NAPOLEON

SERIE ROGUE®

COCINE DIFERENTE.
USE ROGUE.

NAPOLEON

LA SERIE DE PLATAFORMAS ROGUE®

ROGUE ROGUE XT ROGUE SE

425 525 625

625 5 QUEMADORES

525 4 QUEMADORES

425 3 QUEMADORES

ROGUE

R425

42 000 BTU

3 quemadores principales

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 60 cm de ancho.

15 AÑOS DE GARANTÍA TOTAL LIMITADA NAPOLEON
PARA LOS MODELOS DE LAS SERIES ROGUE®, ROGUE® XT Y ROGUE® SE

R525PK

48 000 BTU

4 quemadores principales

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 73 cm de ancho

gas natural o propano
hasta **48 mil** BTU

prepare platos deliciosos
para hasta **32** personas

cocine a la perfección
con hasta **4** quemadores

TERMÓMETRO ACCU-PROBE™

Lea de manera instantánea y segura la temperatura interna de su parrilla con la tapa cerrada. Este termómetro cuenta con un rango de medición de temperatura amplio de 0 °C a 370 °C (0º a 700 ºF) e incluye el rango ideal para ahumado y sellado.

ROGUE

CARACTERÍSTICAS

EXCLUSIVO SISTEMA DE ENCENDIDO CRUZADO

El encendido cruzado de Napoleon proporciona un sistema a prueba de fallas que asegura que cada quemador puede encenderse con otro, que se acciona con una sola mano y que se volverá a encender si el viento lo apaga en condiciones extremas.

Perillas de control ergonómicas y resistentes
Como el volante de un automóvil, el agarre cómodo y la forma resistente mejoran su experiencia en la parrilla.

Elegante tapa
Se levanta con facilidad y retiene el calor para cocinar como en el horno.

Ganchos para herramientas integrados
Tenga los utensilios a mano gracias a los ganchos de cada estante lateral; esto le permitirá mantener los estantes laterales libres para realizar preparaciones.

Diseño de carro cerrado
El carro cerrado oculta el tanque de propano, lo cual añade espacio de almacenamiento y proporciona protección contra factores externos.

Icónicas rejillas para cocinar WAVE™ de hierro fundido porcelánico
Estas icónicas rejillas reversibles con ondas proporcionan un sellado perfecto de un lado, mientras en el otro los canales permiten mantener los jugos dentro de la carne.

Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles
La configuración de diversos niveles genera una distribución de calor uniforme y protege los quemadores.

Contenedor para fuego de aluminio fundido duradero
El contenedor de fuego tiene una resistencia al óxido superior y está respaldado por una nueva garantía total de 15 años.

Estantes laterales plegables con revestimiento de pintura en polvo negra duradero
Pliegue su parrilla para que no moleste y obtenga espacio adicional cuando lo necesite con los estantes laterales plegables.

Termómetro ACCU-PROBE™ con amplitud para ahumar y sellar
Lee la temperatura de su parrilla con precisión para obtener un control óptimo de las parrilladas.

Anillo del tanque de propano integrado
Asegura el tanque de propano con firmeza dentro del gabinete para ubicarlo fácilmente y transportarlo de forma segura para su guardado.

Encendido inmediato JETFIRE™
Este sistema de encendido innovador y fácil de usar dispara una llama para encender cada quemador de gas individualmente con rapidez.

Rejilla para mantener el calor de acero cromado grande
La nueva rejilla con más profundidad para mantener el calor permite disponer de más espacio para cocinar.

SABOR AHUMADO DE LA PARRILLA DE GAS

La bandeja para carbón opcional de Napoleon está diseñada para que usted agregue ese toque de sabor ahumado en cualquier momento en la parrilla de gas. Simplemente reemplace las placas de sellado con la bandeja para carbón, agregue carbón y encienda el quemador de gas.

