

NAPOLEON

GRILLEZ, FUMEZ OU RÔTISSEZ
VOS VIANDES À L'ANNÉE.



SÉRIE PRESTIGE PRO^{MD}
napoleongrills.com





Table des matières :

Prestige PRO ^{MD} 665	4 - 5
Prestige PRO ^{MD} 825	6
Prestige PRO ^{MD} 500	7
Grils encastrés	9
Accessoires de grils	10 - 11
Méthodes de cuisson	10 - 11
Cuisson au charbon de bois	12
Cuisson à l'infrarouge	13
Anatomie d'un gril	14
Spécifications	15

 **LES SOCIÉTÉS
LES MIEUX
GÉRÉES**
AU CANADA

Nous sommes fiers d'être reconnus comme l'une des sociétés les mieux gérées au Canada et de vous offrir des produits de confort au foyer de qualité depuis plus de 40 ans.

LES JEUNES SCOUTS CUISINENT AU-DESSUS D'UNE FLAMME. LES GRANDS SCOUTS CUISINENT SUR UN NAPOLÉON.

Des marques de grillage parfaites sont pour vous une marque d'honneur.

Vous pensez que couper un steak pour en vérifier la cuisson est un sacrilège.

Vous savez quand et comment utiliser sauces, marinades et mélanges d'épices.

Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller.

Chaque caractéristique et chaque matériel a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de préparer des plats inoubliables.

Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un gril.

Napoléon est une entreprise familiale passionnée de grillades depuis plus de 20 ans.

Un repas savoureux se prépare avec les meilleurs ingrédients. Préparez le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.



PRESTIGE PRO^{MD}

PRO665RSIB avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE**™ et un plateau à copeaux de bois intégré

Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage final mineur!

99 000 BTU
8 brûleurs
Surface de cuisson : 1150 po² (2920 cm²)
Modèle encastré disponible



Fièremment fabriqué au Canada



COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Le couvercle équilibré **LIFT EASE**™ de Napoléon permet un dégagement zéro à l'arrière du gril, ce qui vous laisse plus d'espace sur votre patio ou votre terrasse. Le couvercle étanche est conçu pour bien résister au vent. Ainsi, un maximum de chaleur est retenu à l'intérieur du couvercle à double paroi pour vous offrir une performance semblable à un four.

PRESTIGE PRO^{MD}

PRO825RSBI avec un brûleur arrière infrarouge, des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE^{MD}**, un brûleur latéral double à contrôle indépendant et un plateau à copeaux de bois

Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage final mineur!

123 000 BTU
10 brûleurs
Surface de cuisson : 1395 po² (3543 cm²)
Modèle encastré disponible

Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm

Plateau à copeaux de bois amovible qui facilite le remplissage et qui s'allume par son propre brûleur à gaz tubulaire

NOUVEAU brûleur latéral double à contrôle indépendant composé d'un brûleur circulaire central infrarouge et d'un brûleur circulaire extérieur traditionnel pour une plus grande polyvalence de cuisson

Comprend une grille réversible en fonte conçue pour recevoir un wok rond d'un côté et un chaudron plat de l'autre. La surface arrondie de la grille assure une cuisson constante et uniforme

Barre d'alimentation intégrée à l'arrière qui alimente les lumières intérieures et la prise additionnelle

Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE^{MD}** et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu

Rôtissoire de qualité commerciale avec quatre fourches et un brûleur arrière infrarouge

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE^{MD}**

Deux portes et deux tiroirs de rangement **EASY GLIDE^{MD}** à fermeture amortie

Compartiment à bonbonne coulissant **ULTRA-GLIDE^{MD}** facile d'accès (modèle au propane seulement)

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

PRO825RSBI



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE^{MD}** avec brûleur tubulaire de réchaud



Boutons de commande **NIGHT LIGHT^{MD}**



Brûleur double à contrôle indépendant avec grille réversible en fonte



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable avec supports renforcés



Fièrement fabriqué au Canada

LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec votre brûleur à gaz.



PRESTIGE PRO^{MD}

PRO50ORSIB avec un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**

80 000 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson : 900 po² (5780 cm²)

Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Le modèle au propane comprend un anneau stabilisateur de bonbonne



Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** de haut format avec moulures d'accent et poignée en fini chrome poli

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper, porte-serviettes et crochets à ustensiles en fini chrome poli

Grand tiroir d'égouttement accessible par l'avant

Deux portes à fermeture amortie

Cabinet fermé qui comprend des tablettes de rangement, une lumière intérieure, un porte-condiments intégré, des crochets à ustensiles et un ouvre-bouteille

Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable de 9,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Bac à glace/marinades intégré



Fièrement fabriqué au Canada

TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon emprisonne instantanément les jus afin de donner un goût délectable! Plus de 11 000 orifices émettent une chaleur de 1800 °F, ce qui permet de saisir les aliments de façon optimale. Pour plus de détails, consulter la page 13.





