

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..

HER YERDEYİZ, SİZİNLEYİZ !



FROM TÜRKİYE TO THE WORLD...

WE ARE EVERYWHERE, WITH YOU!

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Ponza Set Üstü





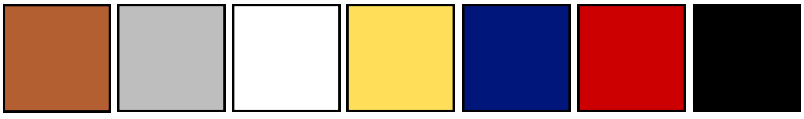
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç haznesi 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
- 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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 102.1	100	90	54/115	65x50 1 adet / 1 pcs	230KG
NPICCO 102.2	150	90	54/115	60x50 2 adet / 2 pcs	320KG



SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lipari

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

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 / 1 pcs	135KG
NPICCO 22.2	160	85	37/125	54x60 2 adet / 2 pcs	350KG
NPICCO 22.3	200	85	37/125	74x60 2 adet / 2 pcs	420KG
NPICCO 22.4	300	85	37/125	69x60 3 adet / 3 pcs	650KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lipari Davlumbazlı

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



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 / 1 pcs	150KG
NPICCO 22.6	160	85	37/185	54x60 2 adet / 2 pcs	370KG
NPICCO 22.7	200	85	37/185	74x60 2 adet / 2 pcs	445KG
NPICCO 22.8	300	85	37/185	69x60 3 adet / 3 pcs	680KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Pienero

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- 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
- 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



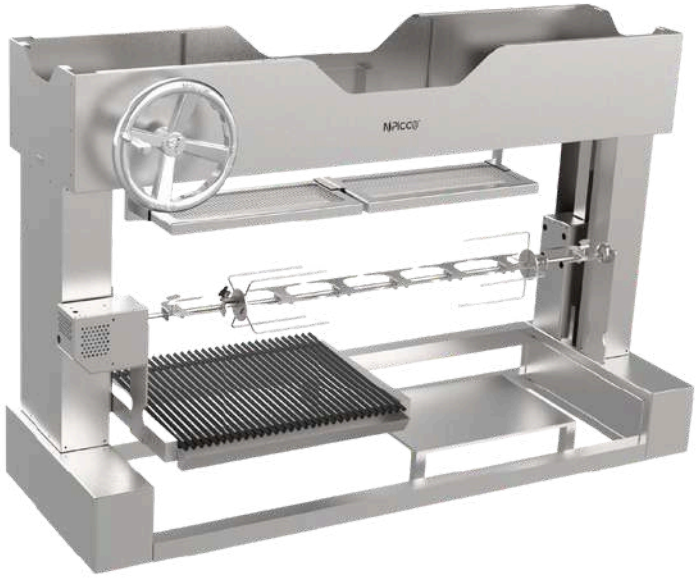
KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 88.1	110	85	37/125	66x60 1 adet / 1 pcs	135KG
NPICCO 88.2	160	85	37/125	54x60 2 adet / 2 pcs	350KG
NPICCO 88.3	200	85	37/125	74x60 2 adet / 2 pcs	420KG
NPICCO 88.4	300	85	37/125	69x60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

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Embero

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Paslanmaz gövde
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Boydan otomatik çevirme aparatı
- Ayaklı pleyt ızgara
- Çevirme aparat ölçüsü : 130 cm



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Height-adjustable grill with a chain-operated lifting system
- Stainless steel body
- Adjustable braking system for precise grill positioning
- Meat hanging hooks and a resting rack
- Full-length automatic rotisserie system
- Freestanding griddle plate
- Rotisserie attachment dimension: 130 cm

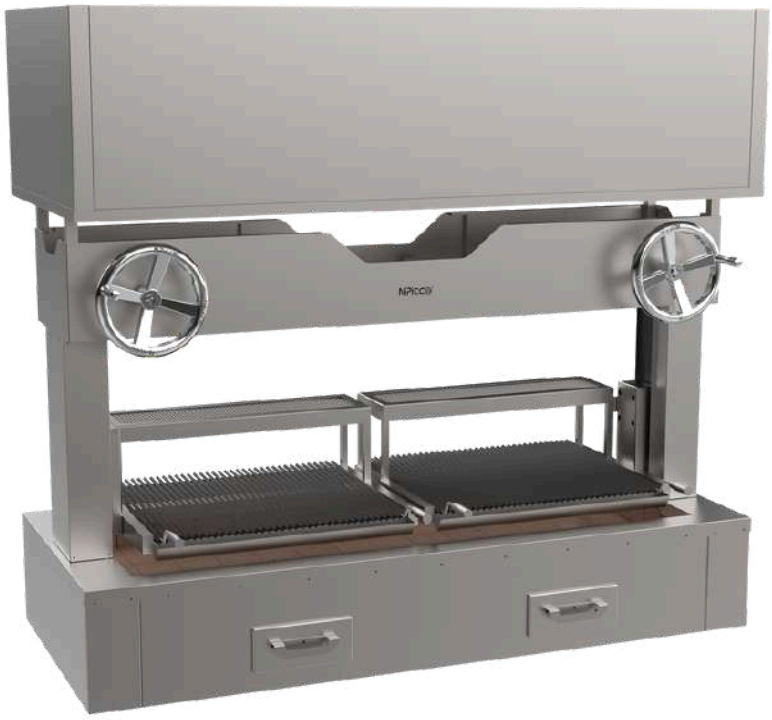
KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 289	170	58	20/110	58x48 1 adet / 1 pcs	150KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Pienero Davlumbazlı

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- 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
- 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

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 / 1 pcs	150KG
NPICCO 88.6	160	85	37/185	54x60 2 adet / 2 pcs	370KG
NPICCO 88.7	200	85	37/185	74x60 2 adet / 2 pcs	445KG
NPICCO 88.8	300	85	37/185	69x60 3 adet / 3 pcs	680KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Fontana

Haznesiz / Without Fire Chamber

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Et ve şarküteri ürünleri için yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Et askı aparatı
- Külleri toplamak için gelberi aparatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Height-adjustable grilling grate with chain-lift mechanism
- Modular grill components for easy assembly, disassembly and cleaning
- Height-adjustable resting rack and skewer holder for meat and delicatessen products
- Integrated grease collection tray
- Firebox and front grilling grate
- Meat hanging rack
- Ash rake for easy ash removal





KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 98.1	93.5	63.5	90	27x49 2 adet / 2 pcs	60 KG
NPICCO 98.2 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	93.5	63.5	90	27x49 2 adet / 2 pcs	69 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Fontana

Hazneli / With Fire Chamber

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- İç hazne ateş tuğlalı
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Et ve şarküteri ürünleri için yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Et askı aparatı
- Külleri toplamak için gelberi aparatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Height-adjustable grilling grate with chain-lift mechanism
- Firebrick-lined chamber
- Modular grill components for easy assembly, disassembly and cleaning
- Height-adjustable resting rack and skewer holder for meat and delicatessen products
- Integrated grease collection tray
- Firebox and front grilling grate
- Meat hanging rack
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 98.3	100	70	100	27x49 2 adet / 2 pcs	150 KG
NPICCO 98.4 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	100	70	100	27x49 2 adet / 2 pcs	159 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Fontana