ROGUE XT 425

RXT425

42 000 BTU

3 quemadores principales

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 60 cm de ancho

15 AÑOS DE GARANTÍA TOTAL LIMITADA NAPOLEON
PARA LOS MODELOS DE LAS SERIES ROGUE®, ROGUE® XT Y ROGUE® SE

RXT425SIB

51 000 BTU

3 quemadores principales más infrarrojo SIZZLE ZONE™

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 60 cm de ancho.

También disponible en negro

gas natural o propano
hasta **51 mil** BTU

quemadores infrarrojos
exclusivos **de cero a 1800º**
SIZZLE ZONE™ con tecnología
Lista para cocinar en **30** segundos

prepare deliciosos platos
para hasta **26** personas

cocine a la perfección
con hasta **4** quemadores

PLACAS DE SELLADO DE ACERO INOXIDABLE DE DOS NIVELES.

Las placas de sellado de dos niveles vaporizan instantáneamente la grasa que cae de los alimentos, lo que crea sabor en lugar de llamaradas excesivas.

* Diríjase a la página 8 para ver todas las características de Rouge ® XT

ROGUE XT

525 625

gas natural o propano
hasta **69 mil** BTU

quemadores infrarrojos
exclusivos **de cero a 1800°**
SIZZLE ZONE™ con tecnología
Lista para cocinar en **30** segundos

prepare deliciosos platos
para hasta **39** personas

cocine a la perfección
con hasta **6** quemadores

15 AÑOS DE GARANTÍA TOTAL LIMITADA NAPOLEON
PARA LOS MODELOS DE LAS SERIES ROGUE®, ROGUE® XT Y ROGUE® SE

También disponible en negro

RXT525SIB

57 000 BTU

4 quemadores principales más infrarrojo SIZZLE ZONE™

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 73 cm de ancho

RXT625SIB

69 000 BTU

5 quemadores principales más SIZZLE ZONE™ infrarrojo

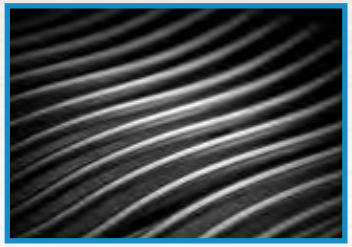
Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 88 cm de ancho

PERILLAS DE CONTROL ERGONÓMICAS Y RESISTENTES

Como el volante de un automóvil, el agarre cómodo y la forma resistente mejoran su experiencia en la parrilla.

+ Quemador lateral infrarrojo de 1800˚F (982˚C) SIZZLE ZONE™
Logre un filete perfecto creando una corteza caramelizada que se sella en los jugos.

+ Elegante tapa superior
Se levanta con facilidad y retiene el calor para cocinar como en el horno.



+ Rejillas para cocinar de acero inoxidable
La icónica forma ondulada ofrece una transferencia de calor uniforme e impide que los alimentos más pequeños caigan a la parrilla (solo modelos RXT de acero inoxidable).

+ Diseño de carro cerrado con doble puerta
El carro cerrado oculta el tanque de propano, lo cual añade espacio de almacenamiento y proporciona protección contra factores externos. (2 puertas en los modelos 525 y 625)

Icónicas rejillas para cocinar WAVE™ de hierro fundido porcelánico
Estas icónicas rejillas reversibles con ondas proporcionan un sellado perfecto de un lado, mientras en el otro los canales permiten mantener los jugos dentro de la carne.

Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles
La configuración de diversos niveles genera una distribución de calor uniforme y protege los quemadores.

Contenedor para fuego de aluminio fundido duradero
El contenedor de fuego tiene una resistencia al óxido superior y está respaldado por una nueva garantía total de 15 años.

Estantes laterales plegables con revestimiento de pintura en polvo negra duradero
Pliegue su parrilla para que no moleste y obtenga espacio adicional cuando lo necesite con los estantes laterales plegables.

Termómetro ACCU-PROBE™ con amplitud para ahumar y sellar
Lee la temperatura de su parrilla con precisión para obtener un control óptimo de las parrilladas.

