



NOTICE ROTISSOIRE MECHOUI 6, 10, 12



A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE

ATTENTION : Il est impératif de graisser la (les) chaîne d'entraînement des broches en partie haute une fois par semaine (la chaîne étant dans l'enceinte de cuisson, elle est soumise à des températures très élevées).

Le plus commode est d'utiliser une burette remplie de graisse ou d'huile alimentaire, et de remplir le doseur au niveau du pignon haut du boîtier guide chaîne.

L'entreprise de fabrication n'a aucune responsabilité en cas de dommages de l'appareil qui résulte du mauvais usage ou du fait que les instructions d'installation et de fonctionnement n'ont pas été correctement suivies.

Les pièces protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou le'utilisateur

MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Cet appareil a été vérifié et ajusté pour fonctionner avec du **butane (G30)** sous une pression de **28/30 mbar** ou du **propane (G31)** sous une pression de **37 mbar**.

1. INSTALLATION

1.1 RÈGLES GÉNÉRALES D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et être utilisé seulement dans un endroit bien aéré.

Il doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local où il est installé. Le débit d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air/kW soit au moins 40m³/h pour l'appareil MECHOUI 12 le plus puissant

Cet Appareil est de de type A1

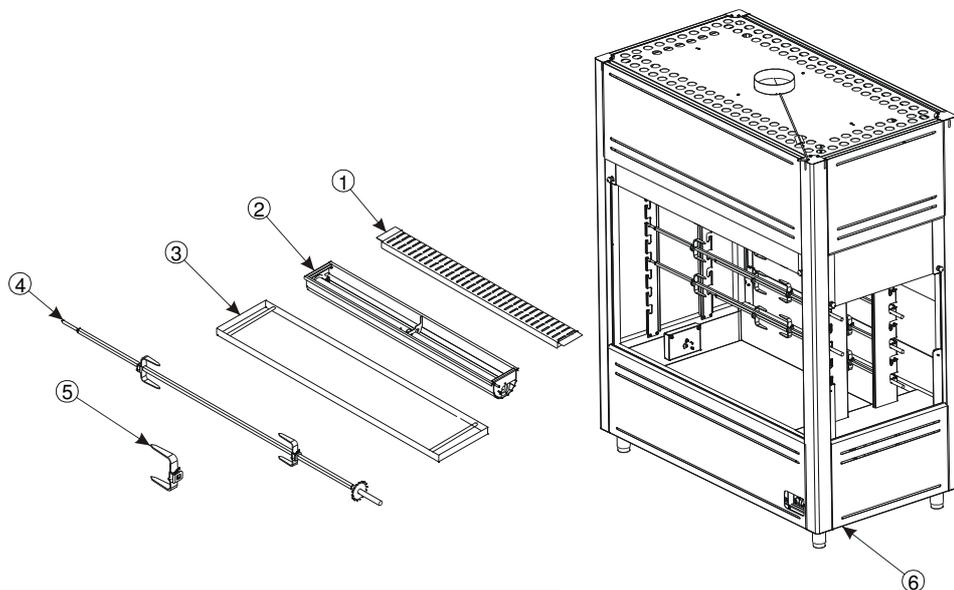
- 1.1.1. L'installation, le raccordement et l'étalonnage de l'appareil ou la conversion de l'appareil pour un autre type de gaz (voir chapitre 4) doivent être effectués par des techniciens agréés toujours selon les réglementations en vigueur.
- 1.1.2. L'appareil doit être situé dans une zone bien ventilée, sous une hotte ou extracteur d'air, de sorte que le désenfumage des gaz générés lors du fonctionnement puisse être complet.
- 1.1.3. Retirer soigneusement la pellicule de protection de toutes les parties métalliques de l'appareil, de manière à ce que la rôtissoire soit dégagée de tout résidu de plastique. Pour un nettoyage plus efficace, utiliser un produit alimentaire nettoyant adapté à l'inox et un chiffon.
- 1.1.4. La connexion de l'appareil à l'alimentation en gaz doit être faite avec un flexible gaz métallique approprié selon les normes et réglementations en vigueur (Etablissements Recevant du Public) (voir le chapitre 2). L'alimentation principale de gaz de l'appareil est située sur le côté droit-bas sous le panneau de contrôle (n ° 6-fig. 1).
- 1.1.5. Il est nécessaire d'installer une vanne d'isolement entre l'appareil et le réseau gaz. L'exploitant devra fermer cette vanne lorsque sa rôtissoire ne sera pas en usage. En cas d'utilisation d'un détendeur pour le BUTANE ou le PROPANE, vous devez le placer au plus près de la source de gaz (bouteilles).
- 1.1.6. Après l'achèvement des opérations ci-dessus, vérifier toutes les connexions pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fuite. Pour cela, utiliser uniquement un spray spécial. **ATTENTION : Ne jamais utiliser une flamme libre pour ce test !**
- 1.1.7. **L'appareil doit être situé au moins à 10 cm de distance d'un mur incombustible.**

BRULEURS	Nombre	2	2
FOURNITURE DE GAZ		G1/2	G1/2
DIMENSIONS(mm)	(LxPxH)	1670X890X2050	168X60X205
MOTEUR			
PUISSANCE(W)		107	107
TOUTES (FRM)		19	19

Tableau 1:
Spécifications techniques

1.2 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

L'appareil est livré en deux paquets pour des raisons de sécurité lors du transport. Dans le petit paquet intérieur, vous trouverez le couvercle des brûleurs (n ° 1, fig. 1), le soutien des brûleurs (n ° 2, fig. 1) et les collecteurs de graisse (n ° 3, fig. 1). Pour des raisons de sécurité, ces pièces amovibles ne peuvent être fixées sur leur position dans l'appareil pendant son transport, c'est pourquoi ils sont emballés séparément (voir figure 1 - pièces amovibles). Les broches et les crochets sont déjà placés à leur place standard, mais ils sont fixés avec des attaches en inox de sécurité que vous devrez enlever avant l'opération (voir figure 5 - détail A).



1.	Couvercle des brûleurs
2.	Soutien des brûleurs
3.	Collecteur de graisse
4.	Broche
5.	Crochet
6.	Approvisionnement en gaz principal

Figure 1: Pièces amovibles

Avant l'opération, vous devez assembler le dispositif selon les étapes suivantes :

ETAPE 1. Placer le soutien des brûleurs (n ° 2, fig. 1) dans l'appareil en l'accrochant sur les quatre têtes M8 de vis de type Allen que vous trouverez à gauche et à droite du bac (voir figure 2). **Attention:** Vous devez faire particulièrement attention au côté droit, où sont situées les extrémités de l'injecteur, de la bougie d'allumage et du thermocouple (voir figure 3). Soyez très prudent de ne pas y mettre un coup, vous pourriez perdre la calibration de la bougie d'allumage et perturber l'allumage du brûleur à gaz. Il est plus facile si vous placez d'abord le côté gauche du soutien sur les vis, puis le côté droit.

