



44" BUILT-IN 700 SERIES WITH DUAL REAR BURNERS AND OPTIONAL ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIG44RB WITH BI-4823-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL WITH BRUSHED TRIM**

INTRODUCTION

Make the Built-In 700 Series 44-inch Gas Grill with Dual Rear Infrared Burners is the crown jewel of your outdoor kitchen. High-quality, marine-grade, stainless steel provides the stylish durability you've come to expect from Napoleon barbecues. Made from the same stainless steel, the 9.5mm thick cooking grids are virtually maintenance-free and provide **ICONIC WAVE™** sear marks. Light each burner individually and instantly using the **JETFIRE™** ignition. Cross lighting ensures all burners light and remain lit. The control knobs glow blue, and each knob, when in use, glows red to help you adjust things to the exact temperature for a perfect meal. That precise temperature control ensures searing, smoking, roasting, rotisserieing, and baking with ease. Built to seamlessly fit into your ideal outdoor kitchen, the Built-In 700 Series 44-inch Gas Grill has been designed specifically for ease of installation with integrated trim and longer wiring for no design and functionality restrictions.



| DIMENSIONS | INCHES | MM |
|---|-----------------|-------------|
| Cut-out height of cavity for appliance (min) | 10 1/4 | 260 |
| Cut-out width of cavity for appliance (min - max) | 42 - 44 | 1067 - 1118 |
| 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 | 48 | 1219 |
| Cut-out depth of cavity for liner | 22 1/4 | 565 |

| SPECIFICATIONS | INCHES | CM |
|--------------------------------|--------|-------|
| Total cooking area (squared) | 1100 | 7094 |
| Primary cooking area (squared) | 740 | 4772 |
| Warming rack area (squared) | 360 | 2322 |
| Primary cooking area depth | 17 7/8 | 45.4 |
| Primary cooking area width | 41 3/8 | 105.1 |

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 | 6 |
| Main burner BTU's | 12,000 |
| Number of rear burners | 2 |
| Rear burner BTU's | 18,000 |
| Total BTU's | 108,000 |
| Rotisserie motor weight capacity | 25lbs |

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 |



44" BUILT-IN 700 SERIES WITH DUAL REAR BURNERS AND OPTIONAL ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIG44RB WITH BI-4823-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL WITH BRUSHED TRIM**



TRUE BUILT-IN DESIGN FOR SEAMLESS INSTALLATION

Napoleon's Built-in 700 Series grills boast a built-in trim for a flawless installation, providing more versatile options for endless design opportunities. Better tolerance for cut-outs with a minimum/maximum measurement makes for easier, more efficient installations. Since no modifications are needed in most applications your dream outdoor kitchen is ready sooner for your culinary masterpieces.

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 and brushed trim accents exude luxury and durability. Designed to last a lifetime with premium stainless steel cooking system and backed by the President's Limited Lifetime Warranty.

DUAL REAR INFRARED ROTISSERIE BURNERS

BBQ like a PRO! Infrared heat from the rotisserie burner is perfect for high heat searing and slow spit roasting. Enjoy delicious restaurant quality results in your own backyard. The 44" model boasts dual rear infrared rotisserie burners for a 3-in-1 rotisserie experience with the option of the add-on rotisserie kit. The standard rotisserie kit is made of all stainless steel and includes a commercial quality motor which turns up to 11.5kg (25lbs), counter-balance weight, 12mm hexagon shaped spit rod with four x four-prong meat forks with an innovative collapsible design. Easily store the rotisserie kit for quick access in the integrated storage compartment.

9.5 MM STAINLESS STEEL ICONIC WAVE™ COOKING GRIDS

The extra thick 9.5mm **ICONIC WAVE™** shape provides even heat transfer and prevents smaller foods from falling into the cracks. Bonus – they're backed by a lifetime warranty and they create unique sear marks for perfectly grilled steaks.

DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES

The staggered setup created event heat transfer and protects the burners while vaporizing drippings back into the food for delicious savory results.

HEAVY-GAUGE STAINLESS STEEL BURNERS WITH JETFIRE™ IGNITION

Napoleon's heavy gauge stainless steel tube burners are built to last and strong enough to get run over with a truck and still work perfectly. We tried it so you don't have to! Each light individually with an innovation and easy to use ignition system. A jet of flame shoots to light each gas burner for quick and easy start-ups every time.