GRILS ENCASTRÉS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES

Les **ÎLOTS MODULAIRES OASIS™** de Napoléon sont parfaits pour votre nouvelle cuisine extérieure ou ils peuvent être facilement intégrés à votre propre concept utilisant des matériaux incombustibles.



BIPR0500RB AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Jusqu'à 66 000 BTU
5 brûleurs
Surface de cuisson : 760 po² (4880 cm²)
Dimensions de l'ouverture :
30 ¾ po L x 20 ¾ po P x 8 ¾ po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPR0665RB AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Jusqu'à 86 000 BTU
7 brûleurs
Surface de cuisson : 1000 po² (6510 cm²)
Dimensions de l'ouverture :
38 po L x 19 ½ po P x 9 ½ po H
(99 cm L x 50 cm P x 25 cm H)



BIPR0825RBI AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Jusqu'à 106 000 BTU
9 brûleurs
Surface de cuisson : 1245 po² (8140 cm²)
Dimensions de l'ouverture :
52 ¾ po L x 20 ¾ po P x 8 ¾ po H
(133 cm L x 52 cm P x 23 cm H)

BRÛLEURS INFRAROUGES SIZZLE ZONE™ DE REMPLACEMENT POUR GRILS DE LA SÉRIE 500 ET 665

Obtenez des résultats comme au restaurant avec votre grill Prestige PRO™ de Napoléon

Grils de la série Prestige PRO™ 500 ou 665

Remplacez un brûleur tubulaire rapidement et facilement par un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™** dans n'importe quels grils de la série **Prestige PRO™ 500** ou **665**.

Caractéristiques

- 12 000 BTU
- Fabriqué d'acier inoxydable 304, incluant la quincaillerie
- Comprend un brûleur, des supports et des vis
- Atteint une température de 1800 degrés en 30 secondes
- Consulter le manuel N415-0362 pour obtenir la procédure d'installation



Ensemble de brûleur infrarouge en opération



Ensemble de brûleur infrarouge avec quincaillerie

DES GRILADES EN TOUTE SAISON

Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre grill à l'abri du vent dans un endroit bien aéré, afin d'avoir une chaleur constante. Ne laissez pas la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utilisez plutôt un thermomètre. Et ne craignez pas de vous servir de la grille de réchaud pour garder les aliments au chaud ou pour terminer la cuisson pendant que les aliments qui nécessitent plus de temps finissent de cuire sur les brûleurs principaux.

ACCESSOIRES DE GRIL



Ciseaux à volailles professionnels
55077



Spatule extralarge en acier inoxydable
70017



Plateau pour grille multifonction
70027



Couteau de chef
55202



Ensemble de cinq ustensiles
professionnels 70031



Pincés de précision
55017



Seringue à marinade en acier inoxydable
55028



Supports de cuisson pour piments
et tomates 56028/56029



Tablier
62135

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grills Napoléon à napoleongrills.com.

HERBES ET ÉPICES

Les herbes séchées et les épices sont parfaites pour la grillade. Trempez-les dans l'eau pendant environ 5 minutes, essorez l'excès d'eau et posez-les directement sur le charbon de bois ou dans le récipient d'eau si vous utilisez la technique de cuisson indirecte. Surveillez les graines de moutarde ou de coriandre, car la chaleur les fait éclater.



LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT

Cuisson directe

Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un grill chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

Cuisson indirecte

La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs - allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les morceaux de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et aussi d'ajouter une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.



Cuisson au charbon de bois

Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnels vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

Cuisson avec rôtissoire

La cuisson avec la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les gros morceaux de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus à l'intérieur. Les plus gros morceaux de viande peuvent être déplacés du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

Fumaison

Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Vous cuisez ainsi vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour rehausser davantage la saveur.



POUR TOUTES OCCASIONS



Presse-hamburger 3 en 1
70060



Plancha en fonte émaillée
56090



Plateau de cuisson en fonte
56008



Ensembles de rôtissoire



Ensemble de brochetterie rotatif
pour rôtissoire 64007



Ensemble de départ pour fumaison
avec copeaux de bois 67020



Bac à charbon de bois/fumaison
en fonte 67731



Ensemble de brochettes rotatif en
acier inoxydable 70014



Nettoyant/poli/protecteur pour acier
inoxydable 10232/10233

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur napoleongrills.com.

LE GRIL SANS PROBLÈMES

Si vous prenez le temps de vérifier le bon fonctionnement de votre appareil au printemps et une autre fois à l'automne, vous profiterez d'un gril sans problèmes pendant des années. Si vous ne pouvez procéder à ces deux vérifications, profitez du printemps, juste avant que ne commence la cuisson estivale, pour faire au moins une vérification complète.

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon! Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!

Avant de vous servir du bac à charbon de bois, vous devez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas. Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à chaleur intense, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.

Vous désirez les avantages du gaz, mais le goût spécifique du charbon de bois?

Pas de problème! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoléon s'allument facilement avec le brûleur à gaz.

Aucune essence à briquet n'est requise!



Vous voulez obtenir cette délicieuse saveur de fumée?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre gril et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un gril à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre gril de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Remplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau pendant au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Vous cuisez ainsi vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte de fumaison.