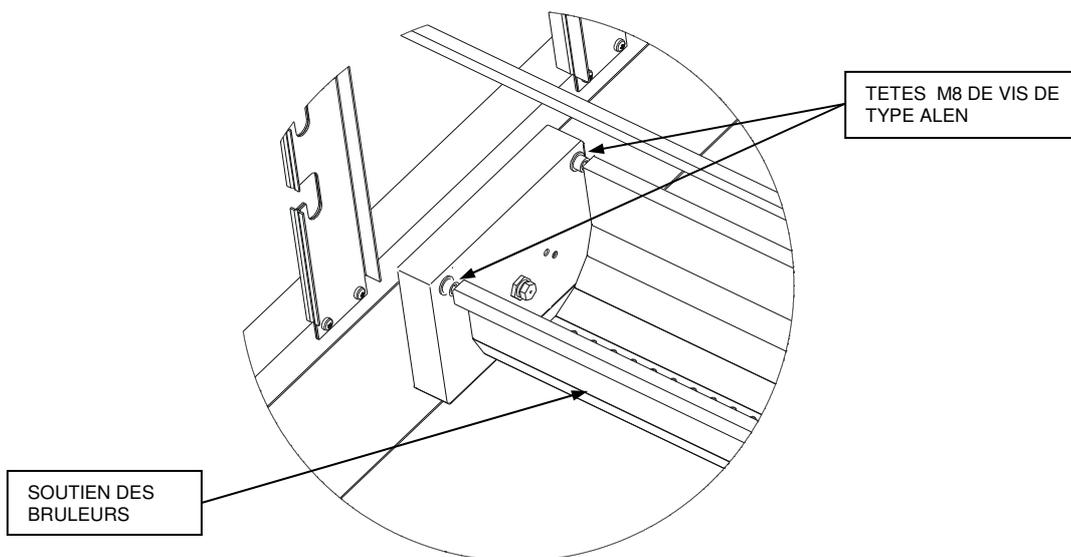


Figure 2: Assemblage du soutien des brûleurs

ETAPE 2. Vous pouvez mettre le couvercle (n ° 1, fig. 1) sur le soutien des brûleurs.

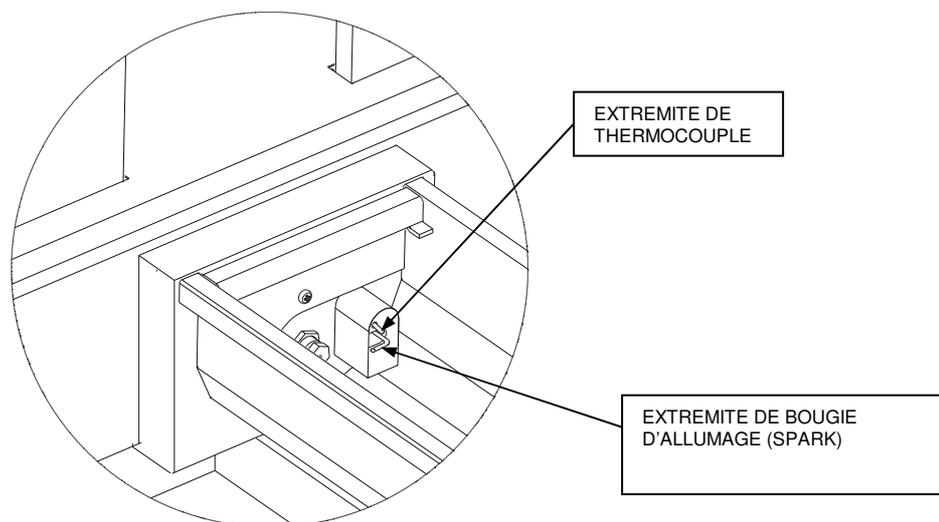


Figure 3: Les extrémités du thermocouple et de la bougie d'allumage (spark)

ETAPE 3. Vous devez placer les collecteurs de graisse dans le bac principal (n ° 3, fig. 1) comme il est montré dans la figure 4. Il y a deux collecteurs de graisse pour le MECHOUI 12 et un pour les MECHOUI 6 & 4.

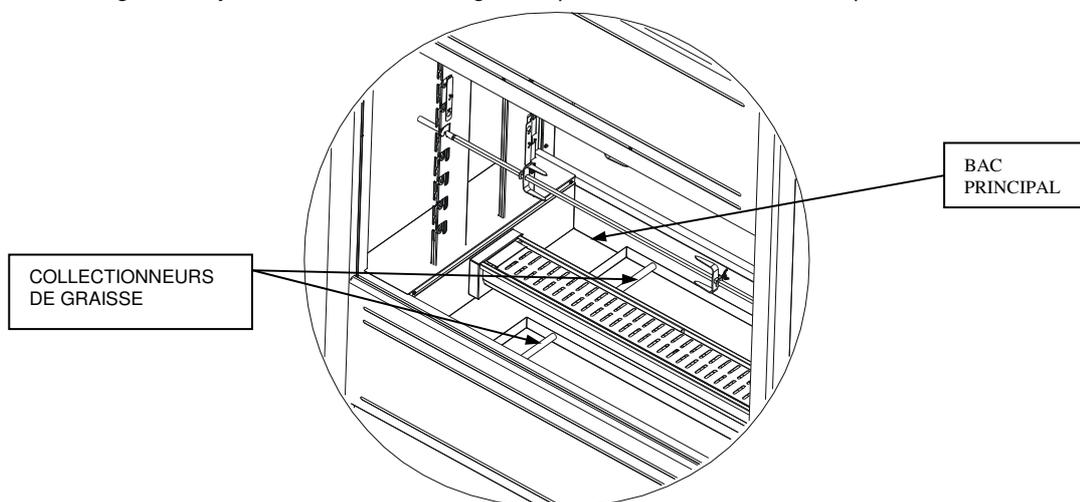


Figure 4: Les collectionneurs de graisse dans la rôtissoire

ETAPE 4. Retirer les attaches inox de sécurité des broches des deux côtés (gauche et droite). Ils sont situés sur les troncs du mécanisme et les supports de broches (voir Figure 5 - Détail B). Dévisser les écrous M4 tenant le M4 x 40 vis-forme de croix avec un tournevis et démonter les attaches inox de sécurité pour libérer les broches. Il y a quatre attaches inox de sécurité sur le MECHOUI 12 (voir Figure 5) et deux sur le MECHOUI 6 & 4 : vous devez les retirer toutes. Vous pouvez conserver ces pièces en vue de leur utilisation en cas de transport de l'appareil. **Attention: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec les attaches inox de sécurité en place, vous pourriez causer des dommages graves à l'appareils.**