ACCU-PROBE™ TEMPERATURE GAUGE WITH SMOKE AND SEAR RANGE

Accurately measures the temperature of your grill for optimal temperature control and features a smoke and sear range for perfect results 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.



GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO DE LA SÉRIE 700 AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE DOUBLE ET DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO EN OPTION

MODÈLE: **BIG44RB AVEC BI-4823-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304 AVEC MOULURE BROSSÉE**

INTRODUCTION

Le gril à gaz de 44 pouces de la série encastrée 700 avec brûleur arrière infrarouge double sera le joyau de votre cuisine extérieure. La structure en acier inoxydable de qualité marine supérieure garantit la durabilité élégante du produit et qui fait la renommée des grils de Napoléon. Les épaisses grilles de cuisson de 9 mm fabriquées du même acier inoxydable ne nécessitent pratiquement aucun entretien et produisent les marques de grillade **WAVE EMBLÉMATIQUES™**. Allumez chaque brûleur individuellement et instantanément en utilisant le système d'allumage **JETFIRE™**. Le pont d'allumage garantit que tous les brûleurs s'allument et restent allumés. Les boutons de commande s'illuminent en bleu. Chaque bouton s'illumine en rouge lorsqu'il est utilisé pour vous aider à régler la cuisson à la température exacte pour un repas parfait. Le réglage précis de la température permet de saisir, de fumer, de rôtir, d'utiliser la rôtissoire et de cuire en toute facilité. Le gril à gaz de 44 pouces de la série encastrée 700 a été conçu spécialement pour en faciliter l'installation avec une moule intégrée et un câblage plus long et pour éviter tout compromis en matière de conception et de fonctionnalité, ce qui garantit son intégration harmonieuse à votre cuisine extérieure de rêve.



| 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) | 42 - 44 | 1067 - 1118 |
| 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 | 48 | 1219 |
| Profondeur de découpe de la cavité pour la doublure | 22 1/4 | 565 |

| SPÉCIFICATIONS | POUCES | CM |
|--|--------|-------|
| Surface de cuisson totale (po ²) | 1100 | 7094 |
| Surface de cuisson principale (po ²) | 740 | 4772 |
| Surface de la grille de réchaud (po ²) | 360 | 2322 |
| Profondeur de la surface de cuisson principale | 17 7/8 | 45,4 |
| Largeur de la surface de cuisson principale | 41 3/8 | 105,1 |

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 | 6 |
| Capacité en BTU du brûleur principal | 12 000 |
| Nombre de brûleurs arrière | 2 |
| Capacité en BTU du brûleur arrière | 18 000 |
| BTU totaux | 108 000 |
| Capacité de charge du moteur de la rôtissoire | 25lb |

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 |



GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO DE LA SÉRIE 700 AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE DOUBLE ET DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO EN OPTION

MODÈLE: **BIG44RB AVEC BI-4823-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304 AVEC MOULURE BROSSÉE**

UNE CONCEPTION ENCASTRÉE VÉRITABLE POUR UNE INSTALLATION FLUIDE

Les grils encastrés de la série 700 de Napoléon sont dotés d'une moulure intégrée pour une installation impeccable. Le résultat? Des options plus polyvalentes et des possibilités de conception infinies. Une plus grande tolérance pour les découpes avec une mesure minimale et maximale facilite l'installation et la rend plus efficace. Comme aucune modification n'est nécessaire dans la plupart des installations, votre cuisine extérieure de rêve sera prête plus tôt pour vous permettre de donner vie à vos chefs-d'œuvre culinaires.

TOUT EN ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ MARINE 304

Une cuisine gastronomique en plein air mérite d'avoir un beau grill; les grils encastrés de la série 700 de Napoléon constituent le summum du luxe et de la durabilité grâce à leur structure entièrement faite d'acier inoxydable et aux moulures brossées. 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.

BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE DOUBLE

Maîtrisez votre grill comme un PRO! La chaleur infrarouge du brûleur arrière est idéale pour saisir à haute température et rôtir lentement à la broche. Profitez de délicieux plats dignes d'un restaurant dans votre propre cour. Le modèle de 44 po est doté d'un brûleur arrière infrarouge double pour offrir une expérience 3 en 1 lorsque vous optez pour l'ensemble de rôtissoire optionnel. L'ensemble de rôtissoire standard est entièrement fabriqué en acier inoxydable et comprend un moteur de qualité commerciale qui peut faire tourner des aliments pesant jusqu'à 11,5 kg (25 lb), un contrepoids et une broche de 12 mm de forme hexagonale avec quatre fourches à viande à quatre dents pliantes d'une conception innovante. Rangez facilement l'ensemble de rôtisserie dans le compartiment de rangement intégré pour un accès rapide.

GRILLES DE CUISSON WAVE EMBLÉMATIQUES™ EN ACIER INOXYDABLE DE 9,5 MM

Les grilles **WAVE EMBLÉMATIQUES™** super épaisses de 9,5 mm assurent un transfert de chaleur uniforme et empêchent les petits aliments de tomber dans le grill. En prime, elles sont garanties à vie et créent des marques de grillade uniques pour des steaks parfaitement grillés.

PLAQUES DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

La configuration superposée permet de distribuer uniformément la chaleur et protège les brûleurs tout en vaporisant les jus qui s'échappent des aliments afin de produire des repas juteux et délicieux.



BRÛLEURS DE GROS CALIBRE EN ACIER INOXYDABLE AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE™

Les brûleurs tubulaires de gros calibre en acier inoxydable de Napoléon ont été conçus pour être durables et suffisamment résistants pour supporter le poids d'un camion et tout de même fonctionner. Nous l'avons essayé pour que vous n'ayez pas à le faire! Chaque brûleur s'allume au moyen d'un système d'allumage innovant et facile à utiliser. Un jet de flammes est projeté sur chaque brûleur à gaz pour un démarrage rapide et facile à tout coup.

JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™ AVEC PLAGES DE CUISSON À FEU VIF ET DE FUMAISSON

En plus de mesurer avec précision la température de votre grill pour un contrôle optimal de la température, elle est dotée d'une zone de température intégrée idéale pour fumer et saisir les aliments, pour des résultats parfaits à chaque fois.

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 LIGHT™ 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 LIGHT™** 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 de la moulure intégrée, 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.



INTEGRADA SERIE 700 DE 111,7 CM CON QUEMADORES TRASEROS DUALES E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE OPCIONAL

MODELO: **BIG44RB WITH BI-4823-ZCL**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304 CON BORDE PULIDO**



INTRODUCCIÓN

Haga que la parrilla de gas integrada Serie 700 de 111,7 cm con quemadores traseros infrarrojos duales sea la joya de su cocina al aire libre. El acero inoxidable marino de gran calidad brinda la durabilidad con estilo que se espera de las barbacoas Napoleon. Hechas del mismo acero inoxidable, las rejillas de 0,95 cm casi no requieren mantenimiento y proporcionan las icónicas marcas de sellado WAVE™. Encienda cada quemador de forma individual e instantánea con el encendido **JETFIRE™**. La iluminación cruzada asegura que todos los quemadores se iluminen y permanezcan iluminados. Las perillas de control se iluminan de color azul y cada perilla, cuando se usa, cambia a rojo para ayudarle a ajustarla a la temperatura exacta para obtener el plato perfecto. Ese preciso control de temperatura asegura el sellado, ahumado, asado, rostizado y horneado con facilidad. Fabricada para ajustarse sin problemas a su cocina al aire libre ideal, la parrilla a gas integrada Serie 700 de 111,7 cm ha sido diseñada específicamente para ser fácil de instalar con borde integrado y cableado más largo para no tener restricciones de diseño y funcionalidad.

| 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) | 42 - 44 | 1067 - 1118 |
| 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 | 48 | 1219 |
| Profundidad de corte de la cavidad para el interior | 22 1/4 | 565 |

| ESPECIFICACIONES | PULGADAS | CM |
|---|----------|-------|
| Superficie de cocción total (cuadrados) | 1100 | 7094 |
| Superficie de cocción principal (cuadrados) | 740 | 4772 |
| Área de la rejilla para mantener el calor (cuadrados) | 360 | 2322 |
| Profundidad de la superficie de cocción principal | 17 7/8 | 45,4 |
| Ancho de la superficie de cocción principal | 41 3/8 | 105,1 |

