220	140	70	105	118x43 1 adet	90KG

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Paslanmaz çelik gövde
- Sulu sistem
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği
- Ayarlanabilen asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Stainless steel body
- Water system
- Ability to work with LPG and NG
- Adjustable lift grill
- Adjustable brake system on the grilles

Gazlı Izgara

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.
NPICCO 222.1 Geniş Tekli	100	70	30/110	80x50
NPICCO 222.2 Geniş İKili	200	70	30/110	80x50
NPICCO 223.1 Tekli	80	70	30/110	53x50
NPICCO 223.2 İkili	150	70	30/110	53x50
NPICCO 223.3 Üçlü	220	70	30/110	53x50
NPICCO 223.4 Dörtlü	285	70	30/110	80x50

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- 4 radyan ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body and skewer
- LPG or natural gas operation
- Safety valve gas tap
- 4 radiant heaters
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer rotation mechanism

Piliç Çevirme

CE



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 284	112.5	55	130	180KG

MERKEZ SHOWROOM / CENTRAL SHOWROOM

Gökevler Mahallesi Özdemir Sokak No: 2A/1
Esenyurt / İSTANBUL

 +90 212 886 53 63

FABRİKA / FACTORY

Hadımköy Yolu Caddesi No: 55 -1. Kat
Büyüçekmece / İSTANBUL

 +90 533 726 22 71

 +90 212 886 85 17

 [npiccobbq](https://www.instagram.com/npiccobbq)

 info@npicco.com



www.npicco.com