Haznesiz / Without Fire Chamber

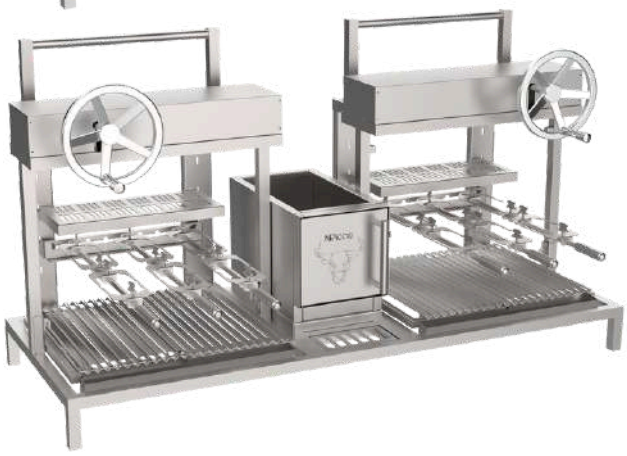
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Et ve şarküteri ürünleri için yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Et askı aparatı
- Külleri toplamak için gelberi aparatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Height-adjustable grilling grate with chain-lift mechanism
- Modular grill components for easy assembly, disassembly and cleaning
- Height-adjustable resting rack and skewer holder for meat and delicatessen products
- Integrated grease collection tray
- Firebox and front grilling grate
- Meat hanging rack
- Ash rake for easy ash removal





KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 98.5	160	64	90	57x52 2 adet / 2 pcs	110 KG
NPICCO 98.6 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	160	64	90	57x52 2 adet / 2 pcs	128 KG

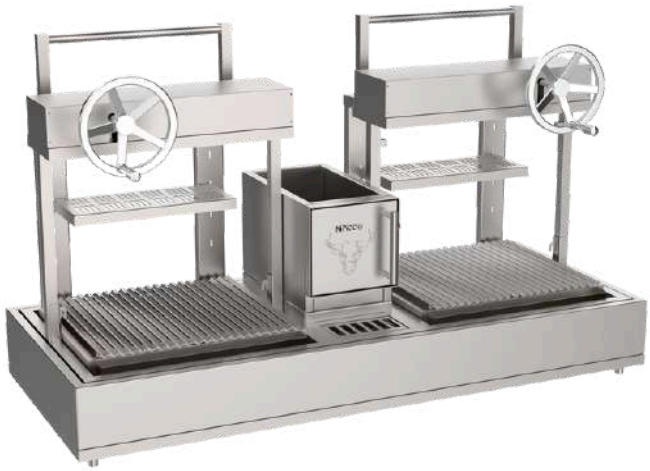
SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Fontana

Hazneli / With Fire Chamber

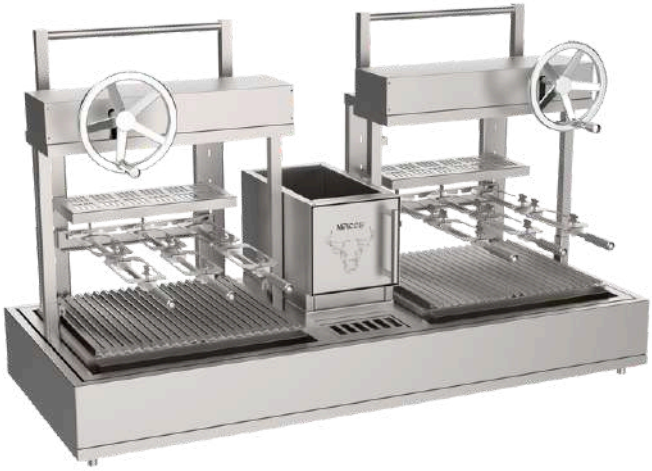
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- İç hazne ateş tuğlalı
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Et ve şarküteri ürünleri için yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Et askı aparatı
- Külleri toplamak için gelberi aparatı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Height-adjustable grilling grate with chain-lift mechanism
- Firebrick-lined chamber
- Modular grill components for easy assembly, disassembly and cleaning
- Height-adjustable resting rack and skewer holder for meat and delicatessen products
- Integrated grease collection tray
- Firebox and front grilling grate
- Meat hanging rack
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 98.7	166.5	70	100	57x52 2 adet / 2 pcs	250 KG
NPICCO 98.8 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	166.5	70	100	57x52 2 adet / 2 pcs	268 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lizbon

Haznesiz / Without Fire Chamber

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Yükseklik ayarlı pişirme ızgaraları
- Yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Kül toplama (gelberi) aparatı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Modular grill system with removable components for easy use and cleaning
- Height-adjustable cooking grates
- Height-adjustable resting shelf with skewer holder
- Grease collection tray
- Firebox and front grill
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 99.1	93.5	63.5	66	27x49 2 adet / 2 pcs	50 KG
NPICCO 99.2 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	93.5	63.5	66	27x49 2 adet / 2 pcs	59 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lizbon

Hazneli / With Fire Chamber

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- İç hazne ateş tuğlalı
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Yükseklik ayarlı pişirme ızgaraları
- Yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Kül toplama (gelberi) aparatı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Fire brick-lined chamber
- Modular grill system with removable components for easy use and cleaning
- Height-adjustable cooking grates
- Height-adjustable resting shelf with skewer holder
- Grease collection tray
- Firebox and front grill
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 99.3	100	70	75	27x49 2 adet / 2 pcs	130 KG
NPICCO 99.4 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	100	70	75	27x49 2 adet / 2 pcs	139 KG

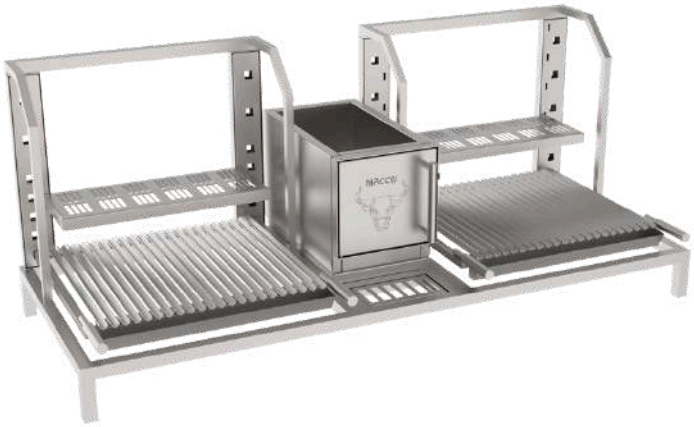
SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lizbon

Haznesiz / Without Fire Chamber

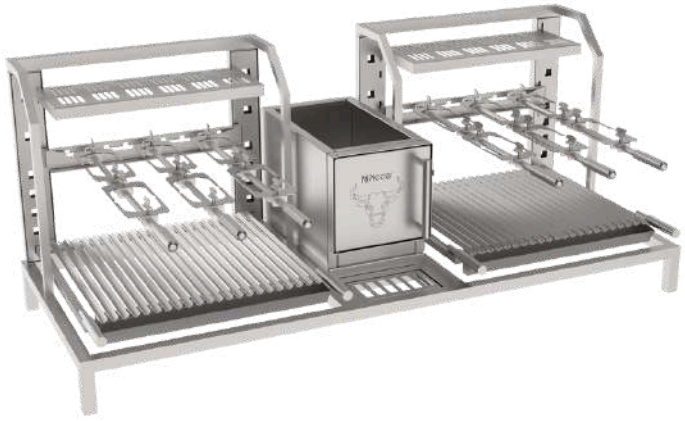
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Yükseklik ayarlı pişirme ızgaraları
- Yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Kül toplama (gelberi) aparatı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Modular grill system with removable components for easy use and cleaning
- Height-adjustable cooking grates
- Height-adjustable resting shelf with skewer holder
- Grease collection tray
- Firebox and front grill
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 99.5	160	64	66	57x52 2 adet / 2 pcs	90 KG
NPICCO 99.6 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	160	64	66	57x52 2 adet / 2 pcs	108 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Lizbon

