

**PLAQUE À GAZ  
XPLORES  
G1,G2,G3,G4**

**FRANCE**

**MIRROR, S.A.**  
C/ Cromo, 57  
08907 L'Hospitalet de Llgat.  
BARCELONA

TEL: (34) 93.336.87.30  
FAX: (34) 93.336.82.10  
<http://www.mirror.es>  
E-mail: [sales@mirror.es](mailto:sales@mirror.es)

## INDICE

<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>	<b>3</b>
1.1. 1. DIMENSIONS ET PARTIES PRINCIPALES	3
1.2. 2. DONNÉES TECHNIQUES	3
1.2.1 2.1. TABLEAU GENERAL DE CARACTERISTIQUES	3
1.2.2 2.2. CATEGORIE, GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION	4
<b>2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>	<b>5</b>
2.1. 1. EMBLACEMENT	5
2.2. 2. CONNEXION DE GAZ	5
2.3. 3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ	6
2.4. 4. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS	7
2.5. 5. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE	7
2.6. 6. RÉGLAGE DU DÉBIT DE LA VALVE THERMOSTATIQUE	8
2.7. 7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME	8
<b>3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b>	<b>9</b>
3.1. 1. UTILISATION	9
3.2. 2. ALLUMAGE DES BRÛLEURS	10
3.2.1. 2.1. ALLUMAGE DE LA FLAMME DU BRULEUR D'ALLUMAGE	10
3.2.2. 2.2. SELECTION DE LA TEMPERATURE	11
3.2.3. 2.3. POSITION DU PILOTE D'ALLUMAGE	11
3.2.4. 2.4. ÉTEINDRE	11
3.3. 3. FONCTIONNEMENT	12
3.4. 4. VALVE DE SÉCURITÉ	12
3.5. 5. RAMASSE GRAISSES	12
3.6. 6. SOLUTION AUX PETITS PROBLÈMES	12
3.7. 7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET SON EMBALLAGE	13
<b>4. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE</b>	<b>15</b>
4.1. 1. NETTOYAGE QUOTIDIEN	15
4.2. 2. SUBSTITUTION DE S COMPOSANTS FONCTIONNELS	16
4.2.1. 2.1. LISTE DES COMPOSANTS FONCTIONNELS	16
4.3. 3. SUBSTITUTION DE LA VALVE THERMOSTATIQUE DE GAZ	16
4.4. 4. SUBSTITUTION DU TERMOPAR	17
4.5. 5. SUBSTITUTION DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE	17
<b>5. NORMES D'APPLICATION</b>	<b>17</b>

## 1. GÉNÉRALITÉS

### 1.1. DIMENSIONS ET PARTIES PRINCIPALES

Voir Appendice à la fin.

### 1.2. DONNÉES TECHNIQUES

#### 1.2.1. Tableau général de caractéristiques

MODELE		G1	G2	G3	G4
DIMENSIONS EXTERNES	Longueur (mm)	455	750	1005	1300
	Largeur (mm)	650	650	650	650
	Hauteur (mm)	320	320	320	320
DIMENSIONS PLAQUE	Longueur (mm)	350	600	900	1200
	Largeur (mm)	500	500	500	600
POIDS	Kg.	46	74	110	131
TIROR RAMASSE GRAISSES	Ud.	1	1	1	1
NOMBRE DE BRÛLEURS	Principal Ud.	1	2	3	3
	Allumé Ud.	1	1	2	2
CONSOMMATION CHAUX. NOMINAL*	G-20(18-20 to mbar)(Kw.)	7,73	14,87	22,33	29,72
	G-30(29 to mbar)(Kw.)	7,29	13,76	20,77	27,51
	G-31(37 to mbar)(Kw.)	7,29	13,76	20,77	27,51
CONSOMMATIONS NOMINALES	G-20(18-20tombar)(Nm <sup>3</sup> /h.)	0,775	1,503	0,209	3,020
	G-30(28-30 to mbar)(Kg/h.)	0,217	0,398	0,604	0,800
	G-31(37 to mbar)(Kg/h.)	0,217	0,398	0,604	0,800

\* Toutes les consommations comportent y compris le brûleur d'allumage ou pilote.

Consommations sur les P.C.I.