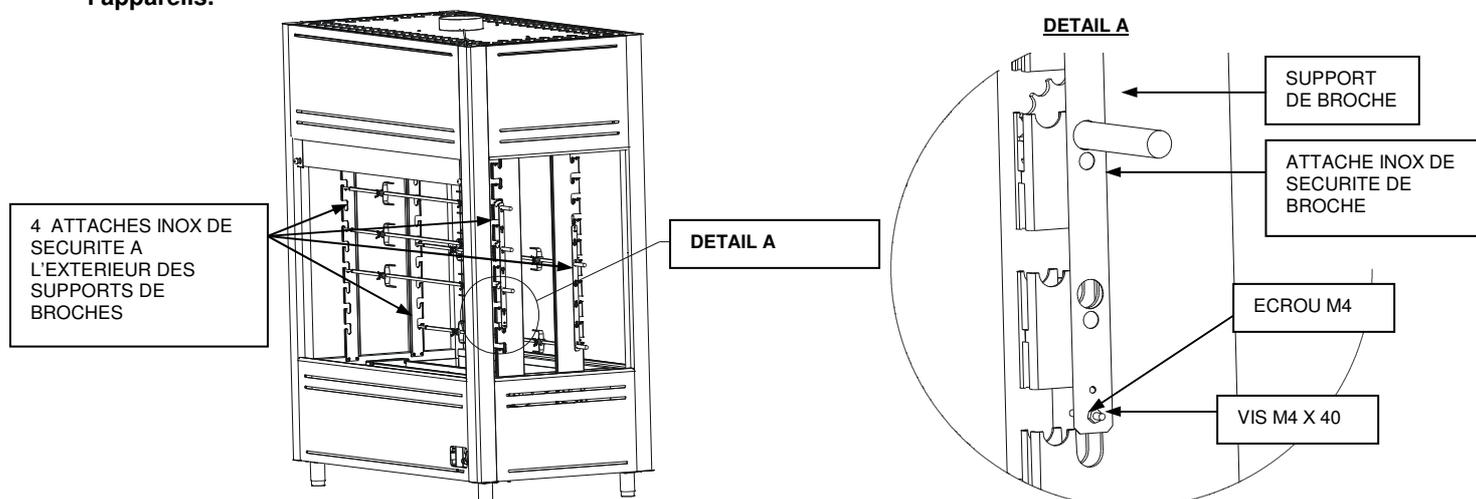


Figure 5: Grille MECHOUI 12, avec un détail A de l'attache inox de sécurité des broches

ETAPE 5. Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner. Les instructions d'utilisation se trouvent dans le chapitre suivant.

2. CONTRÔLE ET AJUSTEMENT DE LA PRESSION

2.1 Cet appareil est ajusté et contrôlé pour fonctionner avec du butane (G30) sous une pression de 28/30 mbar ou du propane (G31) sous une pression de 37 mbar.

2.2 La pression qui correspond aux différents types de gaz est montrée dans le Tableau 1.

- 28-30/37 mbar pour le PROPANE(GPL).
- 20/25 mbar pour les gaz naturels

2.3 ÉTAPES DE CONTROLE DE LA PRESSION

Afin de contrôler la pression, utiliser un manomètre de précision avec une division d'au moins 0,1 mbar.

La figure 6 ci-dessous montre le point de mesure de l'appareil (n ° 2, fig. 6), qui est situé sur le tube d'alimentation principal (n ° 4, fig. 6) au côté droit en bas de l'appareil et derrière le panneau de contrôle.

- Dévisser la vis d'étanchéité (no 3) du point de mesure de pression (no 2).
- Raccorder le manomètre au point de mesure de pression (no 2).
- Vérifier que la pression de l'appareil soit appropriée pour le type de gaz que vous allez utiliser.
- Retirer le manomètre.
- Visser la vis d'étanchéité (no 3) au point de mesure de pression (no 2).
- **Vérifier qu'il n'y a pas de fuites !**

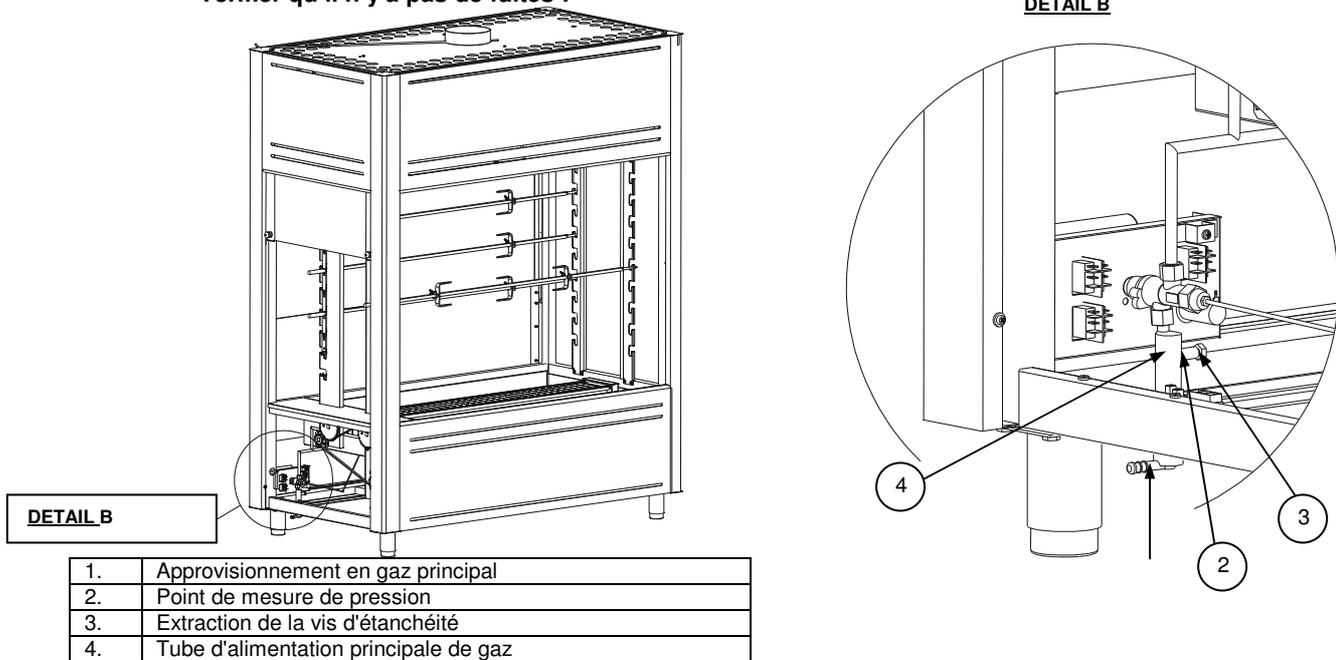


Figure 6: Rôtissoire MECHOUI 12 avec un détail B du point de mesure de pression.