Hazneli / With Fire Chamber

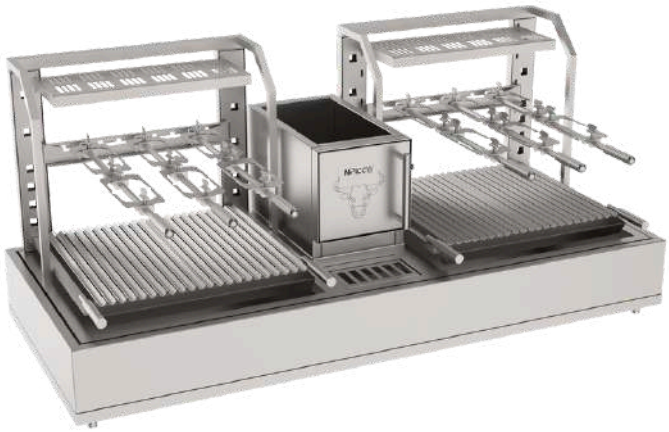
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş taşınabilir ızgara
- İç hazne ateş tuğlalı
- Daha kolay kullanım ve temizlik için sökülüp takılabilen modüllere ayrılmış ızgaralar
- Yükseklik ayarlı pişirme ızgaraları
- Yükseklik ayarlı dinlendirme rafı ve şiş tutucu
- Yağ toplama haznesi
- Ateş kutusu ve ön ızgara
- Kül toplama (gelberi) aparatı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable stainless steel charcoal grill
- Fire brick-lined chamber
- Modular grill system with removable components for easy use and cleaning
- Height-adjustable cooking grates
- Height-adjustable resting shelf with skewer holder
- Grease collection tray
- Firebox and front grill
- Ash rake for easy ash removal



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 99.7	166.5	70	75	57x52 2 adet / 2 pcs	200 KG
NPICCO 99.8 Şiş Aparatlı / Skewer Apparatus	166.5	70	75	57x52 2 adet / 2 pcs	218 KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

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 tuğlası ile kaplı



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 2 adet / 2 pcs	500KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

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

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 / 4 pcs	550KG

SET ÜSTÜ ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
COUNTERTOP CHARCOAL GRILLS WITH ADJUSTABLE LIFT SYSTEM

Toro

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Izgara ölçüsü 52x53
- 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 52x53
- 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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 63.1	200	90	32/120	52x53 3 adet / 3 pcs	410KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

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 / 1 pcs	200KG
NPICCO 24.2	160	85	90/180	54x60 2 adet / 2 pcs	450KG
NPICCO 24.3	200	85	90/180	74x60 2 adet / 2 pcs	550KG
NPICCO 24.4	300	85	90/180	69x60 3 adet / 3 pcs	800KG

Lion
Davlumbazlı

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

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 / 1 pcs	215KG
NPICCO 25.2	160	85	90/240	54x60 2 adet / 2 pcs	470KG
NPICCO 25.3	200	85	90/240	74x60 2 adet / 2 pcs	575KG
NPICCO 25.4	300	85	90/240	69x60 3 adet / 3 pcs	830KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Lion Desenli

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







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 / 1 pcs	200KG
NPICCO 26.2	160	85	90/180	54x60 2 adet / 2 pcs	450KG
NPICCO 26.3	200	85	90/180	74x60 2 adet / 2 pcs	550KG
NPICCO 26.4	300	85	90/180	69x60 3 adet / 3 pcs	800KG

Venedik





TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Paslanmaz çelik gövde
- Izgaralarda 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 / 1 pcs	200KG
NPICCO 27.2	160	85	90/180	54x60 2 adet / 2 pcs	450KG
NPICCO 27.3	200	85	90/180	74x60 2 adet / 2 pcs	550KG
NPICCO 27.4	300	85	90/180	69x60 3 adet / 3 pcs	800KG

Venedik Davlumbazlı

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir zincir sistem asansörlü ızgara
- Paslanmaz çelik gövde
- Izgaralarda 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



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 / 1 pcs	215KG
NPICCO 27.6	160	85	90/240	54x60 2 adet / 2 pcs	470KG
NPICCO 27.7	200	85	90/240	74x60 2 adet / 2 pcs	575KG
NPICCO 27.8	300	85	90/240	69x60 3 adet / 3 pcs	830KG

Milano

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 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
- 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)

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 28.1	175	85	100/185	59x60 2 adet / 2 pcs	450KG
NPICCO 28.2 **DAVLUMBAZLI /** **FILTER HOOD**	175	85	100/245	59x60 2 adet / 2 pcs	500KG

Toscana

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

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 / 2 pcs	40x60	550KG
NPICCO 29.2	250	85	90/180	78x60 2 adet / 2 pcs	40x60	700KG

San Marino

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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 30.1	220	77	90/122	93x44 2 adet / 2 pcs	500KG

Ponza





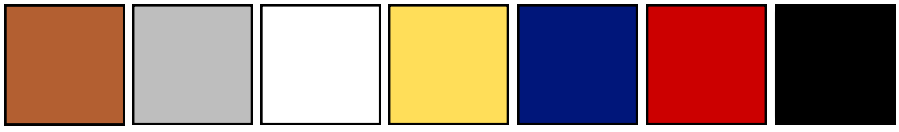
TEKNİK ÖZELLİKLER

- 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 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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 31.1	100	90	100/160	74x50 1 adet / 1 pcs	150KG
NPICCO 31.2	150	90	100/160	60x50 2 adet / 2 pcs	300KG
NPICCO 31.3	200	90	100/160	85x50 2 adet / 2 pcs	350KG
NPICCO 31.4	250	90	100/160	71x50 3 adet / 3 pcs	450KG



Ponza

TEKNİK ÖZELLİKLER

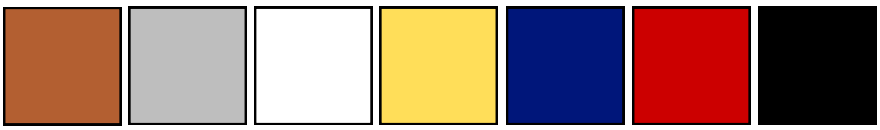
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma haznesi
- Çıkarılabilen yağ kanalı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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- Wheel or fixed foot option
- Painted and stainless option
- Height adjustable 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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 291.1	100	90	100/160	74x50 1 adet / 1 pcs	145KG
NPICCO 291.2	150	90	100/160	60x50 2 adet / 2 pcs	295KG
NPICCO 291.3	200	90	100/160	85x50 2 adet / 2 pcs	345KG
NPICCO 291.4	250	90	100/160	71x50 3 adet / 3 pcs	445KG



Ponza İki Asansörlü Fırınlı Set

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- İki 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 çekmecesi
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

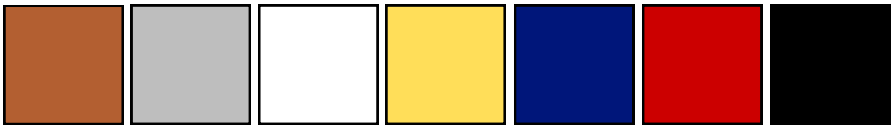
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 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





KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 32.1	230	90	160	60x50 2 adet / 2 pcs	580KG



Ponza
Üç Asansörlü

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 3 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

- 3 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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 33.1	250	90	100/160	71x50 3 adet / 3 pcs	300KG

Ponza Tek Asansörlü Fırınlı Set

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 çekmecesi
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