## 1.2.2. Catégorie, gaz et pressions d'utilisation

PAYS	ES-CH-IT	PT-GB-IE-GR	FR	DE	BE-LU	DK-FI-AT-SE-NO	La NL
CATÉGORIE	II2H3+ II2H3P	II2H3+	II2E+3+ II28+30P	II2E3B/P	II2E+3+	II2H3B/P	II2L3B/P II2L3P

FAMILLE		PAYS											
		DK/FI/AT/SE/NO	II VOIT	DE	II EST	FR	IE/GB/GR	PT/IT	LU	La NL	AT	La CH	
SECONDE	GROUPE H	Gaz	G-20	---	---	G-20	---	G-20	G-20	---	---	G-20	G-20
		Pression mbar	20	---	---	18	---	20	20	---	---	20	20
	GROUPE E	Gaz	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
		Gaz	---	---	G-20	---	---	---	---	---	---	---	---
		Pression mbar	---	---	20	---	---	---	---	---	---	---	---
	GROUPE E+	Gaz	---	G-20+	---	---	G-20+	---	---	---	---	---	---
Pression mbar		---	20	---	---	20	---	---	---	---	---	---	
TROISIÈME	GROUPE B/P	Gaz	G-30/ G-31	---	---	---	---	---	---	---	G-30+ G-31	---	
		Pression mbar	30	---	---	---	---	---	---	---	30	---	
	GROUPE 3+	Gaz	---	G-30+ G-31	---	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	---	---	G-30+ G-31
		Pression mbar	---	28/37	---	28/37	28/37	28/37	28/37	28/37	28/37	---	---

## **2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

### **2.1. EMBLACEMENT**

L'emplacement et l'installation du gaz à l'appareil doivent toujours être faits par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, ainsi que tout ajustement ou transformation postérieure.

Les normes en vigueur du pays où l'appareil va être installé doivent toujours être respectées .

- a) L'installation d'une hotte d'extraction est indispensable pour le fonctionnement optimal de toute plaque.
- b) Placer l'appareil dans un local suffisamment aéré, afin de prévoir des concentrations inacceptables de substances nuisibles.
- c) L'appareil doit être dans une salle d'un minimum de 2m<sup>2</sup> afin de garantir un débit d'air correct.
- d) Il est conseillé de séparer la plaque des murs latéraux et postérieurs d'un minimum de 20 cm.

### **2.2. CONNEXION DE GAZ**

La connexion de gaz à l'appareil peut être faite avec une installation rigide ou flexible.

Lorsque l'on effectuera l'installation par tuyauterie rigide, celle-ci comportera obligatoirement une clé de sécurité avant l'appareil.

L'appareil est préparé avec un manchon pour être relié à cette tuyauterie au moyen d'une liaison male de ½ " de diamètre.

Lorsque la connexion est faite par tuyauterie flexible, le manchon sera pourvu à l'extrémité d'une valve de connexion, régularisée pour le type de gaz concerné.

### 2.3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ

Si l'appareil est réglé à un gaz différent de celui dont dispose l'installation, il faudra agir de la manière suivante:

Si l'appareil est relié à l'installation générale, couper le pas de gaz avec la clé générale, et s'assurer qu'il n'y ait pas le feu près de ce dernier, en laissant la commande de la valve de gaz en position éteint.

Après toute opération de transformation à d'autres gaz un nouveau règlement de l'appareil est nécessaire.

FAMILLE/ GAZ		Injecteur mm	Ouverture "D" (mm)	Injecteur pilote 1/1000 mmb	H (mm)
2 <sup>a</sup>	Groupe H	2,60	11	Réglable	...
	Groupe E	2,60	11	Réglable	...
	Groupe E+	2,60	11	Réglable	...
3 <sup>a</sup>	Groupe B/P (30 mbar)	1,50	19	Réglé à fond	...
	Groupe 3+	1,50	19	Réglé à fond	...

#### INFORMATION IMPORTANTE:

Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil, devra toujours être effectuées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

## 2.4. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS

### Changer les injecteurs:

Retirer le frontal de la plaque pour pouvoir accéder aux injecteurs.

Démonter les injecteurs (A) des brûleurs (Fig. 1) et les remplacer par les adéquats selon le gaz à utiliser (Tableau 1).