3. MODE D'EMPLOI

ATTENTION !!!

- ◆ Cet appareil est conçu uniquement pour un usage professionnel et doit être utilisé exclusivement par un personnel expérimenté et bien formé.
- ◆ L'appareil doit être constamment surveillé pendant son utilisation.

3.1 AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Nous tenons à vous conseiller de nettoyer en profondeur les surfaces de la grille inox (couvercle du brûleur) avant de commencer à utiliser l'appareil.

Voir le paragraphe "Instructions pour le nettoyage de l'appareil".

3.2 ACTIVER L'ALIMENTATION PRINCIPALE

Ouvrir la vanne d'alimentation principale de gaz, que vous devez avoir installé entre l'appareil et l'alimentation principale de gaz comme conseillé dans le chapitre 1.

3.3 ALLUMAGE DU PILOTE ET DU BRULEUR

Appuyez légèrement vers l'intérieur de la manette gaz (No. 4, fig. 7) et tournez vers la gauche jusqu'à la position d'allumage (☆) (No. 7, Fig. 7). Dans cette position, maintenez la manette bien appuyée tout en appuyant sur le bouton de l'allumeur piezzo (No. 1, Fig. 7). Lors de la première mise en service de l'appareil, il est possible que vous soyez obligés de répéter la procédure précédente plusieurs fois de manière à éliminer l'air qui existe à l'intérieur du brûleur.

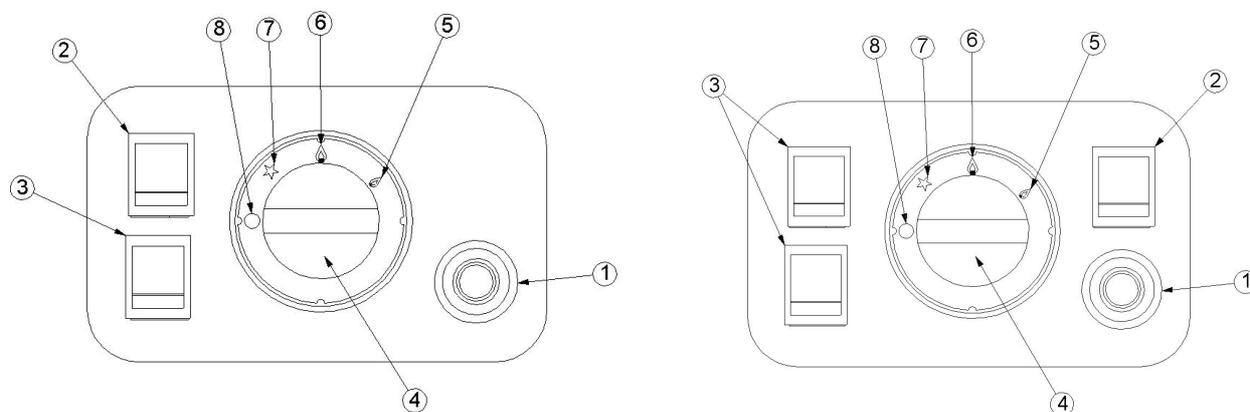
Lorsque le pilote s'allume, maintenez cette manette appuyée pendant 10 secondes de sorte que le thermocouple soit chauffé, puis relâchez.

Dans le cas où le pilote s'éteint en relâchant le bouton, répétez la même procédure.

3.4 RÉGLAGE DE LA FLAMME

Dans le cas où le pilote reste allumé, tournez la manette gaz pour passer à la flamme haute (No. 6, Fig. 7).

Afin de réduire l'intensité de la flamme du brûleur pressez doucement la manette (No. 4, Fig. 7) et tournez la vers la position de la petite flamme (No. 5, Fig. 7).



Panneau de contrôle de la rôtissoire MECHOUI 12

Panneau de contrôle de la grille MECHOUI 4, 6, 8

et 10

1.	Allumeur piezzo
2.	Interrupteur marche / arrêt pour le moteur du mécanisme
3.	Interrupteur marche / arrêt des lampes internes
4.	Manette gaz
5.	Position de flamme minimale
6.	Position de flamme maximale
7.	Position d'allumage du pilote
8.	Position arrêt

Figure 7: Panneau de contrôle de la rôtissoire

3.5 ARRET DU BRULEUR

Le brûleur cesse de fonctionner lorsque vous tournez à droite la manette gaz en position arrêt (No. 8, Fig. 7). L'alimentation en gaz au brûleur est interrompue et celui-ci cesse de fonctionner.

3.7 OUVERTURE – FERMETURE DE LA TRAPPE EN INOX AU DESSUS DE LA ROTISSOIRE

La trappe en inox est située au sommet de l'appareil en son milieu. Il ouvre et ferme le trou d'aspiration, sa position peut être réglée à la main par l'intérieur de la rôtissoire. Le couvercle inox apparaît à la figure 8. En position (A), il est fermée (étant à l'horizontale). En position (B), il est ouvert (étant à la verticale).

