



**SÉRIE DE GRILS ROGUE®**  
C'EST LE MOMENT. OPTEZ POUR UN ROGUE.

**CHAQUE  
DÉTAIL  
COMPTE.**

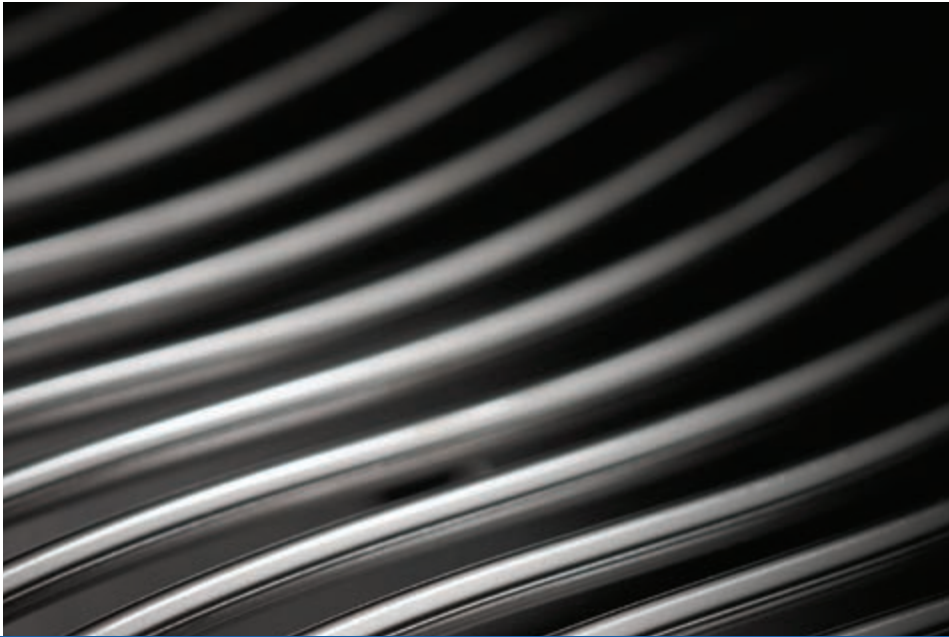


**AUCUN DÉTAIL N'EST  
TROP INSIGNIFIANT.**

# DÉCOUVREZ CE QUI FAIT LA RENOMMÉE DES PRODUITS NAPOLEON.



Chez Napoleon, nous comprenons que chaque détail est important. Nous savons que même les plus petits détails peuvent faire une grande différence lorsque vous préparez vos plus belles grillades.





# **GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>MD</sup> BREVETÉES.**

Nos grilles de cuisson sont ondulées. Leur forme unique renforce la durabilité et la rétention de la chaleur. De plus, elle empêche les aliments de tomber dans le gril.

# **NOUVEAUTÉ POUR LES GRILS DE LA SÉRIE ROGUE® PRO-S : LES BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW™.**

Des boutons de commande qui font bien plus que simplement allumer les brûleurs; ils assurent votre sécurité. Nos boutons de commande novateurs s'illuminent en rouge lorsqu'ils sont allumés, ce qui permet un repérage visuel immédiat.











# FAITES PLACE À LA CUISSON SIZZLE ZONE®.

Rien que le meilleur – découvrez le brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE®** spécialement conçu par Napoleon. Notre technologie infrarouge novatrice est capable de chauffer à une température incroyable de 1800 °F en seulement 30 secondes, pour une cuisson à feu vif de qualité professionnelle en un clin d'œil.

# UN GRIL. DES CRÉATIONS INFINIES.

Découvrez des possibilités culinaires infinies avec les grils Napoleon, où la précision de l'ingénierie s'allie à l'expertise artisanale. Que vous soyez un chef aguerri ou un cuisinier de fin de semaine, nos grils vous donnent la liberté de fumer, de saisir et de rôtir n'importe quelle pièce de viande. Vous pourrez ainsi apprécier la saveur authentique des grillades au charbon de bois, le tout en appuyant sur un bouton.







# GRILS DE LA SÉRIE ROGUE®

L'équilibre parfait entre puissance et précision.