Fumez la viande pendant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.

COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Vous pouvez également vous servir de votre gril comme four conventionnel ou à convection. Pains, brioches, gâteaux et pizzas peuvent être cuits à la perfection sous le couvercle du gril. Pour la cuisson à convection, utilisez la méthode de cuisson indirecte. Votre gril possède un couvercle bien scellé qui permet de retenir la chaleur, offrant ainsi une cuisson comme dans un four.

COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La découverte et la maîtrise du feu ont créé la possibilité de préparer et de cuire la viande. Depuis ce temps, nous nous sommes efforcés d'améliorer le goût et de perfectionner l'expérience de la grillade. La cuisson à l'infrarouge est tout simplement une relation entre l'aliment, la chaleur et la durée de cuisson. Cette cuisson utilise une énergie radiante très intense semblable à celle que dégage le soleil. Les ondes électromagnétiques à haute fréquence, qui font partie de la zone invisible du spectre de lumière, se déplacent de la source infrarouge vers les aliments.

Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont sans équivoque : des aliments tout à fait succulents et savoureux en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer, du poisson aux légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

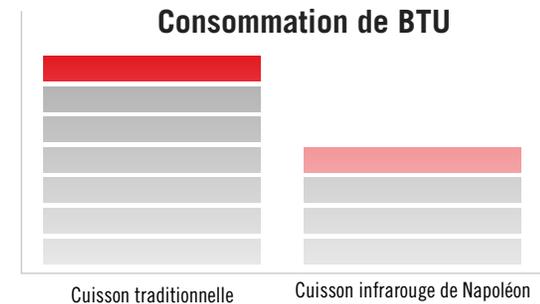
Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

Le choix environnemental!

Puisque les brûleurs infrarouges sont prêts à être utilisés en moins d'une minute et que les temps de cuisson sont grandement réduits, cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoléon peut réduire votre consommation de gaz de jusqu'à 50 %.



Comment cuire le bifteck parfait à l'infrarouge

Choisissez un bifteck bien persillé (plus la viande est persillée, plus votre bifteck sera tendre et savoureux). Idéalement, un bifteck devrait avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po et un poids d'environ 340 à 454 g (12 à 16 oz), selon la coupe.

1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffer le gril pendant une minute.
4. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
5. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percera la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleront)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis éteignez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant.
Bon appétit!

Note: Ne coupez jamais la viande pour vérifier sa cuisson, car tous les jus s'en écoulent. Utilisez plutôt un thermomètre à viande.

POUR VÉRIFIER LE DEGRÉ DE CUISSON

Prenez votre index gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. N'appliquez aucune pression, mais plutôt un toucher léger. Avec un doigt de l'autre main, touchez maintenant la partie charnue de votre pouce gauche. Ceci est la texture similaire à un bifteck saignant. Maintenant, touchez le bifteck et comparez. Pour une cuisson médium-bien-cuit, prenez votre majeur gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. Pour une viande bien cuite, utilisez l'annulaire de votre main gauche.

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

PRO825RSBI AVEC BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE À CONTRÔLE INDÉPENDANT



SPÉCIFICATIONS	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S
* Couleur du couvercle	a.i.	a.i.	a.i.
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S
Allumeur électronique	S°	S°	S°
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S
Allumeur de brûleur arrière	S	S	S
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	2	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	5	4
Brûleur de réchaud en acier inoxydable	S	-	-
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	S
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	S	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	-	S	S
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 7,5 mm	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S
Grilles de cuisson vagues en fonte	-	-	-
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	S	S	S
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S
Boutons de commande i-GLOW™ / NIGHT LIGHT™	S	S	S
Lumières intérieures DEL	S	S	-
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S
Tablettes latérales rabattables	-	-	-
Garantie à vie limitée de Napoléon	S	S	S
ACCESSOIRES	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	S	S	-
Rôtissoire robuste - 2 fourches	-	-	S
Bac à charbon de bois	O	O	O
Housse robuste	O	O	O
DÉBITS (BTU)	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB
Brûleurs de cuve infrarouges	24 000	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	60 000	48 000
Brûleur latéral	17 000	13 000	14 000
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	18 000
Brûleur de fumaison	8 000	8 000	-
Brûleur de réchaud	8 000	-	-
Total	123 000	99 000	80 000
DIMENSIONS	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB
Largeur totale en pouces (cm)	94 ¾ (239)	76 ¾ (195)	66 ½ (169)
Profondeur totale en pouces (cm)	25 ¾ (64)	25 ¾ (65)	26 ¾ (67)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé/couvercle ouvert	51 ¾ (130) / 56 (145)	51 (130) / 56 (142)	51 ¾ (132) / 56 (142)

S = standard O = optionnel * Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, b = bleu, g = gris charbon ↯ Plié ° Brûleur arrière et latéral



NAPOLÉON CÉLÈBRE PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE CONSACRÉS À LA CONCEPTION DE PRODUITS DE CONFORT AU FOYER



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
info@maxiflamme.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. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRPRO-FR 04/2016