



18" BUILT-IN 700 SERIES DUAL INFRARED SIZZLE ZONE™ DROP-IN BURNER WITH ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL**

INTRODUCTION

The Infrared **SIZZLE ZONE™** can be used to produce the perfect sear on meat or used to create sides and sauces while the main grill is in use. This 18-inch, dual burner, drop-in Infrared **SIZZLE ZONE™** burner provides loads of space to sear succulent steaks to restaurant-quality perfection. Made from the same quality of marine-grade stainless steel as the 700 Series built-in grills, this drop-in side burner matches your custom outdoor kitchen. These burners provide stylish longevity and were built with ease of install in mind. Virtually maintenance-free 7.5-mm cooking grids deliver the **ICONIC WAVE™** sear marks that tell your meal was cooked on a Napoleon. Ignite the burners one-handed using the **JETFIRE™** instant ignition system. The ergonomic **NIGHTLIGHT™** control knobs which provide ambiance and safety, glowing a glorious blue and changing to red when burners are in use.



DIMENSIONS	INCHES	MM
Cut-out height of cavity for appliance (min)	10 1/4	260
Cut-out width of cavity for appliance (min - max)	18 - 20	457 - 508
Cut-out depth of cavity for appliance (min - max)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Cut-out height of cavity for liner	11 1/4	286
Cut-out width of cavity for liner	24	610
Cut-out depth of cavity for liner	22 1/4	565

SPECIFICATIONS	INCHES	CM
Total cooking area (squared)	311	2002
Primary cooking area (squared)	311	2002
Warming rack area (squared)	-	-
Primary cooking area depth	17 7/8	45.4
Primary cooking area width	17 3/8	44.1

GAS REQUIREMENTS

Type of flare adaptor	1/2" 45° flare
Gas requirements – Propane or Natural Gas	LPG / NAT
Operational pressure (WATER COLUMN)	11" / 7"
Supply pressure (WATER COLUMN)	11" / 7"

RATINGS

Number of main tube burners	2
Main burner BTU's	15,000
Total BTU's	30,000

POWER REQUIREMENTS

Knob lighting power supply	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 – 60 HZ
Rotisserie power supply	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 – 60 HZ



18" BUILT-IN 700 SERIES DUAL INFRARED SIZZLE ZONE™ DROP-IN BURNER WITH ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL**



ALL 304 MARINE GRADE STAINLESS STEEL

A gourmet outdoor kitchen deserves to have a beautiful grill and the Napoleon Built-in 700 Series with all stainless steel construction exudes luxury and durability. Designed to last a lifetime with premium stainless steel cooking system and backed by the President's Limited Lifetime Warranty.

VERSATILE GRILLING WITH A RANGE TOP BURNER

There's no better way to complete an outdoor kitchen than to bring the traditional range top burner outdoors. Expand your grilling potential with home-made sauces, desserts, side dishes and more using the dual range top burner.

7.5 MM STAINLESS STEEL ICONIC WAVE™ COOKING GRIDS

The 7.5mm **ICONIC WAVE™** shape provides even heat transfer and prevents smaller foods from falling into the cracks. Bonus – they're backed by a lifetime warranty.

JETFIRE™ IGNITION SYSTEM

This innovative and easy to use ignition system shoots a jet of flame to light the burner for quick and easy start-ups every time.

DRIP PAN

The stainless steel removable drip pans conveniently slide out the front for easy access and cleaning.

NIGHT LIGHT™ CONTROL KNOBS WITH SAFETYGLOW

Illuminate your evening with control knobs that light up a vibrant blue. The **SAFETYGLOW** feature turns the knobs red so you know which burners are lit for multi-zone grilling and you'll never accidentally leave the gas on.

INTERCONNECTED LIGHTING KNOBS

Napoleon's Built-in 700 Series grills and burners feature **NIGHT LIGHT™** control knobs and all connect to each other to light across each component. Bring vibrant designs and ambiance to your outdoor kitchen with the push of a button.

VERSATILE/EASIER INSTALLATIONS

In addition to the built-in trim, the Built-in 700 Series also comes with longer daisy-chain electrical wiring to prevent restrictions in installation which could interfere with your dream outdoor kitchen design.