**ROGUE**

Modèles offerts :  
R425K-2 (image ci-dessus)  
R425SS-2  
R525K-2  
R525SS-2



**ROGUE PRO**

Modèles offerts :  
RP525SIBSS-2 (image ci-dessus)  
RP425SIBK-2  
RP425SIBSS-2  
RP525SIBK-2  
RP625SIBK-2  
RP625SIBSS-2



**ROGUE PRO S**

Modèles offerts :  
RPS525RSIBSS-2 (image ci-dessus)  
RPS425RSIBSS-2  
RPS425RSIBK-2-PHM  
RPS625RSIBSS-2



## SÉRIE ROGUE®

La série Rogue® offre une puissance et une précision de cuisson exceptionnelles grâce à des caractéristiques conçues pour améliorer votre cuisine. Grâce aux brûleurs à commande individuelle, au système d'allumage JETFIRE<sup>MD</sup> et aux grilles de cuisson WAVE<sup>MD</sup> emblématiques, vous profiterez d'une distribution parfaite de la chaleur et de résultats impeccables à tout coup. La garantie de 15 ans assure la tranquillité d'esprit, tandis que les tablettes latérales rabattables et les roulettes pivotantes verrouillables sont un véritable gage de commodité. Qu'il s'agisse de griller, de saisir ou de faire mijoter des pièces de viande, les grils de la série Rogue® sont conçus pour être durables, performants et d'une valeur inégalée.

# ROGUE® PRO-S

## 625 | 525 | 425



Boutons de commande  
SAFETYGLOW<sup>MD</sup>



Brûleur latéral  
infrarouge  
SIZZLE ZONE<sup>®</sup>



Brûleur arrière  
infrarouge



Allumage  
instantané JETFIRE<sup>MD</sup>



Grille de cuisson  
en acier inoxydable



Diffuseurs à deux niveaux  
en acier inoxydable



Cuve en fonte  
d'aluminium durable



Ouvre-bouteille intégré

# ROGUE® PRO-S 625

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**88 500 BTU**

BRÛLEURS ARRIÈRE ET LATÉRAL INFRAROUGES  
**SIZZLE ZONE<sup>®</sup>**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**39 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**5 BRÛLEURS**



RPS625RSIBSS-2

### BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW<sup>MD</sup>

Rétroéclairés par des DEL bleues qui passent au rouge lorsque le gaz est allumé, ce qui rend la cuisson plus facile et plus sécuritaire après la tombée de la nuit.

### BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Le brûleur arrière infrarouge est parfait pour la cuisson lente à la broche de nombreux plats délicieux.

### BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE<sup>®</sup>

Obtenez une cuisson à feu vif parfaite, digne d'une grilladerie, avec une chaleur élevée et uniforme, et en plus un espace idéal pour préparer les sauces et les accompagnements.

### GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>MD</sup> EMBLÉMATIQUES EN ACIER INOXYDABLE DE 7,5 MM

Ces grilles assurent une répartition uniforme de la chaleur, empêchent les aliments de passer au travers, sont durables et produisent des marques de grillade exceptionnelles.

### SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE<sup>MD</sup>

Allume chaque brûleur indépendamment avec un jet de flamme, offrant un allumage rapide et fiable par une simple pression et rotation. Aucune pile n'est nécessaire.

### ROULETTES ROBUSTES VERROUILLABLES

Durables et conçues pour maintenir votre grill en place en toute sécurité, tout en offrant une mobilité aisée lorsque vous devez le déplacer.

### GRILLE DE RÉCHAUD EN ACIER INOXYDABLE

Une amélioration hautement durable qui résiste à l'usure et offre l'espace parfait pour garder les aliments au chaud sans les faire trop cuire.

# ROGUE® PRO-S 525

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**76 500 BTU**

BRÛLEURS ARRIÈRE ET LATÉRAL INFRAROUGES  
**SIZZLE ZONE®**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**32 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**4 BRÛLEURS**



RPS525RSIBSS-2



\* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

# ROGUE® PRO-S 425

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**70 500 BTU**

BRÛLEURS ARRIÈRE ET LATÉRAL INFRAROUGES  
**SIZZLE ZONE®**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**26 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**3 BRÛLEURS**