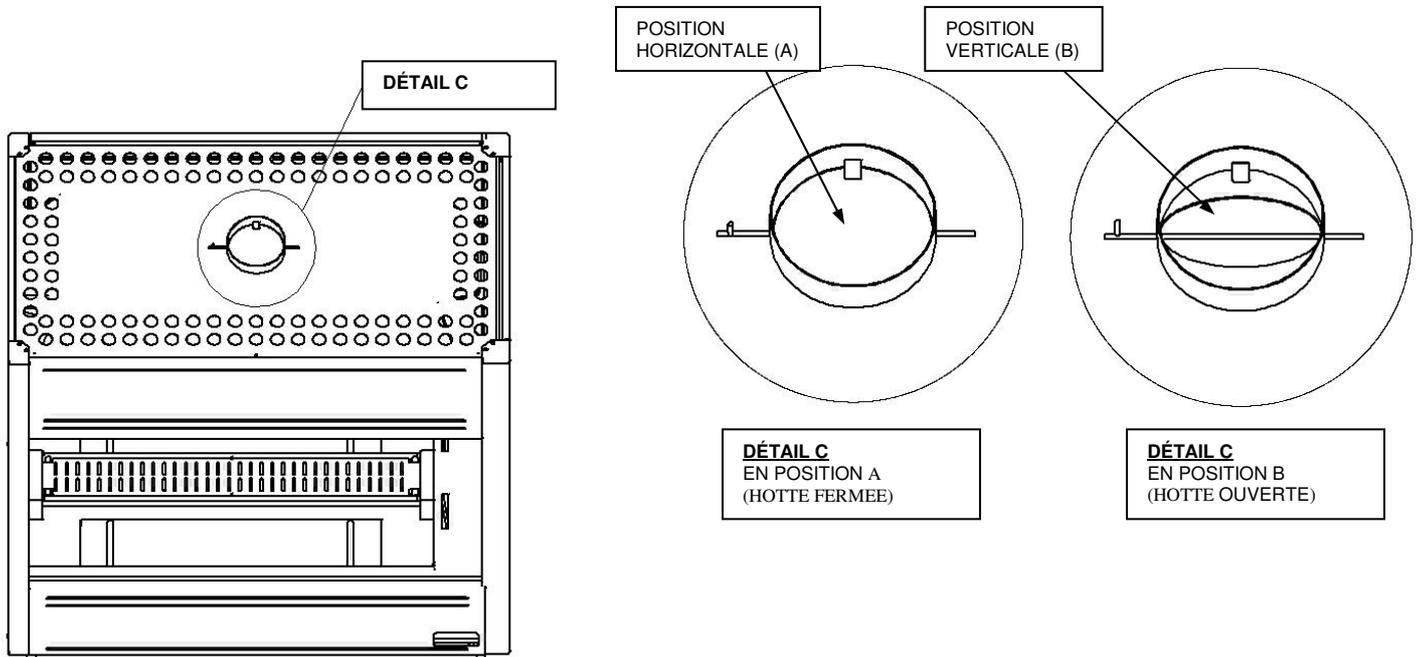


Figure 8: Rôtissoire MECHOUI 12 avec un détail c des positions du couvercle en inox.

3.8 INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

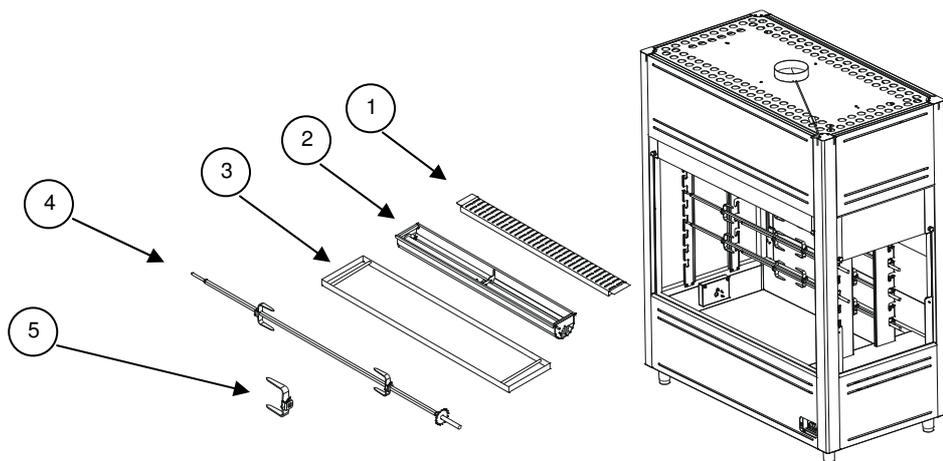
Afin d'augmenter la durée de vie de ce produit de qualité que vous avez acheté, vous devriez suivre les recommandations ci-dessous:

- En aucun cas et sous aucune circonstance, vous ne devez nettoyer l'appareil avec un acide puissant ou avec de l'eau courante. Leur utilisation pourrait favoriser la propagation de rouille sur les surfaces métalliques.
- Le nettoyage doit être fait seulement lorsque l'appareil est **froid** et hors fonctionnement.
- **Il est nécessaire de nettoyer l'appareil après chaque opération, de sorte que vous retirez le gras de la protection du brûleur. Effectivement les graisses accumulées peuvent prendre feu dangereusement et aussi brûler et donner mauvais goût à vos cuissons.**
- Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un chiffon ou une éponge non abrasive en utilisant uniquement des produits spéciaux pour surfaces en acier inoxydable.
- Ne nettoyer les vitres que si elles sont froides. Le nettoyage des vitres doit être fait régulièrement, afin d'éviter la concentration de graisse sur vos vitres. Ces graisses séchées réduisent la transparence des vitres.

Suivez les étapes suivantes afin de nettoyer votre appareil correctement (voir figure 9).

- ◆ Assurez vous que l'appareil est froid
- ◆ Retirer le couvercle du brûleur (**n ° 1, fig. 9**). Nettoyer avec de l'eau chaude.
- ◆ Retirer les collecteurs de graisse (**n ° 3, fig. 9**) et les laver avec de l'eau chaude.
- ◆ Maintenant, vous pouvez laver le bac inférieur de votre rôtissoire. La vanne de vidange permet l'évacuation des eaux usées (voir figure 10). Pour accéder à cette vanne, vous devez d'abord retirer la carrosserie basse (voir figure 11). Lorsque le levier de la vanne est horizontal (position A), la valve est fermée. Lorsque le levier est vertical (position B), la vanne est ouverte (voir figure 10 – Détail D).
- ◆ Retirer une à une tous les broches et les laver avec de l'eau chaude (**n ° 4, fig. 9**).
- ◆ Faire de même pour les pics de broches (**n ° 5, fig. 9**). **ATTENTION !!** Le nettoyage doit être fait **seulement** quand les broches et les pics de broches sont froids.
- ◆ Remettre le couvercle de protection des brûleurs en place après qu'il soit bien sec.
- ◆ Placer les collecteurs de graisse dans le bac.
- ◆ Insérer de nouveau les pics de broches dans les broches.
- ◆ Replacer les broches. Leurs pignons doivent être à l'intérieur du mécanisme pour pouvoir tourner.
- ◆ Afin d'avoir un meilleur accès pour le nettoyage des vitres, vous avez besoin de démonter les carrosseries inox de chaque côté. Pour ce faire, tirer les carrosseries inox vers le haut et l'extérieur (Détail F), de sorte qu'elles soient libérées de l'entretoise (Détail E - Figure 11).

- ◆ Nettoyer toutes les vitres et remettre tous les parties de carrosserie de l'appareil en les poussant à l'intérieur et puis vers le bas pour verrouiller l'entretoise de la coupe (voir figure 11). Assurez-vous que toutes les parties métalliques soient bien en place, sinon elles pourraient tomber et causer des dommages.
- ◆ Votre appareil est à nouveau prêt à fonctionner.