CONVERTIBLE VALVES

A must-have for installing a built-in outdoor kitchen. Whether you're building it or installing for your own home, convertible valves mean you can change fuel types if you decide to install natural gas, or for resale value of your home you won't sacrifice the quality of your investment if a future buyer wants to install natural gas.



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE^{MD} DOUBLE ENCASTRÉ DE 18 PO DE LA SÉRIE ENCASTRÉE 700 AVEC DOUBLURE À DÉGAGEMENT ZÉRO

MODÈLE: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304**

INTRODUCTION

Le brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE**^{MD} peut servir pour produire des marques de grillade parfaites sur la viande ou pour cuisiner des accompagnements et des sauces pendant que le grill principal est utilisé. Ce brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE**^{MD} encastré double de 18 po vous offre beaucoup d'espace pour saisir de succulents steaks dignes d'un restaurant. Fabriqué avec le même acier inoxydable de qualité marine que les grils encastrés de la série 700, ce brûleur encastré convient parfaitement à votre cuisine extérieure personnalisée. Ces brûleurs d'une longévité élégante ont été conçus pour une installation facile. Les grilles de cuisson de 9,5 mm qui ne nécessitent pratiquement aucun entretien produisent les marques de grillade **WAVE EMBLÉMATIQUES**^{MD} indiquant que votre repas a été cuisiné sur un grill de Napoléon. Allumez les brûleurs d'une seule main au moyen du système d'allumage instantané **JETFIRE**^{MD}. Les boutons de commande ergonomiques **NIGHTLIGHT**^{MD} créent une ambiance en toute sécurité, passant d'un bleu glorieux et au rouge lorsque les brûleurs sont utilisés.



DIMENSIONS	POUCES	MM
Hauteur de découpe de la cavité pour l'appareil (min)	10 1/4	260
Largeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	18 - 20	457 - 508
Profondeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Hauteur de découpe de la cavité pour la doublure	11 1/4	286
Largeur de découpe de la cavité pour la doublure	24	610
Profondeur de découpe de la cavité pour la doublure	22 1/4	565

SPÉCIFICATIONS	POUCES	CM
Surface de cuisson totale (po ²)	311	2002
Surface de cuisson principale (po ²)	311	2002
Surface de la grille de réchaud (po ²)	-	-
Profondeur de la surface de cuisson principale	17 7/8	45,4
Largeur de la surface de cuisson principale	17 3/8	44,1

EXIGENCES RELATIVES À L'ALIMENTATION EN GAZ

Type d'adaptateur d'évasement	Évasement de 1/2 po à 45°
Exigences relatives à l'alimentation en gaz : propane ou gaz naturel	GPL/NAT
Pression de service (COLONNE D'EAU)	11 po/7 po
Pression d'alimentation (COLONNE D'EAU)	11 po/7 po

SPÉCIFICATIONS

Nombre de brûleurs tubulaires principaux	2
Capacité en BTU du brûleur principal	15 000
BTU totaux	30 000

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Alimentation de l'éclairage du bouton	DDFT : 110-120 V CA 15 A 50-60 HZ
Alimentation de la rôtissoire	DDFT : 110-120 V CA 15 A 50-60 HZ



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE^{MD} DOUBLE ENCASTRÉ DE 18 PO DE LA SÉRIE ENCASTRÉE 700 AVEC DOUBLURE À DÉGAGEMENT ZÉRO

MODÈLE: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304**

TOUT EN ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ MARINE 304

Une cuisine gastronomique en plein air mérite d'avoir un beau gril; les grils encastrés de la série 700 de Napoléon sont le summum du luxe et de la durabilité grâce à leur structure entièrement faite d'acier inoxydable. Ils sont conçus pour durer toute une vie avec leur système de cuisson en acier inoxydable de première qualité et soutenus par la garantie à vie limitée de Napoléon.