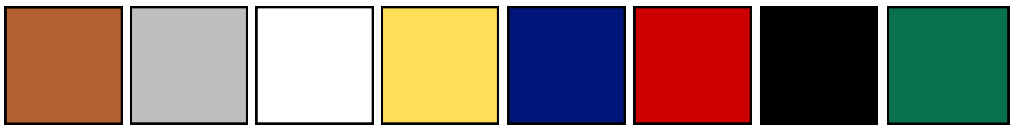
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 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
- Closed and stainless base cabinet
- Oven door and front body casting material





KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 34.1	180	90	100/160	74x50 1 adet / 1 pcs	430KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Multi Set

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 çekmecesi
- Üç adet pişirme ızgarası
- Kapalı ve paslanmaz alt dolap
- Fırın kapı ve ön gövde döküm malzeme

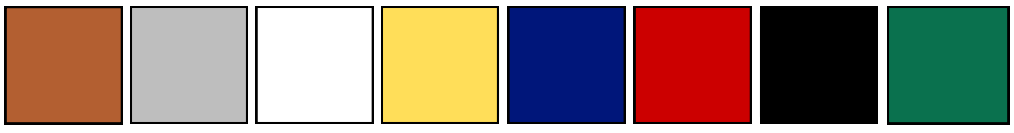


TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 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
- Three cooking grills
- Closed and stainless base cabinet
- Oven door and front body casting material



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 35.1	330	90	160	71x50 3 adet / 3 pcs	730KG



ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Boston Multi Set

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



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 36.1	305	90	160/185	60x50 2 adet / 2 pcs	675KG



Boston Rotisserie

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Boyalı veya paslanmaz çelik gövde seçeneği
- 1 adet yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- Izgarada 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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 37.1	200	90	100/160	75x45 1 adet / 1 pcs	400KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

ibiza

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- 6 adet otomatik dönen şişler
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Orta bölüme konumlandırılmış odun haznesi
- Dinlendirme rafı
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma hazneleri
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

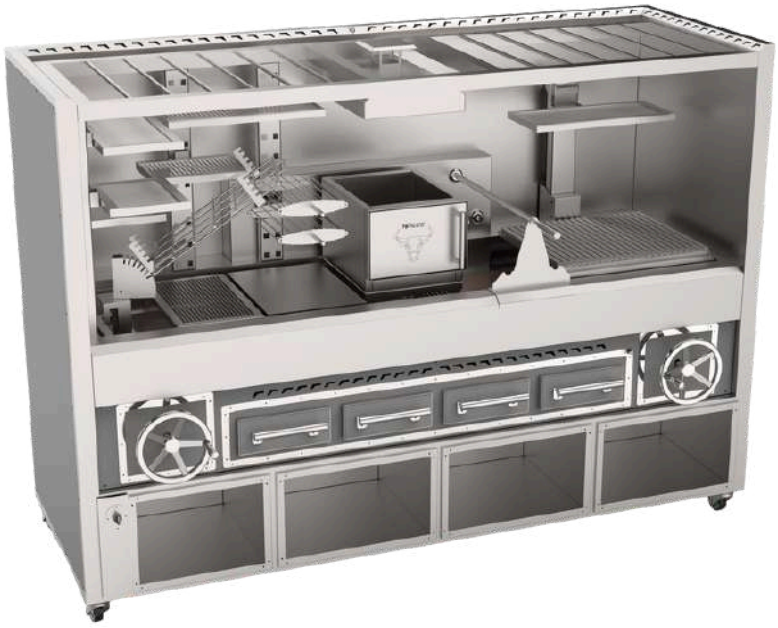
- High-performance thermal insulation
- Available with wheels or fixed legs
- Available in painted steel or stainless steel finishes
- Height-adjustable grill grates
- Six automatically rotating skewers
- Adjustable locking system for the grill grates
- Firebrick-lined inner chamber
- Centrally positioned wood-burning compartment
- Integrated warming shelf
- Multiple grill grate options: channel, rod and square-bar grates
- Integrated ash collection trays
- Removable grease channel
- Removable grill grates and warming shelf

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 293	250	90	100/180	60x50 2 adet / 2 pcs	665KG

Madrid

TEKNİK ÖZELLİKLER

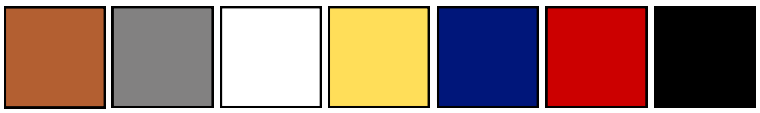
- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Boyalı ve paslanmaz seçeneği
- Yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- 3 adet otomatik dönen şişler
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- İç hazne ateş tuğla kaplı
- Orta bölüme konumlandırılmış odun haznesi
- Kanal, mil ve kare ızgara seçenekleri
- Kül boşaltma hazneleri
- Çıkarılabilen yağ kanalı
- Çıkarılabilen ızgara ve dinlendirme rafı
- 1 adet pleyt ızgara
- Et askı ve yüksekliği ayarlanabilir dinlendirme aparatları



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Available with wheels or fixed legs
- Available in painted steel or stainless steel finishes
- Height-adjustable grill grates
- 3 automatically rotating skewers
- Adjustable locking system for the grill grates
- Firebrick-lined inner chamber
- Centrally positioned wood-burning compartment
- Multiple grill grate options: channel, rod and square-bar grates
- Integrated ash collection trays
- Removable grease channel
- Removable grill grates and warming shelf
- 1 plate grill
- Meat hanging system and height-adjustable resting accessories

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 295	250	90	100/180	60x50 1 adet / 1 pcs	700KG



Ada Multi Set

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet Lion
- 1 adet kuzu çevirme ve kebap
- 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

Roterra

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet 150 cm ölçülerinde kuzu çevirme şiş ve kebap 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
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Verde

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Zincir sistemli, yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgarada 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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 41.1	150	100	90/190	48x60 1 adet / 1 pcs	400KG

Açık Ateş

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 60 cm 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 60 cm yakitori grill
- Lower part base intermediate shelf

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

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Grande

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Dinlendirme rafları ve et askı aparatları için konumu ayarlanabilir askı sistemi
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Odun veya kömür ile çalışma sistemi
- 4 adet otomatik çevirme şişli, 20 adet piliç kapasitesi
- 4 adet kömür arabası
- 3 adet odun haznesi
- 1 adet plate ızgara
- 1 adet oluklu ızgara
- 3 adet ayaklı ocak
- 1 adet döküm ızgara
- Alt kısımda ara raflı tabaklık



TECHNICAL SPECIFICATIONS

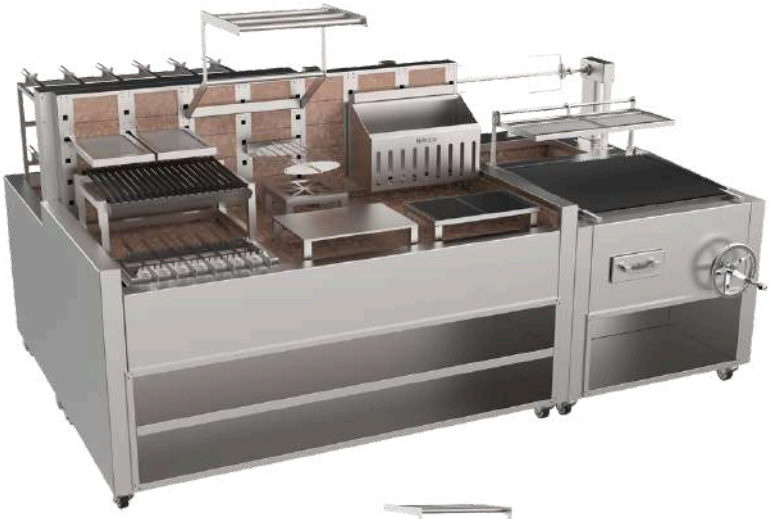
- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Stainless steel body construction
- Position-adjustable hanging system for resting racks and meat hooks
- Inner chamber lined with fire bricks
- Wood- or charcoal-fired operating system
- Four automatic rotating skewers with a capacity of up to 20 chickens
- Four charcoal trolleys
- Three wood storage compartments
- One plate grill
- One V-shaped grill
- Three freestanding burners
- One cast iron grill
- Lower section plate rack with intermediate shelf