### Réglage d'air des brûleurs:

Une fois les nouveaux injecteurs montés, placer le contrôleur de l'air primaire des brûleurs (Fig. 2) sur l'ouverture "D" selon le gaz à utiliser (Tableau 1).

Une fois le réglage effectué, appliquer un scellé sur la vis.

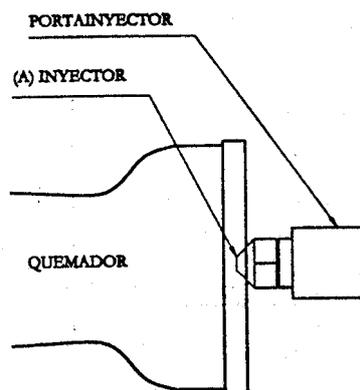


Fig. 1

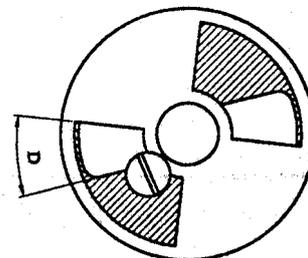


Fig. 2

## 2.5. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

Démonter le brûleur d'allumage en dévissant les deux vis (Fig. 3)

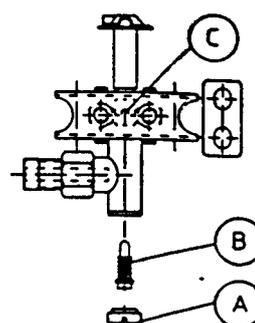
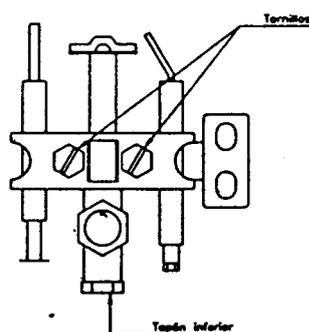
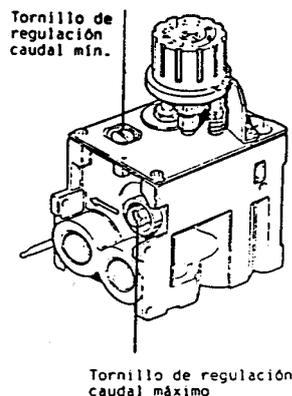


Fig. 3

- a) Dévisser légèrement la vis (A), (Fig. 3) qui se trouve dans la partie inférieure du brûleur d'allumage.
- b) Sous la vis (A) se trouve la vis de réglage (B). Celui-ci devra être tourné dans un sens ou un autre jusqu'à obtenir une stabilité de la flamme (dans les gaz G.L.P. la vis sera serrée jusqu'au fond) (Fig.3).
- c) Positionner le régulateur d'air (C) jusqu'à stabiliser la flamme (Fig. 3).

## 2.6. RÉGLAGE DU DÉBIT DE LA VALVE THERMOSTATIQUE

- Régler la pression de la valve thermostatique, pour cela agir sur les vis de réglage du débit maximal (Fig. 4)
- Une fois effectuée le réglage appliquer un scellé sur les vis.



**Fig. 4**

## 2.7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME

La flamme, tant des brûleurs principaux comme du brûleur d'allumage, devra être toujours bleue.

Si on observe qu'une mauvaise combustion se produit, corriger l'anomalie. Il est nécessaire d'effectuer un réglage correct d'entrée d'air primaire. Faire appel à un distributeur ou au service technique plus proche.

### 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

#### IMPORTANT

Cet appareil a été conçu pour l'utilisation professionnelle et doit être utilisé et conservé par le personnel autorisé et qualifié.

Cet appareil devra être installé et adapter en fonction du gaz qui va sera utilisé (voir les instructions d'installation).

L'utilisateur devra tenir compte que dans le cas d'une odeur de gaz, il doit couper immédiatement l'approvisionnement avec la clé ou le robinet de pas et informer ensuite le **SERVICE TECHNIQUE**.

A la détection d'une possible panne, ne manipulez pas les composants, consultez le **SERVICE TECHNIQUE**.

Chaque fois que la plaque est allumée, attendre qu'elle atteigne la température programmée, afin de pouvoir commencer à élaborer la cuisson des aliments.