UN GRIL POLYVALENT AVEC UN BRÛLEUR DE CUISINIÈRE

Il n'y a pas de meilleure façon d'agrémenter une cuisine extérieure qu'en y ajoutant un brûleur de cuisinière classique. Augmentez le potentiel de vos grillades avec des sauces, des desserts et des accompagnements maison et bien plus encore grâce au brûleur de cuisinière double.

GRILLES DE CUISSON WAVE EMBLÉMATIQUESSM EN ACIER INOXYDABLE DE 9,5 MM

La forme des grilles **WAVE EMBLÉMATIQUESSM** de 9,5 mm assure un transfert de chaleur uniforme et empêche les petits aliments de tomber dans le gril. En prime, il est couvert par une garantie à vie.

SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRESM

Ce système d'allumage novateur et facile à utiliser projette un jet de flamme pour allumer le brûleur à gaz rapidement et garantir un démarrage facile à tout coup.

PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Les plateaux d'égouttement amovibles en acier inoxydable glissent facilement vers l'avant pour faciliter l'accès et le nettoyage.



BOUTONS DE COMMANDE NIGHT LIGHTSM AVEC FONCTION SAFETYGLOW

Illuminez votre soirée avec des boutons de commande à l'éclairage bleu éclatant. Grâce à la fonction **SAFETYGLOW**, l'éclairage des boutons passe au rouge pour que vous sachiez quels brûleurs sont allumés pour les grillades multizones et que vous ne laissiez jamais le gaz allumé par mégarde.

BOUTONS D'ÉCLAIRAGE INTERCONNECTÉS

Les grils et brûleurs encastrés de la série 700 de Napoléon sont dotés de boutons de commande **NIGHT LIGHTSM** qui sont tous reliés entre eux pour illuminer chaque élément. Donnez une apparence et une ambiance attrayantes à votre cuisine extérieure au simple toucher d'un bouton.

INSTALLATIONS POLYVALENTES ET FACILES

En plus des moulures intégrées, les grils encastrés de la série 700 sont dotés d'un câblage électrique en guirlande plus long pour éviter les restrictions d'installation qui pourraient nuire à la conception de la cuisine extérieure de vos rêves.

SOUPAPES CONVERTIBLES

Un élément essentiel pour l'installation d'une cuisine extérieure encastrée. Que vous les utilisiez dans une nouvelle construction ou les installiez dans votre propre maison, les soupapes convertibles vous permettent de changer de type de combustible si vous décidez de passer au gaz naturel. Vous ne sacrifierez donc pas la qualité de votre investissement, lorsque viendra le temps de revendre votre maison, si un futur acheteur veut installer du gaz naturel.



QUEMADOR INTEGRADO SIZZLE ZONE™ INFRARROJO DUAL SERIE 700 DE 45,7 CM E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE

MODELO: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**
 SERIE: **700**
 TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304**



INTRODUCCIÓN

El infrarrojo **SIZZLE ZONE™** puede usarse para sellar perfectamente la carne o para crear acompañamientos y salsas mientras se usa la parrilla principal. Este quemador dual infrarrojo **SIZZLE ZONE™** de 45,7 cm tiene gran espacio para sellar succulentos filetes con la perfección de un restaurante. Hecho con la misma calidad de acero inoxidable marino que las parrillas integradas Serie 700, este quemador lateral hace juego con su cocina personalizada al aire libre. Estos quemadores aportan gran vida útil y estilo, y fueron fabricados teniendo en cuenta la facilidad de instalación. Las rejillas de cocción de 7,5 mm, que casi no necesitan mantenimiento, colocan el icónico sellado **WAVE™** que indica que su comida fue cocinada en un artefacto Napoleon. Encienda los quemadores con una mano, con el sistema de encendido instantáneo **JETFIRE™**. Las ergonómicas perillas de control **NIGHTLIGHT™**, que aportan ambiente y seguridad; tienen un glorioso color azul y cambian a rojo cuando se usan los quemadores.