RPS425RSIBK-2-PHM

RPS425RSIBSS-2





# ROGUE® PRO

## 625 | 525 | 425



Boutons de commande rétroéclairés en blanc



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE®



Grilles de cuisson WAVE<sup>MD</sup> emblématiques



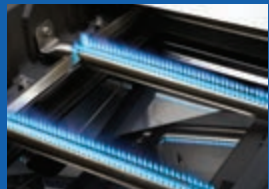
Allumage instantané JETFIRE<sup>MD</sup>



Couvercle profilé de haut format



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



Cuve en fonte d'aluminium durable



Ouvre-bouteille intégré



RP625SIBSS-2

### BOUTONS DE COMMANDE RÉTROÉCLAIRÉS EN BLANC

Cuisinez même après la tombée de la nuit grâce aux boutons de commande à lumière blanche qui offrent une meilleure visibilité la nuit pour une expérience de divertissement hors pair.

### BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE®

Obtenez une cuisson à feu vif parfaite, digne d'une grilladerie, avec une chaleur élevée et uniforme, et en plus un espace idéal pour préparer les sauces et les accompagnements.

### GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>MD</sup> EMBLÉMATIQUES

Ces grilles emblématiques assurent une répartition uniforme de la chaleur, empêchent les aliments de passer au travers, sont durables et produisent des marques de grillade exceptionnelles.

### SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE<sup>MD</sup>

Allume chaque brûleur indépendamment avec un jet de flamme, offrant un allumage rapide et fiable par une simple pression et rotation. Aucune pile n'est nécessaire.

### ROULETTES ROBUSTES VERROUILLABLES

Durables et conçues pour maintenir votre gril en place en toute sécurité tout en offrant une mobilité aisée lorsque vous devez le déplacer.

### GRILLE DE RÉCHAUD EN ACIER INOXYDABLE

Une amélioration hautement durable qui résiste à l'usure et offre l'espace parfait pour garder les aliments au chaud sans les faire trop cuire.

# ROGUE® PRO 625

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**88 500 BTU**

BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE  
**SIZZLE ZONE®**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**39 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**5 BRÛLEURS**



RP625SIBK-2



\* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

# ROGUE® PRO 525

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**62 000 BTU**

BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE  
**SIZZLE ZONE®**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**32 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**4 BRÛLEURS**



RP525SIBSS-2

RP525SIBK-2

# ROGUE® PRO 425

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**56 000 BTU**

BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE  
**SIZZLE ZONE®**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**26 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**3 BRÛLEURS**



RP425SIBSS-2

RP425SIBK-2



\* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

# ROGUE®

## 525 | 425



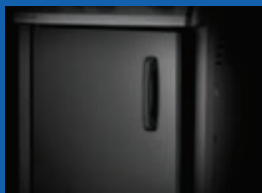
Boutons de commande ergonomiques



Couvercle profilé



Crochets à ustensiles intégrés



Chariot fermé



Grilles de cuisson en fonte émaillée



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



Cuve en fonte d'aluminium durable



Jauge de température Accuprobe<sup>MD</sup>

# ROGUE® 525

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**48 000 BTU**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**32 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**4 BRÛLEURS**



R525SS-2

R525K-2

### GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>MD</sup> EMBLÉMATIQUES

Elles assurent une répartition uniforme de la chaleur, des marques de cuisson emblématiques et empêchent les aliments de tomber à travers les grilles.

### BRÛLEURS À CONTRÔLE INDÉPENDANT

Permet un contrôle précis de la chaleur pour chaque brûleur, garantissant des résultats de cuisson parfaits pour différents aliments en même temps.

### SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE<sup>MD</sup>

Allume chaque brûleur indépendamment avec un jet de flamme, offrant un allumage rapide et fiable par une simple pression et rotation. Aucune pile n'est nécessaire.

### TABLETTES LATÉRALES RABATTABLES

Offrent un espace de travail supplémentaire qui se replie pour faciliter le rangement dans les espaces restreints.

### ROULETTES PIVOTANTES VERROUILLABLES

Assurent que votre grill reste bien en place lorsque vous cuisinez, tout en pouvant être déplacé facilement pour le ranger ou le repositionner.

### GRILLE DE RÉCHAUD PLAQUÉE CHROME

Fournit l'espace parfait pour garder les aliments au chaud sans les faire trop cuire.

\* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

# ROGUE® 425

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**42 000 BTU**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**26 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION  
**3 BRÛLEURS**



R425K-2

R425SS-2



\* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

# COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



**LAMPE DE GRIL**

70049



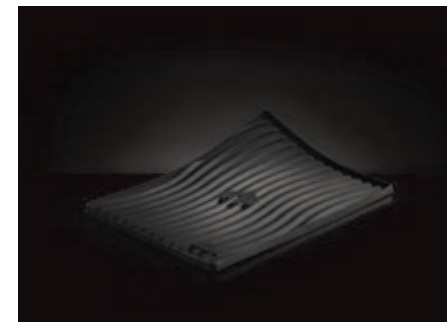
**GANT RÉSIDANT À LA CHALEUR**

62145



**THERMOMÈTRE À LECTURE RAPIDE**

70048



**TAPIS POUR TABLETTE LATÉRALE**

70122



**PANIER POUR RÔTISSOIRE**

64000



**RÔTISSOIRE À POULET**

56034



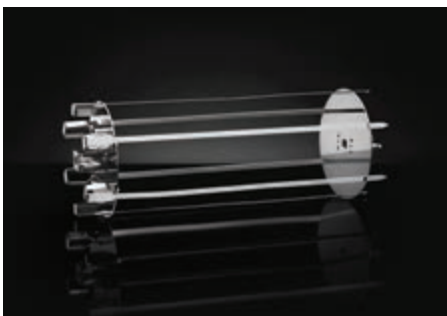
**SUPPORT À CUISSSES DE POULET**

56032



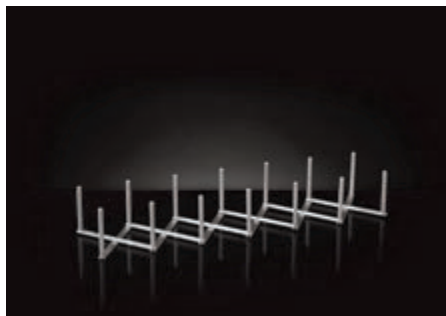
**WOK**

56027



**ENSEMBLE DE BROCHETTERIE**

64008



**SUPPORT À CÔTES EXTENSIBLE**

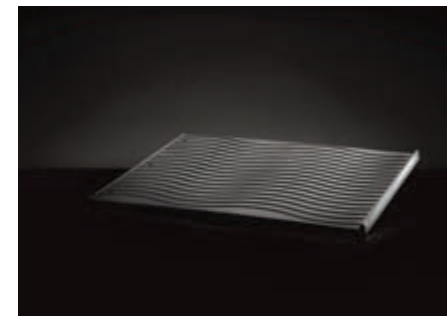
56012



**PLAQUE DE CUISSON RÉVERSIBLE EN FONTE**

(CONVIENT POUR LES MODÈLES ROGUE® 425/625 ET FREESTYLE)

56425



**PLAQUE DE CUISSON RÉVERSIBLE EN FONTE**

(CONVIENT POUR LES MODÈLES ROGUE® 365/525)

56365





### ENSEMBLE DE PLANCHE À DÉCOUPER ET DE BOLS

70012



### PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU

70113



### BROSSE À GRIL À TROIS RANGÉES EN ACIER INOXYDABLE

62063



### GRANDE BROSSE À GRIL À FILAMENTS CONTINUS AVEC GRATTOIR

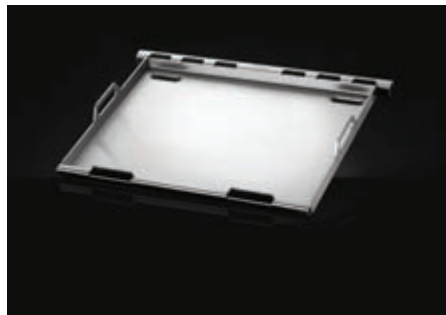
62055



### PLAQUE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE

(CONVIENT POUR LES MODÈLES ROGUE® 525 ET PRESTIGE)

56094



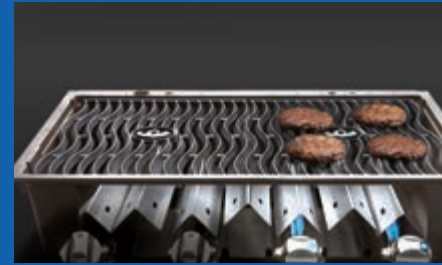
### PLAQUE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE

(CONVIENT POUR LES MODÈLES ROGUE® 425/625 ET FREESTYLE)

56093

Découvrez notre gamme complète d'accessoires de grils sur [napoleon.com](http://napoleon.com).