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 90.1	400	110	90/180	900KG

Açık Ateş Ada

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1 adet açık ateş
- 1 adet boston
- 1 adet katlı çevirme
- 1 adet kuzu çevirme
- 1 adet nötr tezgah



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 open fire
- 1 boston
- 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 DAVLUMBAZLI / FILTER HOOD	300	200	240	1870KG

Spedo

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde
- 1 adet 90 cm ölçülerinde kuzu çevirme ve şiş kebap 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	90/146	300KG

Boston

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

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

Multix

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	120	90	90/146	650KG

Ponza Kebab

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Tekerlek veya sabit ayak seçeneği
- Paslanmaz çelik gövde
- Cağ kebap 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

Castillo



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sağ ve sol tarafta konumlandırılmış,
  50 × 90 × 90 cm ölçülerinde 2 adet nötr
  tezgâh
- 130 × 90 × 90 cm ölçülerinde 1 adet kuzu çevirme ünitesi
- 170 × 90 × 90 × 135 cm ölçülerinde 1 adet long grill ünitesi
- Kademeli, manuel Cağ Kebabı aparatı
- 2 adet steak ızgarası
- 2 adet dinlendirme rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Two neutral worktables positioned on the right and left sides, measuring
  50 × 90 × 90 cm
- One lamb rotisserie unit measuring
  130 × 90 × 90 cm
- One long grill unit measuring
  170 × 90 × 90 × 135 cm
- Graduated manual Cağ Kebab attachment
- Two steak grills
- Two resting racks

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 93.1	400	90	90/135	1000KG

Casablanca

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 ateş 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 fire bricked

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

Cağ Kebab

TEKNİK ÖZELLİKLER

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 3 stage automatic skewer apparatus
- Manual moving rail system
- Oil strainer
- Oil chamber
- Plate holder intermediate shelf
- 3 skewers, 90 cm in length

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 yapılabilme 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

Npicco Chicken Rotisserie

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Odun veya kömür ile çalışma sistemi
- 36 ile 42 adet tavuk kapasitesine sahip
- Yukarı açılır kapı sistemi
- 200°C ile 300°C 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
- Izolasyonlu 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



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

Viento

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
- 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
- 2 ash carts
- 2 layer shelves / 2 rest shelves

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 57.1	300	85	90/240	60x60 2 adet / 2 pcs	720KG

Bianca

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 kebap haznesi
- Şiş rafları ve taban ara rafı
- Baharatlıklı paslanmaz servis rafı
- Kebap 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

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 2 adet / 2 pcs	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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 76.1	250	100	90/240	85x58 2 adet / 2 pcs	660KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Caliente

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 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 kebap hazneli
- Baharatlık paslanmaz raf
- İç hazne ateş tuğla



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High thermal insulation
- 2 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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 75.1	300	85	90/240	60x60 2 adet / 2 pcs	760KG

Gusto

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

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

Dayton

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
- 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
- Channel, spindle and square grid options
- Side turn handle



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 / 2 pcs	345KG
NPICCO 60.2	200	85	90/180	74x60 2 adet / 2 pcs	500KG

Asado

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isı yalıtımlı
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Isıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- 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
- Channel, shaft and square grid options
- Wheel or fixed foot
- Side turning handle

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 / 2 pcs	355KG
NPICCO 61.2	200	85	90/180	74x60 2 adet / 2 pcs	410KG

Experto

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek Isı 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
- 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
- Channel, rod, and square grill configurations available
- Side-mounted rotation handle

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 62.1	184	85	90/230	66x60 2 adet / 2 pcs	550KG

Dallas

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 kebap çevirme şiş
- Kare veya 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 or spindle grid options

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 / 1 pcs	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 arttırılması için otomatik ve motorlu olarak tasarlanmıştır.
- Tavuk, Adana kebap, piliç, piliç kafes gibi değişik şiş seçenekleri mevcuttur.
- Izgara için 2 adet kül çekmecesi vardır.
- 65x25 cm boyutlarında 2 adet dinlendirme rafı mevcuttur.
- 1 adet yüksek ısı fırını mevcuttur.
- Fırında alevi harlamak için elektrikli fan sistemi mevcuttur. Fan emiş sistemi ile üretilmiştir. Böylelikle alev haznesindeki küller ete yapışmamaktadır.
- Fırında 4 adet 44x52 cm ölçülerinde ızgara mevcuttur. Bunlar tel ızgarası, steak ızgara, balık için milli ızgara ve oluklu ızgaradır.
- Fırın için bir adet kül boşaltma çekmecesi.
- 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 yıkanılabilirdir.
- Mangal paslanmaz ve ısıya dayanıklı boya uygulamalı olup, kalın ve uzun ömürlü materyaller kullanılmıştır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- There are 2 steak grills size 65x49 cm which can be adjustable in height electrically.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 kebab, 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 / 2 pcs	650KG

Venedik Steak & Kebab

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)

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 67.1	250	100	90-110/180	66x60 1 adet / 1 pcs	700KG

ASANSÖRLÜ KÖMÜRLÜ IZGARALAR
ADJUSTABLE LIFT CHARCOAL GRILLS

Rosso

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 1 adet yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgara
- Izgaralarda ayarlanabilir fren sistemi
- Isıya dayanıklı boya
- İç hazne ateş tuğla
- Et askısı ve dinlendirme rafı
- Kül arabası
- 4 bölmeli şiş rafı
- Paslanmaz servis rafı
- Kebap alanı 75x43 cm



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High heat insulation
- 1 height-adjustable lift grill
- Adjustable braking system on the grills
- Heat-resistant paint
- Firebrick-lined inner chamber
- Meat hanger and resting rack
- Ash drawer
- 4-compartment skewer rack
- Stainless steel serving shelf
- Kebab cooking area: 75 × 43 cm

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 68.1	200	85	90/180	59x69 1 adet / 1 pcs	380KG

Rosso Filter Hood

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

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	69x36	95x42x11	600KG

Toledo

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

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 71.1	240	85	102/190	60x40 2 adet / 2 pcs	650KG

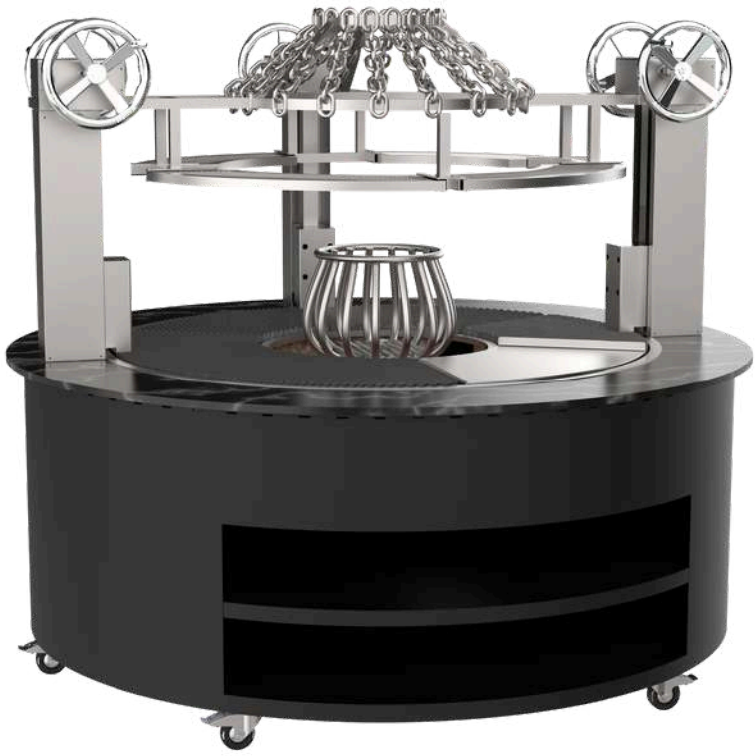
Otantik Black

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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.1	220	220	90/185	130x43 3 adet / 3 pcs	850KG