1.	Couvercle des brûleurs
2.	Soutien des brûleurs
3.	Collecteur(s) de graisse
4.	Broche
5.	Pics de broches

Figure 9: Nettoyage des parties de la rôtissoire

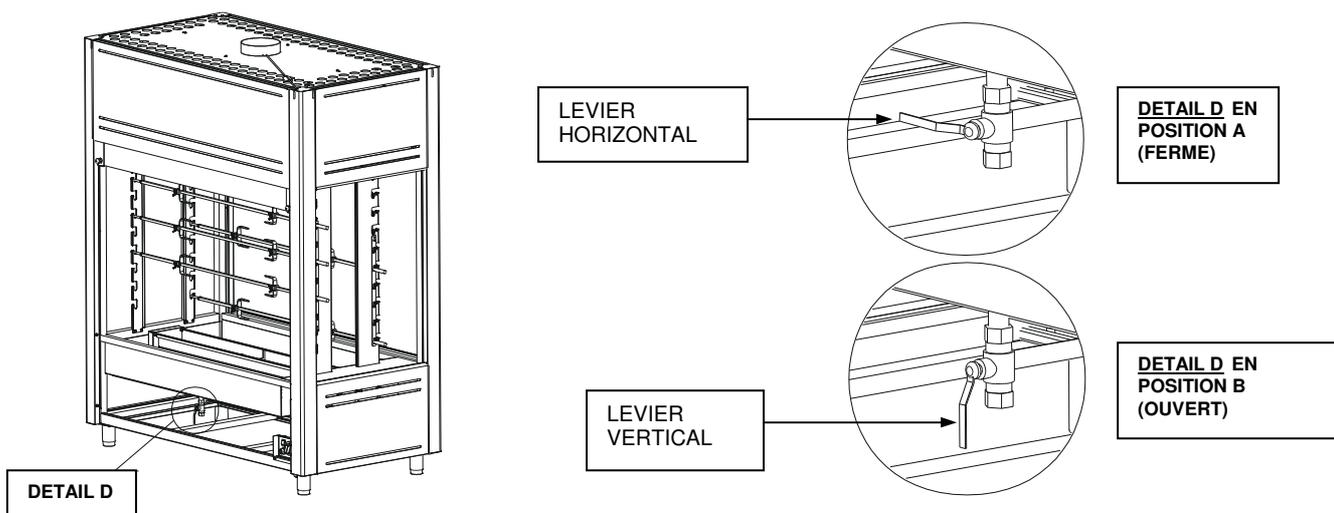


Figure 10 Rôtissoire MECHOUÏ 12 avec un détail D des positions du levier de la vanne de vidange.

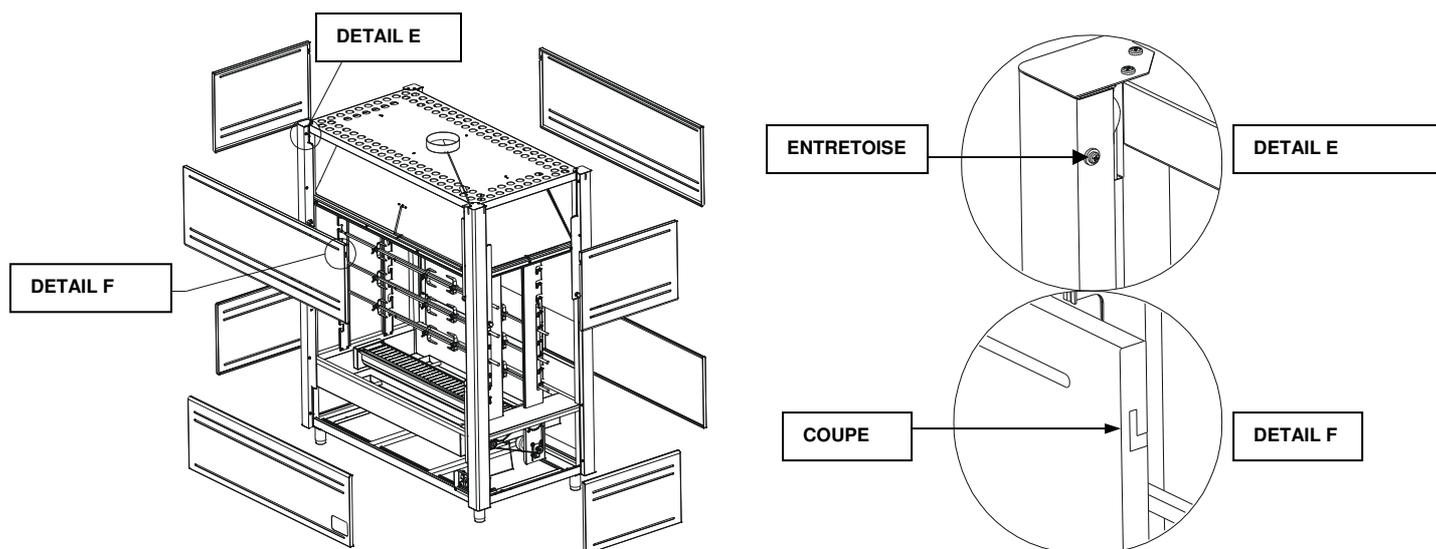
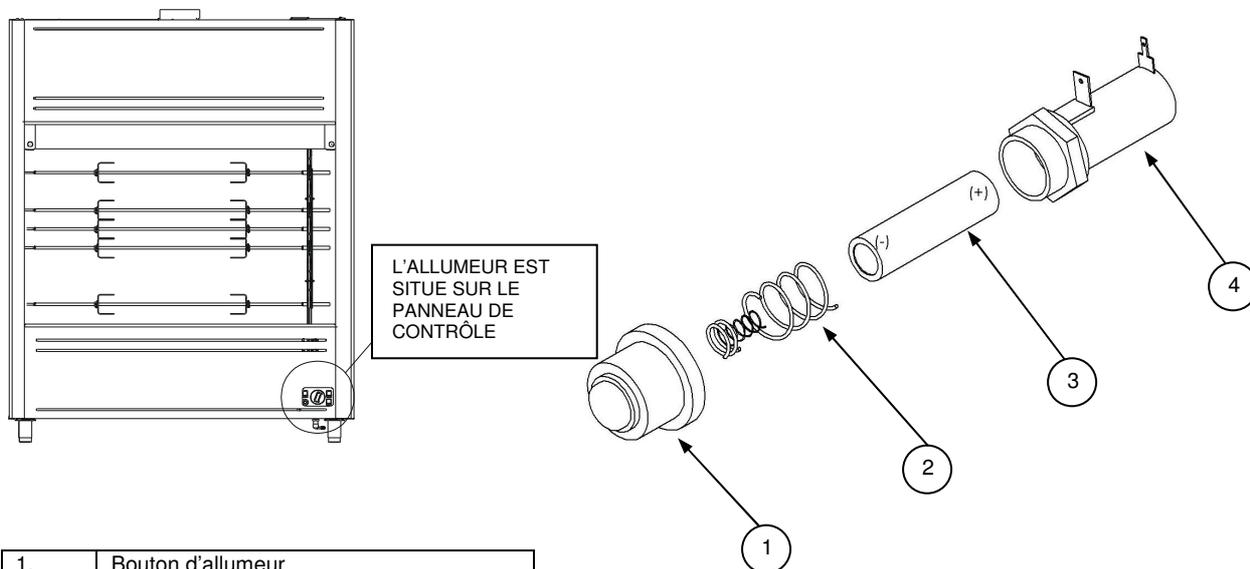


