



ELEKTRİKLİ VE GAZLI IZGARALAR

PROFESYONELLERİN TERCİHİ
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.

TÜRKİYE'DEN DÜNYA'YA..

HERYERDEYİZ, SİZİNLEYİZ !

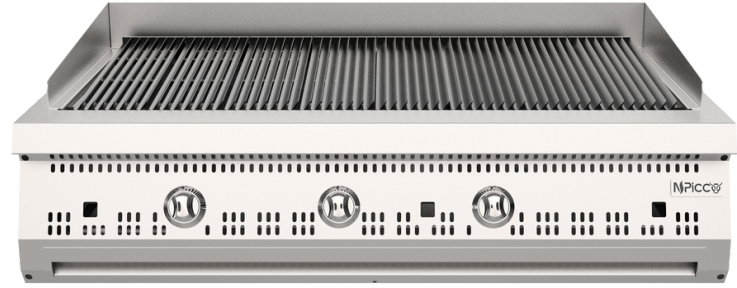


GAZLI IZGARALAR

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.

GAZLI SULU SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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 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 ısını 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.

DİNLENDİRMELİ GAZLI SULU SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA

CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
NPİCCO 910	800	700	300/550	14KW	75KG
NPİCCO 911	1200	700	300/550	21KW	140KG
NPİCCO 912	800	900	300/550	18KW	105KG
NPİCCO 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 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.

GAZLI SULU DOLAPLI DÖKÜM IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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 ısını 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.

GAZLI SULU DİNLENDİRMELİ DOLAPLI DÖKÜM IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
NPİCCO 906	800	700	850/1100	14KW	95KG
NPİCCO 907	1200	700	850/1100	21KW	150KG
NPİCCO 908	800	900	850/1100	18KW	125KG
NPİCCO 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 sebzeye, 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.

**GAZLI SET ÜSTÜ PLEYT
IZGARA
CE**

KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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 sebzeye, 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.

**GAZLI DOLAPLI
PLEYT IZGARA
CE**

KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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 bölgeli modeller aynı anda farklı işler için performansı katlar.
- Besleme / Gerilim: 400V / 3 NPE – 50/60 Hz, 9 kW

ELEKTRİKLİ SET ÜSTÜ PLEYT IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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

ELEKTRİKLİ DOLAPLI PLEYT IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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.

ASANSÖRLÜ KADEMELİ SET ÜSTÜ DÖKÜM IZGARA CE



KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
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, ısıнын 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.

ASANSÖRLÜ KADEMELİ DOLAPLI DÖKÜM IZGARA CE



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

ÜSTTEN RADYANLI GAZLI

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 imkanı sunar.

GAZLI ÜSTTEN RADYANLI ŞİŞ ÇEVİRME CE



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK
NPicco 227	900	750	850	70KG

ÜSTTEN RADYANLI ELEKTRİKLİ

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 imkanı sunar.
- 380/400 V 5.4 KW enerji kullanımı

ELEKTRİKLİ ÜSTTEN REZİSTANSLI ŞİŞ ÇEVİRME CE



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK
NPICCO 228	900	750	850	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.

ASANSÖRLÜ GAZLI SULU DOLAPLI DÖKÜM IZGARA CE



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

GAZLI IZGARALAR**TEKNİK ÖZELLİKLER**

- Tam paslanmaz çelik gövdesi, yoğun kullanıma karşı yüksek dayanıklılık ve uzun ömür sağlar.
- Yüksek yoğunluklu ısı yalıtımı enerji verimliliğini artırır ve dış yüzeylerin daha serin kalmasına yardımcı olur.
- Sulu çalışma sistemi yağ ve duman oluşumunu azaltarak daha temiz ve hijyenik bir ortam sunar.
- LPG / NG çift yakıt uyumu farklı mutfak altyapılarına kolay entegrasyon sağlar.
- Çift asansörlü ızgara sistemi, pişirme yüksekliğinin hassas şekilde ayarlanmasına olanak tanır.
- Frenli mekanik ızgara mekanizması, güvenli ve kontrollü kullanım imkânı sunar.