Otantik Red

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

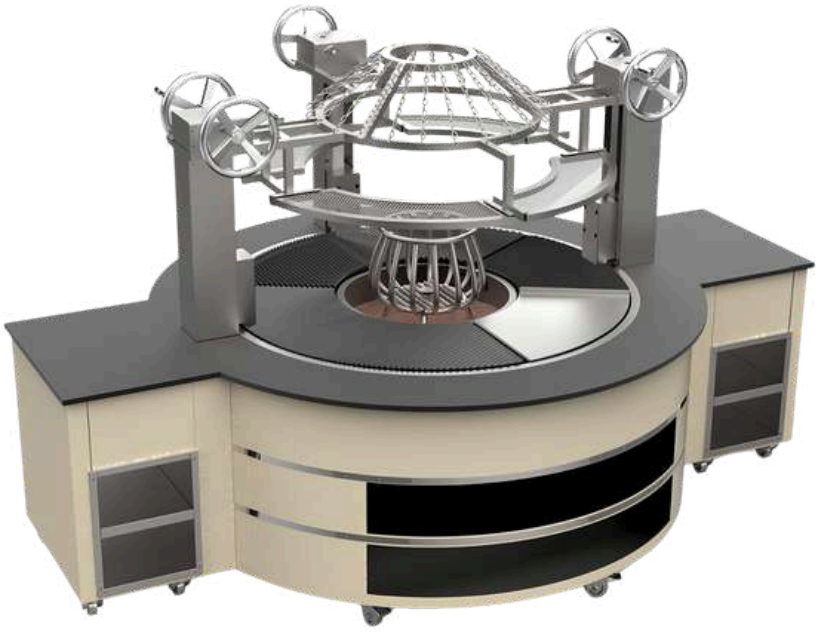


KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.2	220	220	90/185	130x43 3 adet / 3 pcs	850KG

Otantik Tezgahlı

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)

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 72.3	320	220	90/185	130x43 3 adet / 3 pcs	1100KG

Elips

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

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 / 2 pcs	850KG

Granada

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir ızgara
- 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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 74.1	250	90	90/185	60x65 2 adet / 2 pcs	660KG

Kebab & Grill Box

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- Zincir sistemli, yüksekliği ayarlanabilir asansörlü ızgaralar
- 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
- Buzdolabı hazne seçeneği



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.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 85.1	300	100	90/180	49x36 2 adet / 2 pcs	800KG

Long Grill

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- 2 adet kül arabası
- 1 adet 2 bölmeli şiş arabası
- Polietilen tablalı
- 385 x 42 x 10 cm ateş haznesi
- 200 x 60 cm taban ara raflı tabaklık



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-temperature insulation
- 2 ash collection carts
- 1 two-compartment skewer trolley
- Polyethylene worktop
- 385 × 42 × 10 cm charcoal firebox
- 200 × 60 cm plate rack with lower shelf

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 84.1	400	90	105	50x50 1 adet / 1 pcs	450KG

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 / 3 pcs	550KG

Parilla

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- 3 katlı mil ızgara sistemi
- 8 adet GN 1/9 küvet ile uyumludur



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Stainless steel body construction
- Inner chamber lined with fire bricks
- Three-tier shaft grill system
- Compatible with 8 × GN 1/9 containers

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 92.1	200	50	75	250KG

Verona

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek performanslı ısı yalıtımı
- Tekerlekli veya sabit ayaklı kullanım seçeneği
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- 3 katlı milli ızgara sistemi
- 9 adet GN 1/9 küvet ile uyumludur
- 140 × 70 × 60 cm ölçülerinde, buzdolabı uyumlu hazne
- 3 adet kül boşaltma haznesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-performance thermal insulation
- Wheel-mounted or fixed-leg option
- Inner chamber lined with fire bricks
- Stainless steel body construction
- Three-tier shaft grill system
- Compatible with 9 × GN 1/9 containers
- Refrigerator-compatible compartment measuring 140 × 70 × 60 cm
- Three ash discharge compartments



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 91.1	180	70	110/170	550KG

Robata



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.
NPICCO 86.1	160	39	65	140x25

Siena

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelikten üretilmiş ızgara
- İç haznesi ateş tuğlası ile kaplıdır
- 2 adet kül çekmeceli
- 3 katlı ızgara sistemi
- Mil, pleyt ve tel ızgara çeşitli



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Portable grill manufactured from stainless steel
- Internal firebox lined with firebricks
- Equipped with two ash drawers for easy cleaning
- Three-tier grilling system
- Multiple cooking surface options, including

  a rotisserie spit, solid griddle plate, and wire grill grates

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 290	80	45	35/80	30x30 4 adet / 4 pcs 60x30 1 adet / 1 pcs	80KG

Croxoven Set Üstü

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

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





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

Croxoven

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



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

Piccante

TEKNİK ÖZELLİKLER

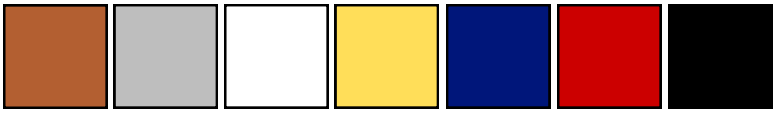
- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Kapı ve ön gövde döküm malzeme
- Sıcaklık kontrol sistemi
- 500 derece çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesi
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapaklı ve paslanmaz alt dolap

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



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



Piccante

TEKNİK ÖZELLİKLER

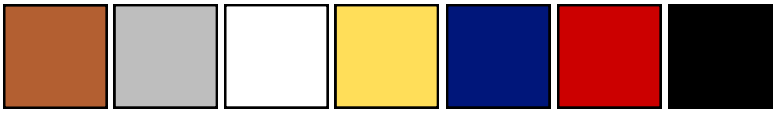
- Kapalı sistem barbekü
- Paslanmaz çelik gövde
- Kapı ve ön gövde döküm malzeme
- Sıcaklık kontrol sistemi
- 500 derece çalışma ısısı
- İzolasyonlu gövde
- Kül çekmecesi
- İki adet pişirme ızgarası
- Kapaklı ve paslanmaz alt dolap
- Üst kapak yapısına sahip hidrolik sistem

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



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	352KG



Piccante Set Üstü

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

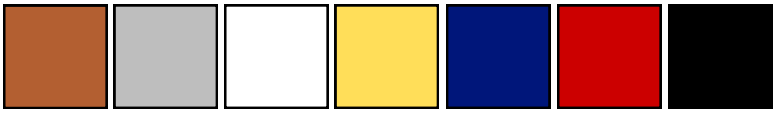


TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



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



Megaoven

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

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



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 2 adet / 2 pcs	230KG

X - Smokeoven

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



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 / 2 pcs	150KG

Wood Smoke Oven

TEKNİK ÖZELLİKLER

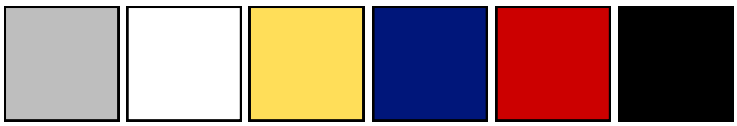
- Isıya dayanıklı gövde
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- 70 kg et kapasitesi