Anillo del tanque de propano integrado
Asegura el tanque de propano con firmeza dentro del gabinete para ubicarlo fácilmente y transportarlo de forma segura para su guardado.

Encendido inmediato JETFIRE™
Este sistema de encendido innovador y fácil de usar dispara una llama para encender cada quemador de gas individualmente con rapidez.

Perillas de control ergonómicas y resistentes
Como el volante de un automóvil, el agarre cómodo y la forma resistente mejoran su experiencia en la parrilla.

ROGUE XT

IGUAL QUE ROGUE®
+ CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

QUEMADOR LATERAL INFRARROJO SIZZLE ZONE™

Las parrillas infrarrojas de Napoleon utilizan quemadores de cerámica con miles de puertos para llamas distribuidos de forma pareja para generar energía radiante infrarroja. La cerámica absorbe la energía de las llamas y luego se enciende y calienta hasta alcanzar los 1800 °F. La intensidad del calor destacada de SIZZLE ZONE™ sella rápidamente la comida para contener la humedad y el sabor.

CONTENEDOR PARA FUEGO DE ALUMINIO FUNDIDO DURADERO

El contenedor de fuego es prácticamente indestructible y tiene una resistencia al óxido superior. Está respaldado por una nueva garantía total de 15 años.

ROGUE SE

425 525 625

gas natural o propano
hasta **88 mil** BTU

quemadores infrarrojos
exclusivos **de cero a 1800°**
SIZZLE ZONE™ con tecnología
Lista para cocinar en **30** segundos

prepare deliciosos platos
para hasta **39** personas

cocine a la perfección
con hasta **7** quemadores

15 AÑOS DE GARANTÍA TOTAL LIMITADA NAPOLEON
PARA LOS MODELOS DE LAS SERIES ROGUE®, ROGUE® XT Y ROGUE® SE

RSE425RSIB

70 500 BTU

3 Quemadores principales más quemador trasero y lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 60 cm de ancho

RSE525RSIB

76 500 BTU

4 quemadores principales más quemador trasero y lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™

Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 73 cm de ancho

RSE625RSIB

88 500 BTU

5 quemadores principales más quemador trasero y lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™

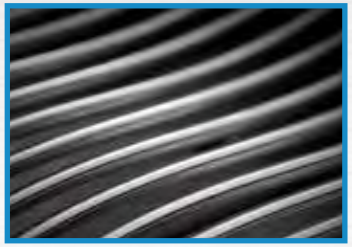
Superficie total de cocción: 46 cm de profundidad x 88 cm de ancho

QUEMADOR LATERAL INFRARROJO SIZZLE ZONE™

El sellado a fuego alto es fácil de lograr con el quemador lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™ integrado y le proporciona mayor superficie de cocción del área de la parrilla principal.

+ Quemador trasero infrarrojo del rostizador
El calor infrarrojo del quemador del rostizador es perfecto para sellar a fuego alto y rostizar a fuego lento.

+ Estantes laterales plegables grandes con abridor de botellas integrado
Disfrute del área de preparación añadida con estantes laterales más grandes. En la serie SE, el estante lateral derecho puede plegarse.



+ Icónicas rejillas para cocinar WAVE™ de acero inoxidable
La icónica forma de onda transfiere el calor de manera uniforme e impide que la comida más pequeña caiga a la parrilla.

+ Perillas de control ergonómicas y robustas con retroiluminación
Nunca quedará en la oscuridad con las perillas de control con retroiluminación para entretenerse hasta tarde por la noche.

quemador lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™ grande de 1800˚F (982˚C)
Logre un filete perfecto creando una corteza caramelizada que se sella en los jugos.

Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles
La configuración de diversos niveles genera una distribución de calor uniforme y protege los quemadores.

Contenedor para fuego de aluminio fundido duradero
El contenedor de fuego tiene una resistencia al óxido superior y está respaldado por una nueva garantía total de 15 años.