La thermostat réglera que la température de la plaque soit la plus constante possible, en allumant et en éteignant les brûleurs principaux.

L'appareil devra toujours être utilisé dans des lieux bien aérés.

Il est interdit de déposer près de l'appareil des produits inflammables ou facilement combustibles.

#### 3.1. UTILISATION

On doit rejeter le mythe selon lequel on pense que le thermostat est un moyen d'accélérer le temps de cuisson ; il fixe seulement la température maximale de la surface de la plaque (travailler sur une plaque surchauffée implique abîmer la couche de chrome et calciner les aliments).

Une fois que la plaque aura atteint la température de travail, les brûleurs s'éteignent automatiquement. Ceci indique que la plaque est prête pour travailler. Avant de mettre des produits on doit pulvériser la surface de la plaque où l'on va placer la pièce, en utilisant un vaporisateur on obtient un film homogène d'huile, qui est la quantité idéale pour élaborer le produit, sans qu'il soit collé et sans former des couches de croûte noire, de nettoyage difficile.

Une fois ces opérations réalisées, reste seulement à attendre que l'aliment soit cuisiné, en tenant toujours compte qu'altérer la position du thermostat ne produit pas une cuisson plus rapide mais produit des zones brûlées, tandis que le centre de l'aliment reste cru. Pour obtenir un produit bien cuit, il faut attendre le temps nécessaire pour sa cuisson, à la température adéquate.

## 3.2. ALLUMAGE DES BRÛLEURS

### 3.2.1. Allumage de la flamme du brûleur d'allumage

En partant de la position FERMÉ (•) (Fig. 5) serer et faire tourner la commande jusqu'à la position PILOTE (\*).

Serrer la commande et allumer la flamme du brûleur d'allumage en poussant plusieurs fois la bouton de l'allumeur piezoélectrique ou bien en approchant une flamme au brûleur d'allumage et en le maintenant serré à fond pendant quelques secondes (Fig. 6).

Lâcher la commande et vérifies que la flamme du pilote reste stable (Fig. 7). Au cas où la flamme ne s'est pas allumée, répéter l'opération.

Fig. 5

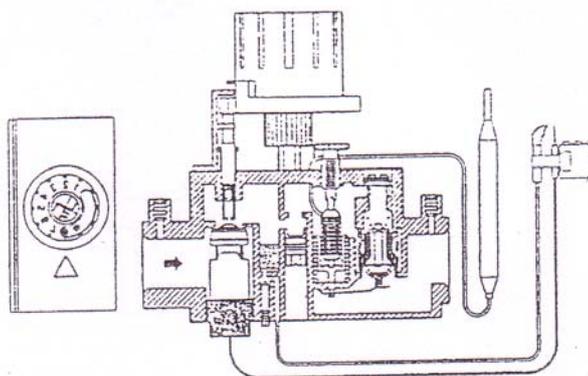
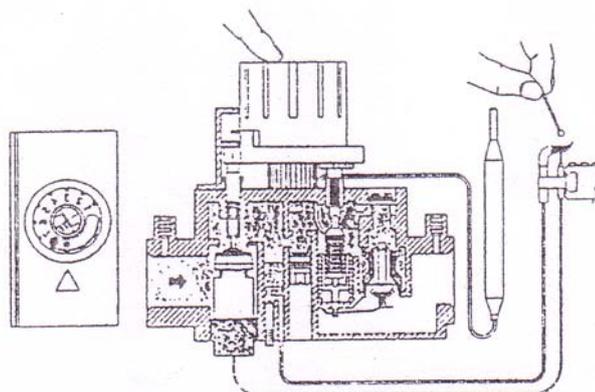


Fig. 6



### 3.2.2. Sélection de la température

Faire tourner la commande jusqu'au point correspondant à la température désirée (Fig. 8).

### 3.2.3. Position du pilote d'allumage

Pour maintenir fermé le brûleur principal et la flamme du brûleur d'allumage, en fonctionnement, depuis la position correspondant à la température choisie tourner la commande jusqu'à la position PILOTE (\*) (Fig. 7).

### 3.2.4 Éteindre

Serrer et tourner la commande jusqu'à la position FERMÉE (•) (Fig. 5).