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



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



Gas Smoke Oven

TEKNİK ÖZELLİKLER

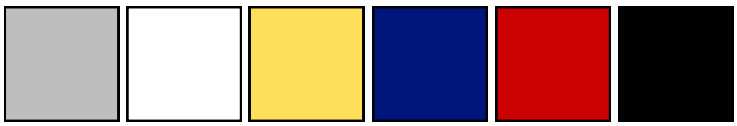
- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tavası
- 70 kg et kapasitesi
- LPG ve NG ile çalışma özelliği
- NG güç 28kW tüketim 2.9 $(EQn)^3/h$
- 620/20 mbar gaz basınç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

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	55x60	200KG



Gas Smoke Oven

TEKNİK ÖZELLİKLER

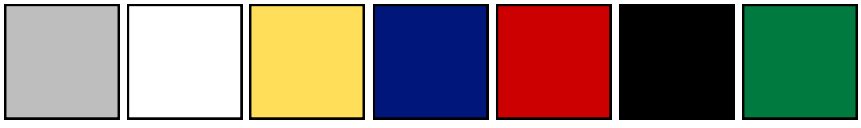
- Isıya dayanıklı
- Sıcaklık göstergesi
- 4 adet kızartma rafı
- Hava akışı ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz çelik iç kısım
- Tütsüleme ve pişirme özelliği
- Paslanmaz çelik su tavası
- 70 kg et kapasitesi
- LPG ve NG ile çalışma özelliği
- NG güç 28 kW tüketim 2.9 $(EQn)^3/h$
- 620/20 mbar gaz basınç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



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



Buffalo

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı 3 mm sac ile üretilmiştir
- 2 bölmeli smoke alanı. Her bir alanında 1 adet 73 x 55 cm ve 1 adet 73 x 44 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 lenght 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



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 / 2 pcs	250KG

Yakitori

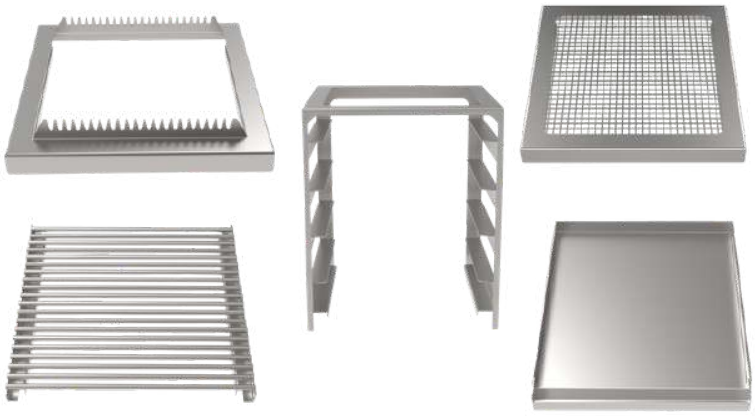
TEKNİK ÖZELLİKLER

- 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



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

Yakitori

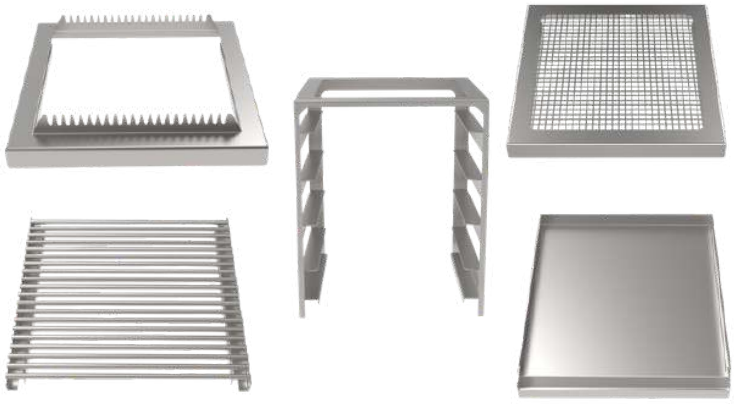
TEKNİK ÖZELLİKLER

- 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



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

Yakitori

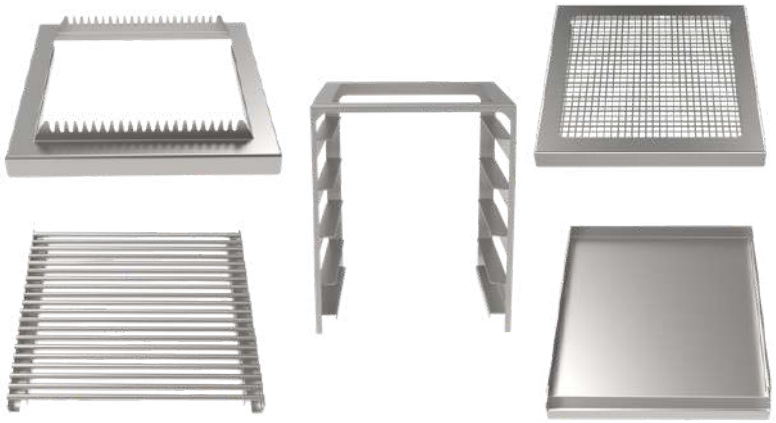
TEKNİK ÖZELLİKLER

- 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





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

Yakitori

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



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

Yakitori Paslanmaz

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



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

ELEKTRİKLİ VE GAZLI IZGARALAR
ELECTRICAL AND GAS GRILLS

Gazlı Set Üstü Döküm Izgara

CE



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.

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.

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

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 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
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

Gazlı Sulu Dolaplı Döküm Izgara

CE



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.

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.

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

Gazlı Sulu Dinlendirmeli Dolaplı Döküm Izgara

CE



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.

KOD CODE	G (MM)	D (MM)	Y (MM)	TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	AĞIRLIK WEIGHT
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
GAS GRILLS

Gazlı Set Üstü Pleyt Izgara

CE



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mühendislik optimizasyonuyla 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.

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.

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
GAS GRILLS

Gazlı Dolaplı Pleyt Izgara

CE



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mühendislik optimizasyonuyla 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.

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.

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

Elektrikli Set Üstü Pleyt Izgara

CE



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

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

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
ELECTRICAL GRILLS

Elektrikli Dolaplı Pleyt Izgara

CE



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

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

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

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
NPİCCO 918	1000	700	300/650	14KW	90 KG
NPİCCO 919	1000	900	300/650	18KW	120 KG

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 Kademeli Dolaplı Döküm Izgara

CE



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.