Figure 10: Rôtissoire MECHOUI 12 avec détail E des entretoises sur les piliers et un détail F de la coupe sur les parties des carrosseries

3.9 INSTRUCTIONS POUR REMPLACEMENT DE LA PILE DE L'ALLUMEUR DE LA ROTISSOIRE

Lorsque l'allumeur piezzo, situé sur le panneau de contrôle de la rôtissoire, ne fait plus d'étincelles, vous devez remplacer sa pile. Suivez les étapes suivantes simples afin de remplacer la pile de l'allumeur (**voir fig. 12**) :

- ◆ Dévisser le bouton (n ° 1, Fig. 12) de l'allumeur.
- ◆ Retirer le ressort (n ° 2, fig. 12) qui est situé derrière le bouton de l'allumeur.
- ◆ Retirer la pile (n ° 3, fig. 12) et la remplacer par une nouvelle.
- ◆ Remettre le ressort dans sa position initiale et, finalement
- ◆ Visser à nouveau le bouton de l'allumeur à sa position initiale.



1.	Bouton d'allumeur
2.	Ressort
3.	Pile
4.	Allumeur

Figure 12: Allumeur pressostat de la grille

4. REGLAGE POUR CONVERSION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

4.1 TYPE D'INJECTEUR DE GAZ

Afin de réaliser la conversion de la rôtissoire au gaz naturel, vous devez changer les injecteurs des brûleurs. Le repère de l'injecteur de gaz qui correspond à chaque type de gaz apparaît dans le **Tableau 1**.

4.2 CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DES BRULEURS

Pour faire apparaître l'injecteur de gaz (fig. 14), vous devez enlever les pièces ci-dessous selon les étapes suivantes :

ETAPE 1. Retirer le couvercle du soutien de brûleur (n ° 1, Fig. 13) en le tirant vers le haut.

ETAPE 2. Pour retirer le soutien des brûleurs, enlever d'abord le côté gauche en regardant l'appareil, en faisant attention de ne pas taper l'extrémité du thermocouple et de la bougie d'allumage – Voir paragraphe 1.2-Etape 1).

ETAPE 3. Afin de remplacer l'injecteur de gaz, dévisser en utilisant une clé n ° 13 et visser le nouvel injecteur de gaz.

ETAPE 4. Après changement de l'injecteur, vous devez remettre le bac avec soin en l'accrochant sur les quatre têtes M8 des vis Allen (voir fig. 14). Ne pas mettre encore le couvercle, car vous avez besoin d'ajuster l'arrivée d'air à l'intérieur des brûleurs.

