

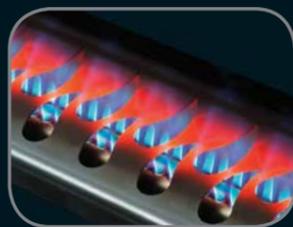
Caractéristiques de la série ULTRA CHEF®



Comme le bon rendement d'un four! Couvercle étanche pour une rétention maximale de la chaleur.



Plaques de brûleur RADIANT WAVE™ en acier inoxydable qui distribuent la chaleur de façon uniforme et réduisent les poussées de flamme. Les grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée peuvent être retournées afin de retenir les jus de cuisson des aliments pendant la grillade.



Brûleur arrière pour une cuisson comme au restaurant.



Jauge de température ACCU-PROBE™ en acier inoxydable pour un contrôle précis de la chaleur.



Brûleurs tubulaires durables en acier inoxydable pour une distribution uniforme de la chaleur.



Rôtissoire robuste optionnelle avec contrepoids. Grille de réchaud pratique.



Brûleur latéral qui procure un espace de cuisson additionnel pour préparer des plats d'accompagnement.



Les tablettes latérales de tous les grils ULTRA CHEF® sont rabattables ou amovibles.



ULTRA CHEF



	Série avec chariot			Modèle sur poteau	Modèle encastré	Modèle sur piédestal
	U405	U405RB	UD405RSB	UH405N	BIU405RB	UP405RB
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S
Allumeur électronique	S	S	S	S	S	S
BTU total	45 000	59 000	69 500	45 000	59 000	59 000
Surface de cuisson totale*	570	570	570	570	570	570
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	3	3	3	3	3	3
Brûleur arrière infrarouge de 14 000 BTU	–	S	S	–	S	S
Brûleur latéral de 10 500 BTU	–	–	S	0	0	0
Protecteur contre les araignées	S	S	S	S	S	S
Récipient à graisse amovible	S	S	S	S	S	S
Tablettes latérales SOLIDO™	S	S	–	S	–	–
Tablettes latérales en acier inoxydable	–	–	S	–	–	S
Roulettes à blocage et/ou roues stylisées	S	S	S	–	–	S
Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF®	S	S	S	S	S	S

S = standard, 0 = optionnel *Inclut la surface de cuisson principale et secondaire.



ULTRA CHEF

- 7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
- 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
- 103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294
TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRUC-FR 05/2013



ULTRA CHEF

napoleongrills.com

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Napoléon® est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Itée. La conception du bouton de commande rouge est une marque de commerce de NAC. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.



Modèle U405 avec chariot

- Jusqu'à 45 000 BTU
- Surface de cuisson totale : 570 po²
- Chariot robuste en acier galvanisé fini d'une peinture noire à base de poudre
- Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée
- Roues et roulettes à blocage durables EASY ROLL™
- Tablettes latérales rabattables SOLIDO™
- Appliqué pour couvercle en acier inoxydable et jauge de température ACCU-PROBE™
- Allumeur électronique
- Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF™



Gaz naturel seulement - Poteau de patio ou poteau de mise sous-terre optionnels disponibles (UH405)



Modèle U405RB avec chariot

- Jusqu'à 59 000 BTU
- Surface de cuisson totale : 570 po²
- Brûleur arrière infrarouge breveté en acier inoxydable de 14 000 BTU
- Chariot robuste en acier galvanisé fini d'une peinture noire à base de poudre
- Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée
- Roues et roulettes à blocage durables EASY ROLL™
- Tablettes latérales rabattables SOLIDO™
- Appliqué pour couvercle en acier inoxydable et jauge de température ACCU-PROBE™
- Allumeur électronique
- Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF™



Modèle encastré BIU405RB

- Jusqu'à 59 000 BTU
- Surface de cuisson totale : 570 po²
- Brûleur arrière infrarouge breveté en acier inoxydable de 14 000 BTU
- Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée
- Appliqués pour couvercle en acier inoxydable et jauge de température ACCU-PROBE™
- Allumeur électronique
- Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF™

Portes, tiroirs et îlot non compris



Modèle UP405RB sur piédestal

- Jusqu'à 59 000 BTU
- Surface de cuisson totale : 570 po²
- Brûleur arrière infrarouge breveté en acier inoxydable de 14 000 BTU
- Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée
- Roues et roulettes à blocage durables EASY ROLL™
- Brûleur latéral optionnel
- Piédestal en acier inoxydable et en acier galvanisé fini d'une peinture à base de poudre
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles intégrés
- Appliqué pour couvercle en acier inoxydable et jauge de température ACCU-PROBE™
- Allumeur électronique
- Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF™



Brûleur latéral optionnel qui procure un espace de cuisson additionnel, idéal pour préparer vos plats d'accompagnement



Modèle UD405RSB avec cabinet

- Jusqu'à 69 500 BTU
- Surface de cuisson totale : 570 po²
- Brûleur arrière infrarouge breveté en acier inoxydable de 14 000 BTU
- Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée
- Chariot en acier galvanisé fini d'une peinture à base de poudre avec porte cambrée en acier inoxydable
- Appliqué pour couvercle en acier inoxydable et jauge de température ACCU-PROBE™
- Roulettes à blocage durables EASY ROLL™
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles intégrés
- Brûleur latéral de 10 500 BTU inclus
- Allumeur électronique
- Garantie à Vie Limitée ULTRA CHEF™

RAPIDE ET Facile