

NAPOLEON

FAITES HONNEUR AU STEAK.



SÉRIE LEX
napoleongrills.com



SÉRIE LEX



LE SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE^{MD} : UNE ÉTINCELLE AUSSI INTENSE QU'UN LANCE-FLAMME!

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 matériau 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.

CARACTÉRISTIQUES EXCLUSIVES



Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés



Tiroirs centraux **EASY SLIDE™**



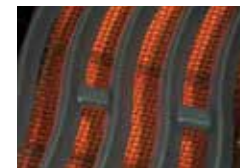
Système d'allumage **JETFIRE™**



Brûleurs de cuve infrarouges (605 et 730)



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™** (LEX485RSIB)



Brûleur latéral de cuisinière



Technologie rétroéclairée **i-GLOW™**



Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable



Plaques de brûleur en acier inoxydable



Jauge de température **ACCU-PROBE™**



LEX730RSBI

106 000 BTU
7 brûleurs
Surface de cuisson : 1025 po² (6530 cm²)



LEX605RSBI

90 500 BTU
6 brûleurs
Surface de cuisson : 850 po² (5440 cm²)



LEX730 avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE**™ et un brûleur latéral de cuisinière

- Couvercle à double paroi en acier inoxydable **LIFT EASE**™
- Brûleurs de cuve et arrière infrarouges en céramique
- Brûleur latéral de cuisinière
- Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable
- Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW**™ qui permettent de cuisiner en soirée
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles et porte-condiments intégrés
- Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés
- Tiroirs centraux **EASY SLIDE**™
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

LEX605 avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE**™ et un brûleur latéral de cuisinière

- Couvercle à double paroi en acier inoxydable **LIFT EASE**™
- Brûleurs de cuve et arrière infrarouges en céramique
- Brûleur latéral de cuisinière
- Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable
- Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW**™ qui permettent de cuisiner en soirée
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles et porte-condiments intégrés
- Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Conçus et développés par un fabricant canadien

BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

Les ondes infrarouges du brûleur arrière en céramique saisissent rapidement les aliments et y emprisonnent les jus, leur donnant ainsi une tendreté et une saveur exceptionnelles. Vous obtenez ainsi de parfaites grillades et des rôtis comme au restaurant. (Rôtissoire robuste avec contrepoids, support en acier inoxydable et fourches disponibles pour la plupart des modèles.)

LEX485RSIB

74 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 815 po² (5250 cm²)



LEX485 avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™** et un brûleur latéral de cuisinière

- Couvercle à double paroi en acier inoxydable **LIFT EASE™**
- Brûleur arrière infrarouge en céramique
- Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**
- Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable
- Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW™** qui permettent de cuisiner en soirée
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles et porte-condiments intégrés
- Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

LEX485

48 000 BTU

3 brûleurs

Surface de cuisson : 675 po² (4350 cm²)



LEX485 classique avec 3 brûleurs

- Couvercle à double paroi en acier inoxydable **LIFT EASE™**
- Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable
- Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW™** qui permettent de cuisiner en soirée
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec crochets à ustensiles et porte-condiments intégrés
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Conçus et développés par un manufacturier canadien

2 GRILS EN 1

Faites l'essai du bac à charbon de bois en fonte exclusif à NAPOLÉON et transformez votre gril à gaz NAPOLÉON en un gril au charbon de bois.

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

Le système **JETFIRE™** de Napoléon allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.



COMPOSANTS OASIS

Pour des possibilités illimitées



BILEX730RBI

1 gril encastré avec un brûleur arrière infrarouge et un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™**

6 brûleurs
95 500 BTU

Dimensions de l'ouverture :
43 ¼" L x 21 ¾" P x 7 ½" H
(110 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



BILEX605RBI

1 gril encastré avec un brûleur arrière infrarouge et un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™**

5 brûleurs
79 500 BTU

Dimensions de l'ouverture :
36 ½" L x 21 ¾" P x 7 ½" H
(93 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



BILEX485

1 gril encastré avec 3 brûleurs
3 brûleurs

48 000 BTU

Dimensions de l'ouverture :
29 ¾" L x 21 ¾" P x 7 ½" H
(76 cm L x 54 cm P x 19 cm H)

MODULE DE CUISINE LEX

Dimensions du module :
29 ¾" (75,5 cm) L x 24 ½" (62 cm) P x 40 ¾" (103,5 cm) H



Évier et robinet en acier inoxydable



Tablette de rangement



Comprend deux ensembles de poignées (noires et plaquées chrome)



Peut être jumelé à un gril de la série LEX (gril LEX485RSIB illustré)

MODULE DE CUISINE LEX

Peut être jumelé à n'importe quel gril de la série LEX, transformant ainsi votre gril en une cuisine extérieure. Le module se branche à un boyau d'arrosage ou peut être raccordé au système de plomberie. Un seau de drainage est requis sous le comptoir si l'évier n'est pas branché au système de plomberie (non compris).

SPÉCIFICATIONS	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB-2	LEX485-2
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	S
Allumeur de brûleur arrière	S	S	S	-
Brûleur de cuve infrarouge en céramique	S	S	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	3	3	3
Brûleur arrière infrarouge en céramique	S	S	S	-
Brûleur latéral de cuisinière	S	S	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	-	-	S	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable	S	S	S	S
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	S	S	S	-
Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™	S	S	S	S
Soupapes en laiton avec protecteur contre les insectes sur les venturis	S	S	S	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S
Grille de réchaud	S	S	S	S
Plateaux à condiments et crochets à ustensiles	S	S	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S
ACCESSOIRES	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB-2	LEX485-2
Ensemble de rôtissoire avec moteur	O	O	O	O
Bac à charbon de bois	O	O	O	O
Pipe à boucane	O	O	O	O
Housse robuste	O	O	O	O
DÉBITS (BTU)	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB-2	LEX485-2
Brûleur de cuve infrarouge	16 000	16 000	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	64 000	48 000	48 000	48 000
Brûleur latéral	11 000	11 000	12 500	-
Brûleur arrière infrarouge	15 000	15 500	13 500	-
Total	106 000	90 500	74 000	48 000
DIMENSIONS	LEX605RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB-2	LEX485-2
Largeur totale en pouces (cm)	75 ¼ (191)	68 ½ (174)	61 ¾ (157)	61 ¾ (157)
Profondeur totale en pouces (cm)	27 ¾ (69)	27 ¾ (69)	27 ¾ (69)	27 ¾ (69)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle ouvert/couvercle fermé	59 ¼ (151) /49 ¼ (125)	59 ¼ (151) /49 ¼ (125)	59 ¼ (151) /49 ¼ (125)	59 ¼ (151) /49 ¼ (125)

S = standard O = optionnel



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



LES SOCIÉTÉS
LES MIEUX
GÉRÉES

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
ADBRLEX-FR 04/2015