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

Ventero

CE

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



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

Montero

CE

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



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

Therma

CE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Elektrikli kebap ızgara
- Paslanmaz çelik gövde
- Maksimum çalışma sıcaklığı: 300°C
- Çift katmanlı yalıtımlı gövde
- Bir adet paslanmaz çelik ızgara
- Kebap ve şiş çeşitlerinin profesyonel şekilde pişirilmesi için ideal çözüm
- 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.
- 380/400V 5.4 kW enerji kullanımı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Electric kebab grill
- Stainless steel body
- Maksimum operating temperature: 300°C
- Double-layer insulated body
- One stainless steel grill
- Ideal for the professional preparation of kebabs and skewers
- 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
- 380/400V 5.4 kW energy usage



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 288	140	75	90	132x52	135KG

Pyron

CE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek sıcaklıklı üstten ısıtmalı pişirme
- Hızlı ısınma ve yüksek sıcaklık performansı
- Bağımsız olarak ayarlanabilir ısıtma bölgeleri
- 800°C'ye hızlı ulaşan yeni nesil mühendislik tasarımı
- Optimum ısı kontrolü için hassas yükseklik ayarı
- Doğal gaz ve LPG seçenekleri
- Geniş GN ⅔ pişirme haznesi
- Dayanıklı paslanmaz çelik yapı
- Çıkarılabilir pişirme ızgarası ve yağ / damlama tepsisi
- Kolay temizlenebilir iç bileşenler
- Çok yönlü pişirme uygulamaları
- Steak ,et, balık, sebze ve sonlandırma uygulamaları için idealdir.
- Kompakt tezgah üstü tasarım
- Açık mutfaklar & show cooking uygulamaları için ideal



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- High-temperature top-heat cooking
- Rapid heating & high-temperature performance
- Independently adjustable heating zones
- Next-generation engineering for rapid heating
- up to 800°C
- Precise height adjustment for optimal heat control
- Natural gas & lpg options
- Large GN ⅔ cooking chamber
- Durable stainless-steel construction
- Removable cooking rack & grease / drip tray
- Easy-to-clean ınternal components
- Versatile cooking applications
- Ideal for steak, meat, fish, vegetables and finishing applications
- Compact countertop design
- Ideal for open kitchens & show cooking

KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 285	65	45	47	28KG

Optima

CE

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.



TECHNICIAL 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.

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

Inferno Compact

CE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Hassas sıcaklık kontrolü sağlayan, bağımsız olarak kontrol edilebilen iki radyan
- Yaklaşık 5 dakika içinde kullanıma hazır hale gelir
- 350°C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Alevsiz, kömürsüz ve dumansız pişirme teknolojisi
- Beş adet otomatik döner şiş
- Yağın büyük bölümünü su haznesinde toplayarak duman oluşumunu azaltan sistem
- Otomatik temiz su besleme ve atık su tahliye sistemi
- Yağlı atık suyun toplama tepsisi aracılığıyla otomatik tahliyesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body construction
- Two independently controlled radiant burners for precise temperature regulation
- Ready for operation in approximately 5 minutes
- Adjustable temperature control up to 350°C
- Flameless, charcoal-free and smokeless cooking technology
- Five automatically rotating skewers
- Integrated water-based grease collection system that collects most of the grease to help reduce smoke generation
- Automatic fresh water supply and wastewater drainage system
- Automatic drainage of grease-laden wastewater through the collection tray



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 292	80	80	90/120	130KG

Inferno

CE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Bağımsız kontrol edilebilen dört radyan ile hassas sıcaklık ayarı
- Yaklaşık 5 dakika içinde kullanıma hazır hale gelir
- 350 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Alevsiz, kömürsüz ve dumansız çalışma teknolojisi
- Yağın büyük bölümünü su haznesinde toplayarak duman oluşumunu azaltan sistem
- Otomatik temiz su besleme ve atık su tahliye sistemi
- Yağlı atık suyun yağ toplama tepsisi üzerinden otomatik tahliyesi

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body construction
- Precise temperature control with four independently controlled radiant burners
- Ready for operation in approximately 5 minutes
- Adjustable temperature up to 350°C
- Flameless, charcoal-free and smokeless operation
- A system that collects most of the grease in the water reservoir, reducing smoke formation
- Automatic clean water supply and wastewater drainage system
- Automatic drainage of grease-laden wastewater through the grease collection tray



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 287	140	75	90	59x49 2 adet / 2 pcs	200KG

Inferno

CE

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde yapısı
- Bağımsız kontrol edilebilen iki radyan ile hassas sıcaklık ayarı
- Yaklaşık 5 dakika içinde kullanıma hazır hale gelir
- 350 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Alevsiz, kömürsüz ve dumansız çalışma teknolojisi
- Sol tarafta konumlandırılmış tüp depolama haznesi
- 65x77 cm ölçülerinde nötr çalışma alanı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stainless steel body construction
- Two independently controlled radiant burners for precise temperature adjustment
- Ready for operation in approximately 5 minutes
- Adjustable temperature control up to 350°C
- Flame-free, charcoal-free and smoke-free operating technology
- Integrated gas cylinder storage compartment.
- 65 × 77 cm neutral workspace



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 294	140	80	90	60x58 1 adet / 1 pcs	160KG

Ege

CE

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



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

Blaze

CE

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



KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	AĞIRLIK WEIGHT KG.
NPICCO 286	175	90	100/185	65x60 2 adet / 2 pcs	375KG

Gazlı Izgara
Gas Grill

CE

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









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

Lav Taşlı Gazlı Izgara
Lava Stone Gas Grill

CE



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yüksek ısı yalıtımlı
- Üst tabla paslanmaz çelik
- Gövde ısıya dayanıklı boyalı
- Lava taşlı gazlı sistem
- Hem LPG hem de Doğal Gaz (NG) ile çalışabilme özelliği
- 2 adet ayarlanabilir asansörlü ızgara
- 2 adet dinlendirme ızgarası
- Et askı aparatlı
- Izgaralarda ayarlı fren sistemi
- Ağır yük taşıyabilen tekerlekler
- Katlanabilir ahşap servis rafı

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Insulated body
- Top made of stainless steel
- Body coated with heat-resistant paint
- Lava stone gas system
- Compatible with both LPG and NG (Natural Gas)
- Two adjustable grills with elevator system
- Two resting grills
- Equipped with meat hanging racks
- Grills feature an adjustable brake system for safety and stability
- Heavy-duty wheels for easy mobility
- Foldable wooden service shelf

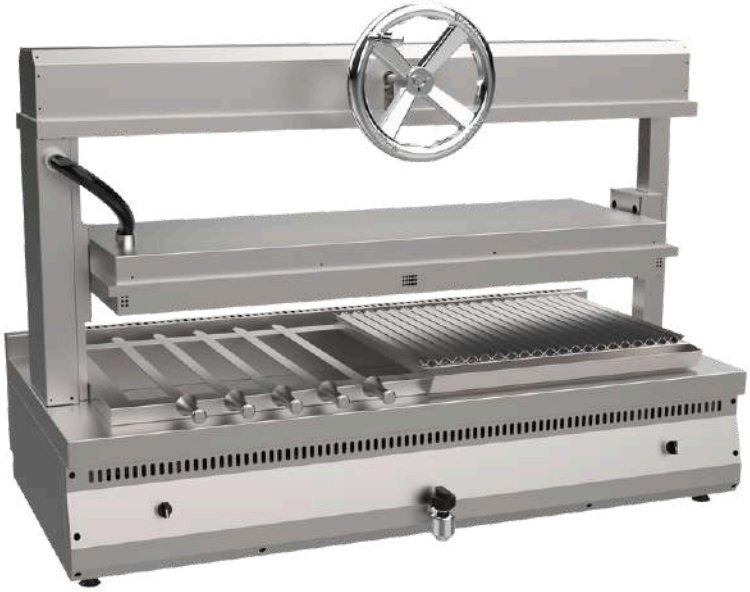
KOD CODE	UZUNLUK LENGTH CM.	GENİŞLİK WIDTH CM.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRID SIZE CM.	YÜKSEKLİK HEIGHT CM.
NPICCO 988	100	80	27x46 2 adet / 2 pcs	92/175/196

Elektrikli Kebap Izgara
Electric Kebab Grill

CE

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

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 / 1 pcs	90KG

Rotaro

CE

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

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
Büyükçekmece / İSTANBUL

+90 533 726 22 71

+90 212 886 85 17

npiccobbq

info@npicco.com

www.npicco.com