Fig. 7

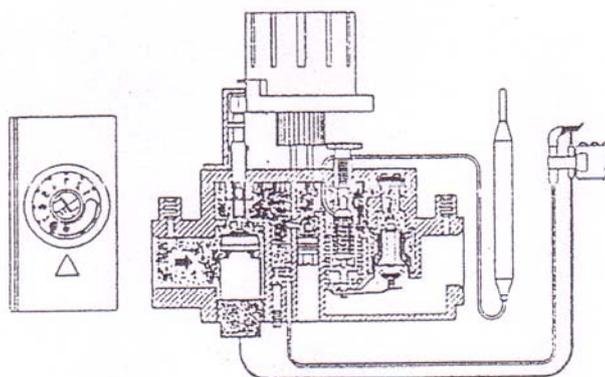
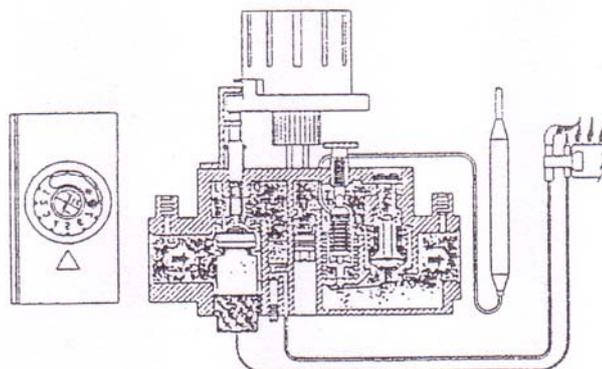


Fig. 8



### **3.3. FONCTIONNEMENT**

Au moment où la plaque atteint la température choisie sur le thermostat, les brûleurs s'éteignent. De même, dès que la température baisse de la valeur choisie, les brûleurs se rallument.

**NOTE:** Il est d'importance vitale que la cheminée ne soit pas obstruée, ni même partiellement.

### **3.4. VALVE DE SÉCURITÉ**

Si la fermeture des brûleurs et du brûleur d'allumage survenait accidentellement, la valve de sécurité se déclencherait automatiquement, en fermant l'arrivée de gaz en 20 secondes (approximatives).

### **3.5. RAMASSE GRAISSES**

Ces appareils sont dotés d'un système simple pour ramasser les matières grasses qui se détachent pendant leur utilisation.

Les matières grasses ou les huiles glissent vers le canal situé sur la partie latérale de l'appareil, à travers un orifice et vers un récipient qui se vide facilement.

### **3.6. SOLUTION AUX PETITS PROBLÈMES**

- **La plaque de travail acquiert un aspect noir comme si la couche de chrome avait disparue.**
  - Excès de matière grasse brûlée, l'huile n'a pas été dispersé correctement, ou
  - Thermostat trop haut, peut-être en pensant qu'on accélère la tâche de cuisson, en travaillant à une température excessive. Consultez les températures de cuisson pour chaque aliment et situer le thermostat sur le point adéquat. Seulement pour les poissons la température doit être augmentée vu que ceux-ci perdent une grande quantité de liquide.
  
- **Les aliments tardent beaucoup à être élaborés et ont un aspect comme d'avoir été bouillis.**

- Le thermostat est trop bas, et la plaque n'atteint pas la température optimale, consulter les températures de cuisson des aliments.
- Ne reçoit pas la quantité de chaleur suffisante, suite à une mise en marche déficiente et un mauvais réglage de la flamme, de l'air ou du manque de pression.

- **Apparaissent des bouts noirs sur la surface de travail**

- Ils peuvent être produits pour avoir coupé les aliments sur la surface de la plaque.
- Du à une mauvaise utilisation de la raclette; elle doit être utilisée avec un angle de 45° par rapport à la surface.
- OU pour avoir utilisé des produits de nettoyage agressifs ou contenant du chlore (CL) pour nettoyer la plaque, ou bien celle-ci est éclaboussée lors de nettoyage à proximité de la plaque.

### **3.7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET SON EMBALLAGE**

Est pris comme exemple mod. Z2, Gaz Naturel, Pays Espagne.