## DESCRIPTION DES STYLES DE CUISSON CHALEUR DIRECTE OU INDIRECTE



La cuisson à **CHALEUR DIRECTE** demande de positionner vos aliments directement au-dessus de la flamme. C'est idéal pour saisir des steaks, des pièces de viande fines, et des légumes. Garder le couvercle fermé permet de cuire vos aliments plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit à la **CHALEUR DIRECTE**.

La **CHALEUR INDIRECTE** est semblable à la cuisson au four – les aliments sont placés sur le brûleur éteint, tandis que l'autre côté est réglé à puissance élevée. Il s'agit d'une excellente méthode pour cuisiner des pièces de viande difficiles à cuire qui nécessitent une approche de cuisson lente à chaleur basse. La **CHALEUR INDIRECTE** est idéale pour inclure une **PIPE À BOUCANE** afin d'obtenir une saveur supplémentaire.



Uniques à Napoleon, nos **BACS À CHARBON DE BOIS** novateurs vous permettent de passer du gaz au charbon de bois en un clin d'œil.

Utilisez une **RÔTISSOIRE** pour emprisonner les jus, saisir à la perfection et arroser automatiquement les grosses pièces de viande. C'est une méthode de cuisson sans intervention dont vous pouvez profiter grâce au brûleur arrière.

Les **BRÛLEURS LATÉRAL ET ARRIÈRE INFRAROUGES** novateurs de Napoleon produisent une chaleur intense de 1800 °F pour saisir instantanément la viande et emprisonner la saveur et le jus.

Combinez notre **PIPE À BOUCANE** à la **CHALEUR INDIRECTE** pour préparer des repas savoureux, sans effort. Remplissez la **PIPE À BOUCANE** optionnelle de copeaux de bois humides, puis positionnez-la au-dessus du brûleur de gauche réglé à feu élevé. Placez vos aliments sur la droite et fumez-les pendant plusieurs heures avec le couvercle fermé. Vous pouvez ajouter des copeaux de bois au besoin.

# LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoleon – les avantages du gaz avec la saveur du charbon de bois! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoleon sont compatibles avec votre gril existant et s'allument facilement avec le brûleur à gaz. Aucune essence à briquet n'est requise!

Passez aisément d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de retirer les grilles de cuisson et de remplacer les diffuseurs par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec les brûleurs de votre gril. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!



67731

## TRANSFORMEZ VOTRE GRIL

Transformez facilement votre gril avec notre plaque de cuisson en acier inoxydable de qualité. Idéale pour saisir et faire sauter les aliments, cette plaque offre une grande surface de cuisson pratique. Vous pouvez saisir parfaitement un bifteck, cuire des hamburgers juteux, préparer un déjeuner complet, et plus encore. Profitez d'une expérience de cuisson fiable grâce à la construction en acier inoxydable épais et à la répartition uniforme de la chaleur. De plus, les collecteurs de graisse intégrés recueillent les écoulements pour faciliter le nettoyage. Gagnez de l'espace et de l'argent en transformant votre gril existant en plancha en un clin d'œil.



56094

# COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La technologie infrarouge est novatrice : elle utilise une énergie rayonnante similaire à celle du soleil. Les ondes à basse fréquence de la partie invisible du spectre lumineux se propagent du brûleur infrarouge directement à vos aliments, sans chauffer l'air ambiant.

Les brûleurs infrarouges de Napoleon sont conçus avec des tuiles de céramique dotées de milliers d'orifices de flamme espacés également, qui chauffent la céramique jusqu'à une température de 1800 °F en quelques secondes, produisant une énergie infrarouge rayonnante. Cette chaleur intense **SIZZLE ZONE®** permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur.

Le résultat? Des repas délicieux et juteux en moins de temps. Préparer le repas parfait est rapide et facile à chaque fois.