DIMENSIONES	PULGADAS	MM
Altura de corte de la cavidad para artefacto (mín)	10 1/4	260
Ancho de corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	18 - 20	457 - 508
Profundidad de corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Altura de corte de la cavidad para el interior	11 1/4	286
Ancho de corte de la cavidad para el interior	24	610
Profundidad de corte de la cavidad para el interior	22 1/4	565

ESPECIFICACIONES	PULGADAS	CM
Superficie de cocción total (cuadrados)	311	2002
Superficie de cocción principal (cuadrados)	311	2002
Área de la rejilla para mantener el calor (cuadrados)	-	-
Profundidad de la superficie de cocción principal	17 7/8	45,4
Ancho de la superficie de cocción principal	17 3/8	44,1

REQUISITOS DE GAS

Tipo de adaptador de llamarada	llamarada de 1,2 cm y 45°
Requisitos de gas - Gas propano o natural	LPG / NAT
Presión operativa (COLUMNA DE AGUA)	27,9 CM / 17,7 CM
Presión de suministro (COLUMNA DE AGUA)	27,9 CM / 17,7 CM

CALIFICACIONES

Cantidad de quemadores de tubo principales	2
BTU del quemador principal	15.000
BTU total	30.000

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN

Suministro de energía para iluminar la perilla	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 - 60 HZ
Suministro eléctrico del rostizador	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 - 60 HZ



QUEMADOR INTEGRADO SIZZLE ZONE™ INFRARROJO DUAL SERIE 700 DE 45,7 CM E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE

MODELO: **BIB18IR WITH BI-2423-ZCL**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304**



COMPLETAMENTE DE ACERO INOXIDABLE MARINO 304

Una cocina gourmet al aire libre merece tener una hermosa parrilla y la Napoleon integrada serie 700 con estructura total de acero inoxidable irradia lujo y durabilidad. Diseñadas para durar toda la vida con sistema de cocción de acero inoxidable premium y respaldada con la Garantía limitada de por vida presidencial.

COCCIÓN VERSÁTIL CON UN QUEMADOR TIPO HORNO

No hay mejor manera de completar una cocina al aire libre que agregar el tradicional quemador tipo horno. Expanda su potencial de cocción con salsas caseras, postres, acompañamientos y más usando el quemador dual tipo horno.

ICÓNICAS REJILLAS WAVE™ DE ACERO INOXIDABLE DE 7,5 MM

La icónica WAVE™ de 7,5 mm transfiere el calor de manera uniforme e impide que la comida más pequeña caiga en las rendijas. Extra: están respaldadas por una garantía de por vida.

SISTEMA DE ENCENDIDO JETFIRE™

Este sistema de encendido innovador y fácil de usar dispara una llama para encender el quemador para una puesta en marcha rápida y fácil todas las veces.

BANDEJA RECOGEGOTAS

Las bandejas recogegotas de acero inoxidable extraíbles se deslizan hacia el frente para un fácil acceso y limpieza.

PERILLAS DE CONTROL NIGHT LIGHT™ CON SAFETYGLOW

Ilumine sus noches con perillas de control que se iluminan de un azul brillante. La función **SAFETYGLOW** cambia de color las perillas a rojo para que sepa qué quemadores están prendidos para cocinar en varias áreas y nunca dejará abierto el gas de manera accidental.

PERILLAS INTERCONECTADAS CON LUZ

Las parrillas y los quemadores integrados Serie 700 de Napoleon cuentan con perillas de control **NIGHT LIGHT™** y todas se conectan entre sí para iluminar cada componente. Aporte diseños vibrantes y ambiente a su cocina al aire libre con solo presionar un botón.

INSTALACIONES VERSÁTILES Y MÁS FÁCILES

Además del borde integrado, las Integradas Serie 700 cuentan con cableado eléctrico más largo con conexión en serie para evitar restricciones en la instalación que podrían interferir con el diseño de la cocina al aire libre de sus sueños.

VÁLVULAS CONVERTIBLES

Algo imprescindible para instalar una cocina integrada al aire libre. Ya sea que la construya o la instale en su casa, las válvulas convertibles permiten que puedan cambiar los tipos de combustible si decide instalar gas natural. O bien, a los propósitos del valor de reventa de su casa, no sacrificará la calidad de su inversión si el futuro comprador desea instalar el gas natural.