#### **1.1.1.1 IMPORTANT**

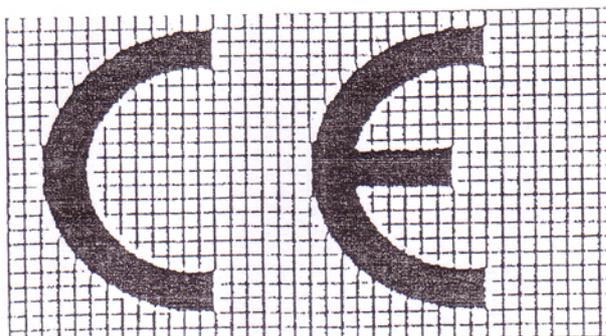
Cet appareil a été conçu pour:

GAZ.....Naturel  
 Presión fournie.....20 mbar  
 Certificación.....CE 0370

Installer l'appareil dans de locaux disposant d'une ventilation suffisante, qui permettent une entrée libre d'air comburant et ne jamais l'installer s'il y a des produits inflammables entreposés dans le local.

Ces textes seront placés sur la partie postérieure de l'appareil, sous forme d'étiquette adhésive, et imprimé ou adhésif dans l'emballage.

(\* ) Selon Directive du Conseil 93/68/CEE



## PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES

Dans l'appareil sera incorporé la plaque de caractéristiques correspondantes, rédigée dans la langue Officielle de l'État Membre de destination, selon la distribution suivante:

<b>MIRROR</b>		<b>MIRROR, S.A.</b> C/CROMO, 57 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGA(Barcelona) Spain						
Mod.		<input type="text"/>						
<b>CE0370</b>	<input type="text"/>	Typ-Tip		<input type="text"/>	N°Fab/Anné			<input type="text"/>
	FI-NO-DK-SE	BE-LU	DE	II EST		FR		
<b>CAT</b>	II2H3B/P	II2E+3+	II2E3B/P	II2H3+	II2H3P	II2E+3B/P	II2E+3+	
<b>mbar</b>	20*30	20 28/37	20	18*28/37	18	20/25*50	20*37	
	IE-GB-GR	PT-IT	AT	La NL		La CH		
<b>CAT</b>	II2H3+	II2H3+	II2H3B/P	I3B/P		II2H3+	II2H3P	
<b>mbar</b>	20*28/37	20*30/37	20	30		20*30/37	20	
G-20 (18-20 mbar): Nm <sup>3</sup> /h		ΣQn= (C) Kw (HI)						
G-30 (28-30 mbar): Kg/h		ΣQn= (g) Kw (HI)						
G-31 (37 mbar): Kg/h		ΣQn= (k) Kw (HI)						
<b>IL UNIT DANS 203</b>								

## **4. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE**

### **4.1. NETTOYAGE QUOTIDIEN**

Pour que l'appareil conserve comme au premier jour les conditions de fonctionnement et les rendements adéquats, il est nécessaire de suivre les instructions suivantes:

- a) Ne pas submerger la plaque d'eau pour effectuer le nettoyage, ni la soumettre à une extrême humidité, à la pluie ou à l'eau salée.
- b) Ne jamais utiliser de produits contenant du chlore, de l'acide chlorhydrique, ou tout autre produits abrasifs. La couche de chrome de la plaque pourrait être détériorée pour toujours.
- c) Faire attention lors du nettoyage des zones proches de la plaque à gaz. Eviter toutes éclaboussures de produits abrasifs sur celle-ci, ne pas hésiter à la couvrir si nécessaire.
- d) L'utilisation excessive d'huile (p e. appliqué à jet) produit des couches de croûte sur la plaque de cuisson, de nettoyage difficile. Plus la quantité d'huile est augmentée moindre est le rendement de l'appareil, le coût augmente, tout comme l'effort lors du nettoyage.
- e) L'utilisation de la spatule fournie par le fabricant, facilite, après chaque tâche, le travail de retirer les restes de matière grasse encore chaud. En établissant cette tâche comme norme de travail, le maintien d'une plaque propre est assuré ainsi que son nettoyage quotidien en fin de journée.
- f) Une fois la plaque déconnectée, la surface de travail reste chaude (150°C APROX), l'arrosez avec de l'eau froide ou avec des glaçons, la vapeur produite aidera à décoller les restes de gras.

Un maintien périodique de la machine n'est pas nécessaire, simplement une correcte utilisation ainsi qu'un nettoyage efficace. Une révision périodique n'est pas nécessaire.