## EXCELLENTE SAVEUR ET RÉTENTION DES JUS

L'énergie rayonnante est transmise directement aux aliments, et non à l'air, ce qui permet une cuisson rapide et une meilleure conservation du poids des aliments.

## PLUS EFFICACE

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.

## LE CHOIX ENVIRONNEMENTAL

Cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoleon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoleon

# PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



## CUISENEZ LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE.

1. Amenez le steak à température ambiante, épongez-le et assaisonnez-le généreusement de sel et de poivre.
2. Préchauffez votre brûleur infrarouge pendant une minute environ.
3. Placez votre steak sur la grille préchauffée.
4. Faites saisir 1 à 2 minutes, tournez 90 degrés et continuez à saisir pendant 1 à 2 minutes.
5. Retirez et laissez reposer pour un steak saignant à mi-saignant, ou poursuivez la cuisson à chaleur indirecte sur le gril principal jusqu'à obtention de la cuisson désirée.

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

	Nombre de brûleurs principaux	BTU des brûleurs principaux	BTU du brûleur latéral	BTU du brûleur arrière	BTU total	Surface de cuisson principale	Surface de cuisson du brûleur latéral	Surface de la grille de réchaud	Surface de cuisson totale	Largeur en pouces (tablettes pliées)	Hauteur en pouces (couvercle ouvert)
<b>Rogue® PRO-S</b>											
RPS425RSIBNK-2-PHM	3	42 000	14 000	14 500	70 500	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RPS425RSIBPK-2-PHM	3	42 000	14 000	14 500	70 500	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RPS425RSIBNSS-2	3	42 000	14 000	14 500	70 500	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RPS425RSIBPSS-2	3	42 000	14 000	14 500	70 500	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RPS525RSIBNSS-2	4	48 000	14 000	14 500	76 500	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RPS525RSIBPSS-2	4	48 000	14 000	14 500	76 500	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RPS625RSIBNSS-2	5	60 000	14 000	14 500	88 500	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)
RPS625RSIBPSS-2	5	60 000	14 000	14 500	88 500	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)
<b>Rogue® PRO</b>											
RP425SIBNK-2	3	42 000	14 000	-	56 000	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RP425SIBPK-2	3	42 000	14 000	-	56 000	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RP425SIBNSS-2	3	42 000	14 000	-	56 000	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RP425SIBPSS-2	3	42 000	14 000	-	56 000	425 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	151 po <sup>2</sup>	716 po <sup>2</sup>	55 (45)	48,5 (63)
RP525SIBNK-2	4	48 000	14 000	-	62 000	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RP525SIBPK-2	4	48 000	14 000	-	62 000	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RP525SIBNSS-2	4	48 000	14 000	-	62 000	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RP525SIBPSS-2	4	48 000	14 000	-	62 000	525 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	186 po <sup>2</sup>	851 po <sup>2</sup>	60,5 (40,5)	48,5 (63)
RP625SIBNK-2	5	60 000	14 000	-	74 000	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)
RP625SIBPK-2	5	60 000	14 000	-	74 000	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)
RP625SIBNSS-2	5	60 000	14 000	-	74 000	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)
RP625SIBPSS-2	5	60 000	14 000	-	74 000	625 po <sup>2</sup>	140 po <sup>2</sup>	223 po <sup>2</sup>	988 po <sup>2</sup>	66 (56)	48,5 (63)

Profondeur (en pouces)	Diffuseurs	Hauteur du couvercle	Couleur du couvercle	Couvercle à double paroi	Couleur du panneau de commande	Boutons éclairés	Couleur de la porte	Nombre de portes	Couleur des tablettes	Taille des tablettes	Type de brûleur latéral	Brûleur arrière	Grilles de cuisson	Combustible	Nombre de panneaux arrière	Plateau à condiments
25	a.i.	Haut	PHM	Oui	PHM	Oui	PHM	1	PHM	Large	IR	IR	a.i.	GN	2	1
25	a.i.	Haut	PHM	Oui	PHM	Oui	PHM	1	PHM	Large	IR	IR	a.i.	PL	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	1	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	GN	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	1	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	PL	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	GN	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	PL	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	GN	2	1
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	IR	a.i.	PL	2	1
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	1	K	Large	IR	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	1	K	Large	IR	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	1	a.i.	Large	IR	-	a.i.	GN	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	1	a.i.	Large	IR	-	a.i.	PL	1	0
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	2	K	Large	IR	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	2	K	Large	IR	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	-	a.i.	GN	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	-	a.i.	PL	1	0
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	2	K	Large	IR	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Haut	K	Oui	K	Oui	K	2	K	Large	IR	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	-	a.i.	GN	1	0
25	a.i.	Haut	a.i.	Oui	a.i.	Oui	a.i.	2	a.i.	Large	IR	-	a.i.	PL	1	0