Diseño de carro cerrado con doble puerta
El carro cerrado oculta el tanque de propano, lo cual añade espacio de almacenamiento y proporciona protección contra factores externos. (2 puertas en los modelos 525 y 625)

Elegante tapa superior alta
Se levanta con facilidad y retiene el calor para cocinar como en el horno.

Anillo del tanque de propano integrado
Asegura el tanque de propano con firmeza dentro del gabinete para ubicarlo fácilmente y transportarlo de forma segura para su guardado.

Encendido inmediato JETFIRE™
Este sistema de encendido innovador y fácil de usar dispara una llama para encender cada quemador de gas individualmente con rapidez.

Rejilla para mantener el calor de acero cromado grande
La nueva rejilla con más profundidad para mantener el calor permite disponer de más espacio para cocinar.

ROGUE SE

IGUAL QUE ROGUE XT + CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

QUEMADOR TRASERO INFRARROJO DEL ROSTIZADOR

La tecnología infrarroja proporciona el calor necesario para contener los jugos con muy poco o sin tiempo de precalentamiento. La energía radiante se entrega de modo más directo a la comida, y calienta menos el aire.

ELEGANTE TAPA SUPERIOR

Se levanta fácilmente y retiene el calor para lograr una distribución del calor aún más uniforme y obtener resultados de cocción perfectos. Los modelos RSE y RXT cuentan con una elegante tapa superior alta para proporcionar más espacio para sus necesidades de cocción.

ADQUIERA LOS ÚLTIMOS ACCESORIOS PARA PARRILLA

LUZ PARA PARRILLAS
70049

GUANTES MULTIUSO PARA PANTALLA TÁCTIL
62141 (S/M) 62142 (L) 62143 (XL / XXL)

TERMÓMETRO DIGITAL INALÁMBRICO
70006

LÁMINA PARA ESTANTE LATERAL
70122

REJILLA PARA ROSTIZADORES
64005

ASADOR DE POLLO
56034

REJILLA PARA PARRILLAS PARA PIERNAS DE POLLO
56032

WOK PARA PARRILLADA
56027

JUEGO DE BROCHETAS PARA ROSTIZADOR
64008

CONJUNTO DE CACEROLA DE 2 PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE
70046

JUEGO DE DESAYUNO CON 4 ANILLOS PARA HUEVOS
70055

CONJUNTO DE 3 PLANCHAS
70081

JUEGO DE TABLA PARA CORTAR Y RECIPIENTE
70012

BANDEJA PARA ASAR DE ACERO INOXIDABLE PRÉMIUM Y TABLA PARA CORTAR DE BAMBÚ
56033

CUCHILLO DE CHEF
55211

CUCHILLO SANTOKU
55212

CEPILLO PARA PARRILLA DE TRES FILAS CON CERDAS DE ACERO INOXIDABLE
62057

CEPILLO PARA PARRILLA ANCHO SIN CERDAS Y CON RASPADOR
62055

JUEGO DE ENCENDEDOR DE AHUMADOR BBQ
67020

BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO PARA CARBÓN
67732

BANDEJA REFRACTARIA DE HIERRO FUNDIDO
56008

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO
56053

OLLA DE HIERRO FUNDIDO PARA POSTRES
56054

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO CON TAPA
56051

COCINAR CON CARBÓN
EN LA PARRILLA DE GAS

¡Exclusiva de Napoleon! ¿Prefiere la practicidad del gas, pero desea el sabor del carbón? No hay problema. La bandeja de carbón de Napoleon se enciende fácilmente con el quemador de gas. No hay necesidad de un fluido más ligero.

La bandeja de carbón opcional le brinda la libertad de cambiar de gas a carbón con relativa facilidad. Simplemente reemplace las placas de sellado con la bandeja para carbón, agregue carbón y encienda el quemador de gas. Reemplace las rejillas de la parrilla, ¡y tendrá una parrilla de carbón!