Si la machine ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout, consulter avec le service technique autorisé.

## 4.2.SUBSTITUTION DES COMPOSANTS FONCTIONNELS

### AVERTISSEMENT!

Cette machine et toutes ses pièces peuvent seulement être manipulées par un personnel technique spécialisé. Aucune modification ou adaptation n'est permise si elle n'est pas indiquée par le fabricant.

### 4.2.1. Liste des composants fonctionnels

Tout au long de la durée de vie des appareils, il peut être nécessaire de changer certaines pièces qui le composent. Les plus importantes pour un fonctionnement correct sont les suivantes:

### COMPOSANTS

Valve thermostatique de gaz.  
Termopar

La substitution de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité, elle devra être effectuée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

Comme norme générale, lors du remplacement d'un composant fonctionnel, la vanne du gaz général devra être en position fermée et aucuns incendies ne devra être détectés au sein de l'installation.

La valve thermostatique ne requiert pas de la lubrification périodique.

## 4.3. SUBSTITUTION DE LA VALVE THERMOSTATIQUE DE GAZ

- a) Lever la plaque sur l'avant à 90° de façon à ce que la partie inférieure soit visible.
- b) Détacher les vis d'union de la valve à la conduite générale (entrée) et à la conduite de sortie du brûleur.
- c) Détacher le raccord d'union au tube du brûleur d'allumage.
- d) Détacher le raccord d'union au termopar.
- e) Retirer l'ancienne valve avec la sonde du thermostat.
- f) Remplacer l'ancienne valve thermostatique par la nouvelle en unissant en ordre inverse le tube de conduite générale (entrée), le conduit brûleur, le conduit brûleur d'allumage et le termopar.
- g) S'assurer de la mise en place du bulbe de la sonde du thermostat.

- h) S'assurer l'ÉTANCHÉITÉ PARFAITE de l'appareil avant de le mettre de nouveau en marche.

#### 4.4. SUBSTITUTION DU TERMOPAR

- a) Détacher les vis (B) d'union du termopar à l'ensemble du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Détacher le raccord d'union du termopar à la valve thermostatique de gaz.
- c) Monter le nouveau termopar.

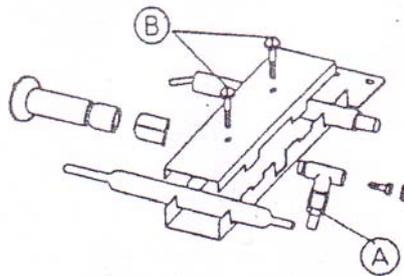


Fig. 9

#### 4.5. SUBSTITUTION DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

- a) Détacher le raccord d'union (A) au tube du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Détacher les vis d'union (B) du termopar et de la bougie de l'ensemble du brûleur d'allumage.
- c) Remplacer le brûleur d'allumage en effectuant le processus inverse la paire d'union au conduit du brûleur d'allumage ne doit pas dépasser 0.8 Kp.m.
- d) Assurer l'ÉTANCHÉITÉ PARFAITE de l'appareil avant de le mettre à nouveau en marche.

### 5. NORMES D'APPLICATION (lois espagnoles)

Real Decreto 1428/1992 del 27 de noviembre, aplicación de la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 90/396/CEE sobre aparatos de gas (BOE 292 del 5.12.92).

Directiva Europea 93/68 the EEC.

Real Decreto 1853/1993 de 22 de Octubre, Reglamento de instalaciones de gas en locales destinados a usos domésticos, colectivos o comerciales. (BOE 281-24.11.93)

EN.437.-11/93 Aparatos que usan gases combustibles – pruebas de gases, ensayos de presión y categorías de los aparatos.

EN.203-1.-7/94 Equipos para gases combustibles – seguridades y uso racional de la energía.

## 6. PIÈCES DE PIÈCE DE RECHANGE

VEUROSIT	XXPILO	XXBUJI	79CABU250
			
VALVE EUROSIT	PILOTE 3 VOIES	BOUGIE	CÂBLE BOUGIE250 mm
XXINYGLP	XXINYGN	XXTERMOPL	
			
INJECTEUR G.L.P.	INJECTEUR GAZ NATUREL	TERMOPAR 250 mm	