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 | 6 |
| BTU del quemador principal | 12.000 |
| Cantidad de quemadores traseros | 2 |
| BTU del quemador trasero | 18.000 |
| BTU total | 108.000 |
| Capacidad de peso del motor del rostizador | 11,3 kg |

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN

| | |
|--|------------------------------------|
| Suministro de energía para iluminar la perilla | GFCL: 110 - 120 vac 15a 50 - 60 hz |
| Suministro eléctrico del rostizador | GFCL: 110 - 120 vac 15a 50 - 60 hz |



INTEGRADA SERIE 700 DE 111,7 CM CON QUEMADORES TRASEROS DUALES E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE OPCIONAL

MODELO: **BIG44RB WITH BI-4823-ZCL**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304 CON BORDE PULIDO**



VERDADERO DISEÑO INTEGRADA PARA LOGRAR UNA INSTALACIÓN SIN FALLAS

Las parrillas integradas Serie 700 de Napoleon cuentan con un borde integrado para lograr una instalación sin fallas y que brindan más opciones versátiles para tener ilimitadas oportunidades de diseño. Mayor tolerancia a cortes con una medida mínima o máxima que permite instalaciones más sencillas y eficientes. Ya que no se requieren modificaciones en la mayoría de las aplicaciones, la cocina al aire libre de sus sueños está lista más rápido para hacer sus obras de arte culinario.

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 y relieves del borde pulidos 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.

QUEMADORES DUALES INFRARROJOS TRASEROS DEL ROSTIZADOR

¡Cocine a la parrilla como un PROFESIONAL! El calor infrarrojo del quemador del rostizador es perfecto para sellar a fuego alto y rostizar a fuego lento. Disfrute deliciosos resultados con calidad de restaurante en su propio patio trasero. El modelo de 111,7 cm cuenta con quemadores duales infrarrojos traseros del rostizador para disfrutar de una experiencia de rostizado 3 en 1 con la opción del kit de rostizador complementario. El kit de rostizador estándar está hecho de acero inoxidable e incluye un motor de calidad comercial que gira hasta 11,5 kg (25 lb), de contrapeso, una barra rostizadora hexagonal de 12 mm con cuatro tenedores de cuatro puntas para carne con un innovador diseño retráctil. Guarde fácilmente el kit rostizador para un fácil acceso en el compartimento integrado de guardado.

ICÓNICAS REJILLAS WAVE™ DE ACERO INOXIDABLE DE 9,5 MM

La icónica forma WAVE™, más ancha, de 9,5 mm, transfiere el calor uniformemente e impide que la comida más pequeña caiga entre los espacios. Extra: están respaldadas por una garantía de por vida y crean singulares marcas de sellado para lograr filetes perfectamente asados.

PLACAS DE SELLADO DE ACERO INOXIDABLE DE DOS NIVELES

La configuración escalonada genera una transferencia de calor uniforme y protege los quemadores, mientras vaporiza el goteo hacia los alimentos, para obtener deliciosos resultados.

QUEMADORES DE ACERO INOXIDABLE CON MEDIDOR REFORZADO CON SISTEMA DE ENCENDIDO JETFIRE™

Los quemadores de tubo de acero inoxidable con medidor reforzado están diseñados para durar y son lo suficientemente sólidos para que los pase por arriba un camión y aún así funcionen a la perfección. ¡Lo probamos para que usted no tenga que hacerlo! Cada una se ilumina individualmente con un innovador y fácil de usar sistema de encendido. Cada quemador de gas se enciende con una llama para lograr una puesta en marcha rápida y fácil todas las veces.

TERMÓMETRO ACCU-PROBE™ CON AMPLITUD PARA AHUMAR Y SELLAR

Mide con precisión la temperatura de su parrilla para tener el control óptimo de la temperatura y cuenta con un rango de ahumado y sellado para conseguir resultados perfecto todas las veces.

BANDEJA RECÓGEGOTAS

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.