Antes de comenzar a utilizar la bandeja de carbón, deberá determinar cuánto carbón necesitará. Aproximadamente una capa para hamburguesas o filetes y dos capas para asados o pollo. Añada el carbón suficiente en la bandeja para la cantidad de capas necesarias. Encienda el quemador de gas directamente debajo de la bandeja de carbón y mantenga la temperatura alta hasta que el carbón tenga un color rojo brillante y luego apague el quemador de gas. Deje que el carbón se queme hasta que la superficie esté blanca. Con un instrumento de mango largo, distribuya el carbón de forma pareja en la bandeja.

¿DESEA ESA BENDICIÓN AHUMADA?

Disfrute ese delicioso sabor ahumado de la carne en casa con su propia parrilla y algunos consejos de Napoleon. Cuando utiliza parrillas de gas, lo mejor es colocar astillas de madera prehumedecidas en el tubo ahumador, disponible en los distribuidores de parrillas Napoleon. Esto evita que la parrilla se llene de cenizas y bloquee las boquillas. Si utiliza una bandeja para carbón, puede colocar la madera directamente sobre el carbón precalentado o colocarlas en la cámara para astillas en la bandeja.

Llene un tubo ahumador de acero inoxidable con astillas de maderas. Sumerja en agua durante al menos media hora. Coloque el tubo ahumador sobre el quemador izquierdo y enciéndalo. Coloque la carne sobre el quemador derecho, pero no encienda el quemador. Está utilizando el método de cocción ahumada indirecto.

Ahúme la carne durante varias horas con la tapa de la parrilla cerrada. Para conseguir el sabor máximo, añada astillas frescas prehumedecidas varias veces durante el proceso de cocción o utilice dos tubos.

¿CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN INFRARROJA?

NAPOLEON
EXPERTO EN PARRILLAS DE GAS E INFRARROJAS

Desde que se descubrió el fuego, la humanidad se ha esforzado por mejorar el sabor y perfeccionar la experiencia a la parrilla. La cocción infrarroja es simplemente la relación entre el tipo de comida, el calor y el tiempo. La cocción infrarroja utiliza energía radiante de alta eficacia, similar al sol. Las ondas electromagnéticas de alta frecuencia del extremo invisible del espectro de luz viajan desde la fuente infrarroja hasta la comida. Las parrillas infrarrojas de Napoleon utilizan quemadores de cerámica con miles de puertos para llamas distribuidos de forma pareja para generar energía radiante infrarroja. La cerámica absorbe la energía de las llamas y luego se enciende y calienta hasta alcanzar los 1800 °F. La intensidad del calor destacada de SIZZLE ZONE™ sella rápidamente la comida para contener la humedad y el sabor. Los resultados son inconfundibles: comida sabrosa y jugosa en un tiempo de cocción mucho más corto. La tecnología de cocción infrarroja de Napoleon hace que servir la comida perfecta sea rápido y fácil siempre.

Versátil

Cocine lo que sea como un profesional; desde filetes hasta mariscos y vegetales.

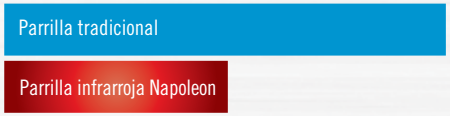
Excelente retención de sabores y humedad

La tecnología infrarroja proporciona el calor necesario para contener los jugos con muy poco o sin tiempo de precalentamiento. La energía radiante se entrega de modo más directo a la comida, y calienta menos el aire. Por lo tanto, la comida se cocina muy rápido, lo que resulta en más retención del peso de los alimentos. Los alimentos cocinados en sus propios jugos son más jugosos, tiernos y sabrosos.

Más eficacia

La tecnología infrarroja calienta el objeto y no el aire, por lo que cocina dos veces más rápido que los quemadores tradicionales al tiempo que utiliza menos combustible. Como la tecnología infrarroja calienta la comida directamente, y no el aire que la rodea, cocinar en la parrilla todo el año es mucho más simple.