EGE

CE



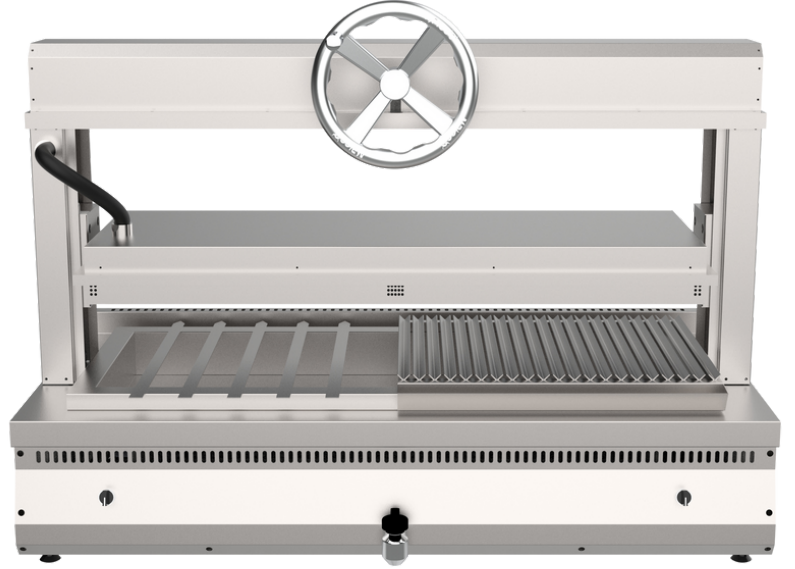
KOD	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ	AĞIRLIK
NPicco 221	1600	900	850/1800	21KW	350KG

ELEKTRİKLİ KEBAP IZGARA

TEKNİK ÖZELLİKLER

ELEKTRİKLİ KEBAP IZGARA CE

- Paslanmaz çelik gövde
- Isı ayarlı rezistans kontrol sistemi
- Ayarlanabilir fren sistemi
- 300/400 V 10 KW enerji kullanımı
- Yüksekliği ayarlanabilir asansör sistemi



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	IZGARA ÖLÇÜSÜ	AĞIRLIK
NPICCO 220	1400	700	1050	1180X430 1 AD.	90KG

PİLİÇ ÇEVİRME

TEKNİK ÖZELLİKLER

PİLİÇ ÇEVİRME

CE

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



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK
NPicco 284	1125	550	1300	180KG

GAS SMOKE OVEN

TEKNİK ÖZELLİKLER

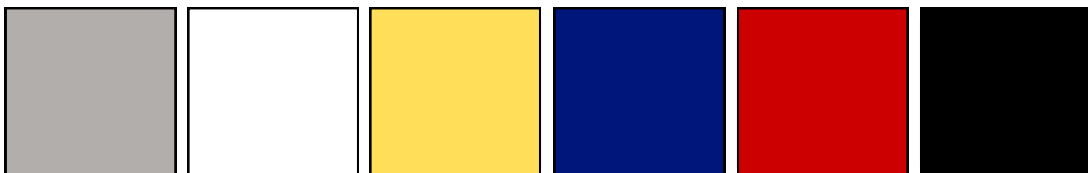
- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 Adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tavası
- 70 Kg et kapasitesi
- LPG & NG ile çalışma özelliği
- NG güç 28KW tüketim 2,9 (EQn)³/h
- 620/20 mbar gaz basınç
- LPG güç 28KW tüketim 2,2 (EQn) kg/h

GAS SMOKE OVEN

CE



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	IZGARA ÖLÇÜSÜ	AĞIRLIK
NPicco 248	70CM	70CM	1800CM	55x66	200KG



CHICKEN ROTISSERIE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik ve izolasyonlu gövde
- Yukarı açılır kapı sistemi
- Sıcaklık kontrollü baca sistemi
- LPG & NG ile çalışma özelliği
- 200°C – 300°C arasında ayarlanabilir ızgara sıcaklığı
- 6 şiş çubuklu kademeli veya tek tek döner sistem
- 36–42 adet tavuk pişirme kapasitesi
- 380V / 1.5 kW motor ile donatılmış dişli sistem
- Çevirme bölümünün altında yağ damlalarını toplayan ve tavuğu nemli tutmak için su ile doldurulabilir hazne
- Ürünleri sıcak tutmak ve dinlendirmek için 2 adet çekmece
- 1/1 GN tepsi

CHICKEN ROTISSERIE CE



KOD	UZUNLUK	GENİŞLİK	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK
NPicco 283	160CM	100CM	190CM	800KG

MERKEZ SHOWROOM

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

☎ +90 212 886 53 63

FABRİKA

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

☎ +90 533 726 22 71

☎ +90 212 886 85 17

📷 npiccobbq

✉ info@npicco.com



www.npicco.com