S = standard O = optionnel \* Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, phm = noir mat + = Brûleur arrière et latéral

	Nombre de brûleurs principaux	BTU des brûleurs principaux	BTU du brûleur latéral	BTU du brûleur arrière	BTU total	Surface de cuisson principale	Surface de cuisson du brûleur latéral	Surface de la grille de réchaud	Surface de cuisson totale	Largeur en pouces (tablettes pliées)	Hauteur en pouces (couvercle ouvert)
<b>Rogue®</b>											
R425NK-2	3	42 000	-	-	42 000	425 po <sup>2</sup>	-	151 po <sup>2</sup>	576 po <sup>2</sup>	35	48 (63)
R425PK-2	3	42 000	-	-	42 000	425 po <sup>2</sup>	-	151 po <sup>2</sup>	576 po <sup>2</sup>	35	48 (63)
R425NSS-2	3	42 000	-	-	42 000	425 po <sup>2</sup>	-	151 po <sup>2</sup>	576 po <sup>2</sup>	35	48 (63)
R425PSS-2	3	42 000	-	-	42 000	425 po <sup>2</sup>	-	151 po <sup>2</sup>	576 po <sup>2</sup>	35	48 (63)
R525NK-2	4	48 000	-	-	48 000	525 po <sup>2</sup>	-	186 po <sup>2</sup>	711 po <sup>2</sup>	40,5	47,5 (63)
R525PK-2	4	48 000	-	-	48 000	525 po <sup>2</sup>	-	186 po <sup>2</sup>	711 po <sup>2</sup>	40,5	47,5 (63)
R525NSS-2	4	48 000	-	-	48 000	525 po <sup>2</sup>	-	186 po <sup>2</sup>	711 po <sup>2</sup>	40,5	47,5 (63)
R525PSS-2	4	48 000	-	-	48 000	525 po <sup>2</sup>	-	186 po <sup>2</sup>	711 po <sup>2</sup>	40,5	47,5 (63)



Profondeur (en pouces)	Diffuseurs	Hauteur du couvercle	Couleur du couvercle	Couvercle à double paroi	Couleur du panneau de commande	Boutons éclairés	Couleur de la porte	Nombre de portes	Couleur des tablettes	Taille des tablettes	Type de brûleur latéral	Brûleur arrière	Grilles de cuisson	Combustible	Nombre de panneaux arrière	Plateau à condiments
25	a.i.	Bas	K	-	K	-	K	1	K	Petit	-	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Bas	K	-	K	-	K	1	K	Petit	-	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Bas	a.i.	Oui	a.i.	-	a.i.	1	a.i.	Petit	-	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Bas	a.i.	Oui	a.i.	-	a.i.	1	a.i.	Petit	-	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Bas	K	-	K	-	K	2	K	Petit	-	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Bas	K	-	K	-	K	2	K	Petit	-	-	Fonte	PL	1	0
25	a.i.	Bas	a.i.	Oui	a.i.	-	a.i.	2	a.i.	Petit	-	-	Fonte	GN	1	0
25	a.i.	Bas	a.i.	Oui	a.i.	-	a.i.	2	a.i.	Petit	-	-	Fonte	PL	1	0

S = standard O = optionnel \* Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, phm = noir mat † = Brûleur arrière et latéral



napoleon.com

7200 Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3  
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8  
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514 737-6294



Suivez-nous sur les médias sociaux :  
**@napoleonproducts**

Détaillant autorisé

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. Les produits et les couleurs peuvent différer légèrement des illustrations. Napoleon est une marque de commerce du Groupe Wolf Steel inc. et est utilisée sous licence.



Imprimé au Canada  
ADBRN2-ROGG (ADBRG) - 01/2025