Consumo en BTU



La opción ecológica

Los quemadores infrarrojos están listos para cocinar en menos de un minuto, por lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Preparar la comida con la tecnología infrarroja avanzada de Napoleon puede reducir el consumo de gas hasta en un 50%.

0→1800° LISTO PARA COCINAR EN 30 SEGUNDOS

CÓMO COCINAR EL FILETE PERFECTO CON EL QUEMADOR INFRARROJO

1. Levante la tapa de la parrilla o el quemador lateral.
2. Encienda el quemador infrarrojo.
3. Deje que se caliente durante un minuto.
4. Coloque un filete grueso y jugoso sobre las rejillas.
5. Espere dos o tres minutos, dé vuelta el filete con las pinzas. (No debe usar un tenedor porque pinchará el filete y liberará los jugos que el quemador infrarrojo ha conservado).
6. Espere dos o tres minutos más y luego apague el quemador infrarrojo.
7. El resultado es un filete a punto medio.
8. Bon appétit

CONSEJO:
Elija un filete bien veteado; mientras más vetas tenga, más sabroso y tierno estará. Un filete perfecto tiene un grosor de 1 ½ a 2 pulgadas y pesa entre 12 a 16 onzas, según el corte.

	Cantidad del quemador principal	BTU del quemador principal	BTU del quemador lateral	BTU del quemador trasero	BTU total	Superficie de cocción principal	Superficie de cocción del quemador lateral	Área de la rejilla para mantener el calor	Superficie de cocción total	Ancho del producto en cm (con estantes plegados)	Altura del producto en cm (con la tapa abierta)
ROGUE®											
R425PK-1	3	42 000	-	-	42 000	2742 cm²	-	935 cm²	3677 cm²	130	121 (160)
R425NK-1	3	42 000	-	-	42 000	2742 cm²	-	935 cm²	3677 cm²	130	121 (160)
R525PK-1	4	48 000	-	-	48 000	3387 cm²	-	1194 cm²	4581 cm²	144	121 (160)
ROGUE® XT											
RXT425PSS-1	3	42 000	-	-	42 000	2742 cm²	-	935 cm²	3677 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT425NSS-1	3	42 000	-	-	42 000	2742 cm²	-	935 cm²	3677 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT425SIBPK-1	3	42 000	9000	-	51 000	2742 cm²	613 cm²	935 cm²	4290 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT425SIBNK-1	3	42 000	9000	-	51 000	2742 cm²	613 cm²	935 cm²	4290 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT425SIBPSS-1	3	42 000	9000	-	51 000	2742 cm²	613 cm²	935 cm²	4290 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT425SIBNSS-1	3	42 000	9000	-	51 000	2742 cm²	613 cm²	935 cm²	4290 cm²	130 (89)	123 (160)
RXT525SIBPK-1	4	48 000	9000	-	57 000	3387 cm²	613 cm²	1194 cm²	5194 cm²	154 (103)	123 (160)
RXT525SIBNK-1	4	48 000	9000	-	57 000	3387 cm²	613 cm²	1194 cm²	5194 cm²	154 (103)	123 (160)
RXT525SIBPSS-1	4	48 000	9000	-	57 000	3387 cm²	613 cm²	1194 cm²	5194 cm²	154 (103)	123 (160)
RXT525SIBNSS-1	4	48 000	9000	-	57 000	3387 cm²	613 cm²	1194 cm²	5194 cm²	154 (103)	123 (160)
RXT625SIBPK-1	5	60 000	9000	-	69 000	4032 cm²	613 cm²	1387 cm²	6032 cm²	168 (142)	123 (160)
RXT625SIBNK-1	5	60 000	9000	-	69 000	4032 cm²	613 cm²	1387 cm²	6032 cm²	168 (142)	123 (160)
ROGUE® SE											
RSE425RSIBPSS-1	3	42 000	14 000	14 500	70 500	2742 cm²	903 cm²	935 cm²	4581 cm²	140 (114)	123 (160)
RSE425RSIBNSS-1	3	42 000	14 000	14 500	70 500	2742 cm²	903 cm²	935 cm²	4581 cm²	140 (114)	123 (160)
RSE525RSIBPSS-1	4	48 000	14 000	14 500	76 500	3387 cm²	903 cm²	1194 cm²	5484 cm²	154 (103)	123 (160)
RSE525RSIBNSS-1	4	48 000	14 000	14 500	76 500	3387 cm²	903 cm²	1194 cm²	5484 cm²	154 (103)	123 (160)
RSE625RSIBPSS-1	5	60 000	14 000	14 500	88 500	4032 cm²	903 cm²	1387 cm²	6323 cm²	168 (142)	123 (160)
RSE625RSIBNSS-1	5	60 000	14 000	14 500	88 500	4032 cm²	903 cm²	1387 cm²	6323 cm²	168 (142)	123 (160)

S: estándar I O: opcional I Colores: SS = acero inoxidable, k = negro I = Quemador lateral infrarrojo: IR2 = quemador infrarrojo con doble cerámica, IR3 = quemador infrarrojo con triple cerámica
Material de la rejilla de cocción: SS = acero inoxidable, CI = hierro fundido porcelánico I Material de la rejilla para mantener el calor: C = acero cromado

Profundidad del producto en cm	Material de la placa de sellado	Altura de la tapa	Color de la tapa	Interior de la tapa	Color del panel de control	Ilumi-nación de la perilla	Color de la puerta	Can-tidad de puertas	Color del estante	Tamaño del estante	Tipo de quemador lateral	Que-mador trasero	Material de la rejilla de cocción	Com-bustible	Cantidad de paneles traseros	Bandeja para condimentos
64	SS	Baja	K	N	K	N	K	1	K	S	-	N	CI	LP	1	O
64	SS	Baja	K	N	K	N	K	1	K	S	-	N	CI	NG	1	O
64	SS	Baja	K	N	K	N	K	2	K	S	-	N	CI	LP	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	1	SS	S	-	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	1	SS	S	-	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	1	K	S	IR2	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	1	K	S	IR2	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	1	SS	S	IR2	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	1	SS	S	IR2	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	2	K	L	IR2	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	2	K	L	IR2	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	2	SS	L	IR2	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	N	SS	2	SS	L	IR2	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	2	K	L	IR2	N	SS	LP	1	O
64	SS	Alta	K	N	K	N	K	2	K	L	IR2	N	SS	NG	1	O
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	1	SS	L	IR3	Y	SS	LP	2	S
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	1	SS	L	IR3	Y	SS	NG	2	S
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	2	SS	L	IR3	Y	SS	LP	2	S
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	2	SS	L	IR3	Y	SS	NG	2	S
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	2	SS	L	IR3	Y	SS	LP	2	S
64	SS	Alta	SS	Y	SS	Y	SS	2	SS	L	IR3	Y	SS	NG	2	S

NAPOLEON

CELEBRAMOS MÁS DE 40 AÑOS BRINDANDO PRODUCTOS PARA LA COMODIDAD DEL HOGAR

napoleon.com

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030
7200 Trans Canada Highway, Montreal, Quebec H4T 1A3

TELÉFONO: 1-888-721-8324

Aprobado por Intertek Testing Services conforme a las normas de EE. UU. y Canadá: ANSI Z21.58/CSA 1.6 - Aparatos de gas para cocción exterior. Todas las especificaciones y los diseños están sujetos a cambios sin previo aviso debido a las mejoras continuas de los productos. Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones completas de instalación y funcionamiento, y verifique todos los códigos y regulaciones de fabricación locales y nacionales. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos. Napoleon es una marca registrada de Wolf Steel Group Inc. Las imágenes y los colores pueden no ser exactamente como se muestran.

Distribuidor autorizado

Impreso en Canadá
ADBRRG-ES - 04/2021