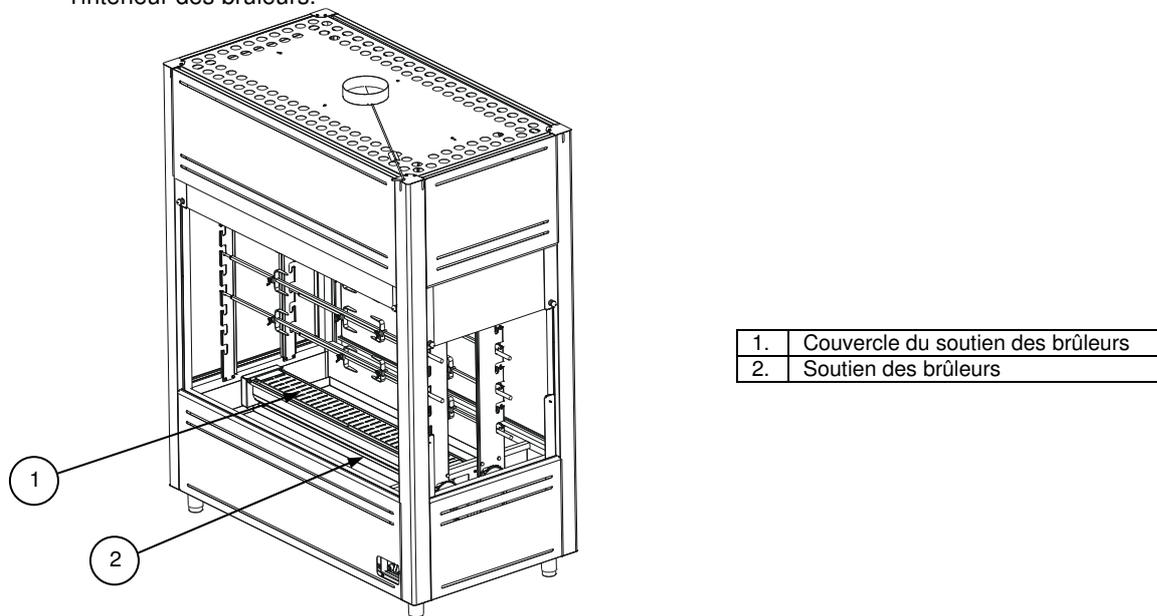


Figure 13 : Soutien des brûleurs et couvercle

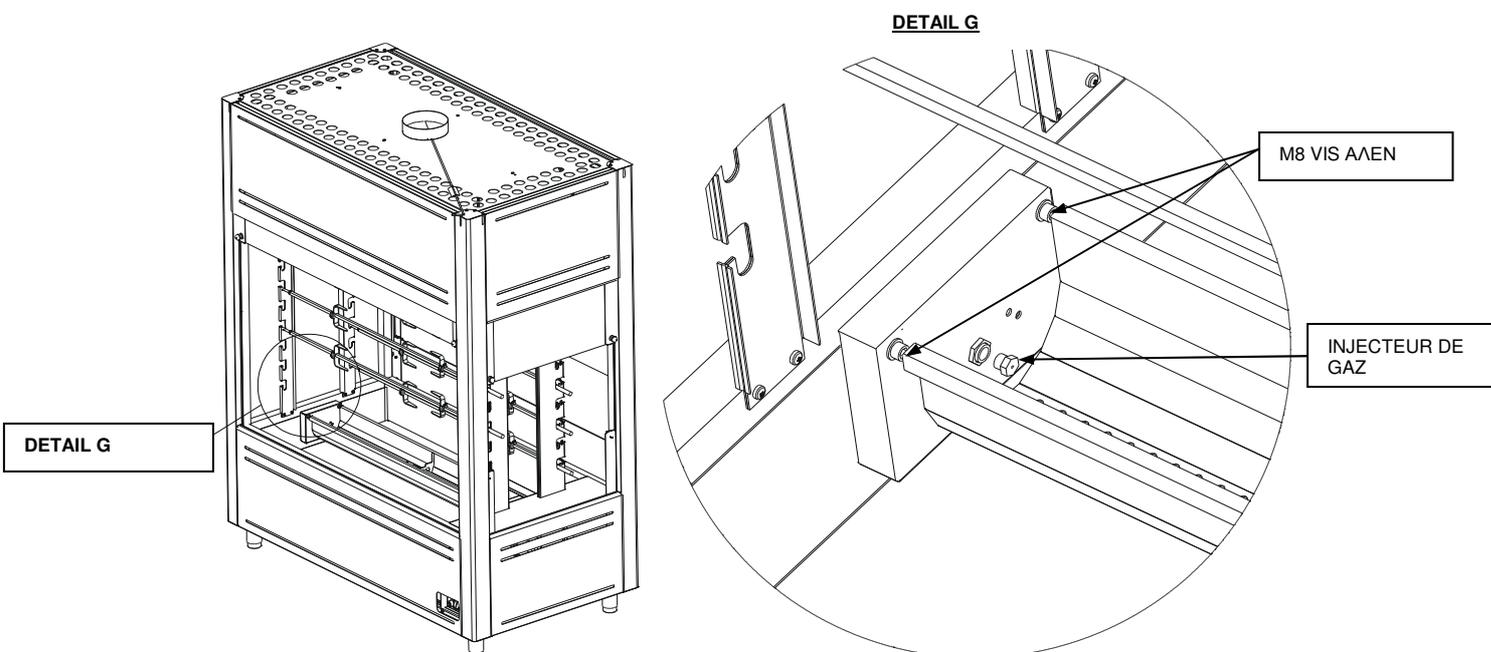


Figure 14 : Rôtissoire MECHOUI 12, avec un détail G montrant l'injecteur de gaz du brûleur

4.3 RÉGLAGE DE L'AIR INTÉRIEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Il y a deux petits morceaux de tôle aux extrémités des brûleurs appelés régulateurs d'air (figure 15). Vous devez d'abord enlever les deux couvercles bas à droite et à gauche de la grille (voir figure 11), de sorte que vous pouvez voir les régulateurs d'air. Dévisser légèrement la vis tenant l'écrou M4 fixe à la base des régulateurs d'air et tourner à la position souhaitée. Tourner légèrement les deux régulateurs situés aux entrées des brûleurs de sorte que vous pouvez avoir une flamme bleue maximale aux deux brûleurs. **Attention** : Il ne faut pas avoir de flammes jaunes, cela signifie que la combustion du gaz est incomplète.

Réglage entre les deux régulateurs d'air (écartement en bout de régulateur)

PROPANE : 14 mm

Gaz naturel : 10 mm

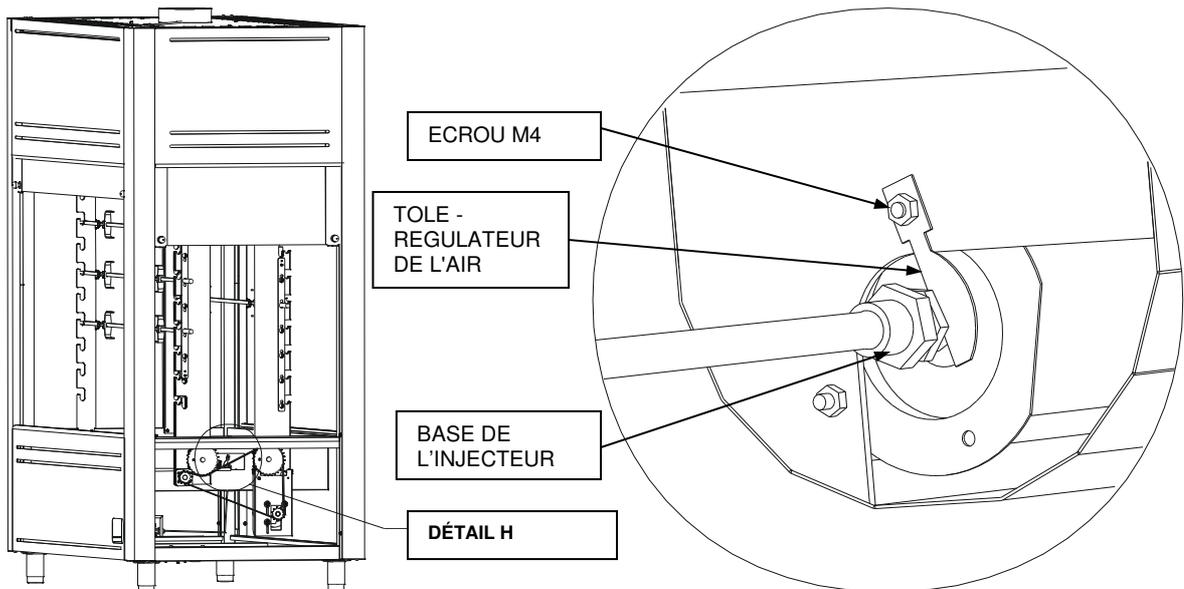


Figure 15 : Rôtissoire MECHOUÏ 12, avec un détail H montrant le régulateur d'air à l'extrémité du brûleur

4.4 RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT (PETITE FLAMME)

Allumer le brûleur principal selon les instructions, tourner le bouton jusqu'à la position « petite flamme » (voir n ° 4, figure 16). Vous assurer que sur la position « petite flamme », la flamme du brûleur est toujours allumée, même lors du tournage rapide de la poignée de la position « grande flamme » à la position « petite flamme ».

Dans le cas où en position « petite flamme », la flamme du brûleur s'éteint, ou si la flamme est très forte, suivre les étapes suivantes :

- Retirer le bouton du robinet (n ° 1, Fig. 16) et avec un petit tournevis régler la vis (n ° 3, Fig. 16) du robinet qui est située derrière le trou (n ° 2, fig. 16).
- Lorsque vous tournez la vis à droite vous réduisez l'intensité de la flamme, et quand vous tournez à gauche cela augmente l'intensité de la flamme.
- Régler l'intensité de la flamme pour qu'il n'y ait pas d'extinction au passage de « grande flamme » à « petite flamme », puis remettre le bouton noir du robinet.

La puissance réduite normale est de 8500w (0.900m3/h pour le gaz naturel et de 670g/h pour le GPL)

Un réglage de la veilleuse peut être nécessaire

4.5 VERIFICATION FINALE DE FONCTIONNEMENT

- * Allumer l'appareil en suivant les instructions des pages suivantes.
- * Vérifier avec un spray spécial détecteur de fuite.
- * Vérifier l'intensité de la flamme du brûleur en tournant le bouton du robinet de la petite à la grande flamme.
- * Assurez vous que lors de l'allumage, la flamme soit répandue partout dans le brûleur de façon uniforme et qu'elle soit constamment de couleur bleue profonde.

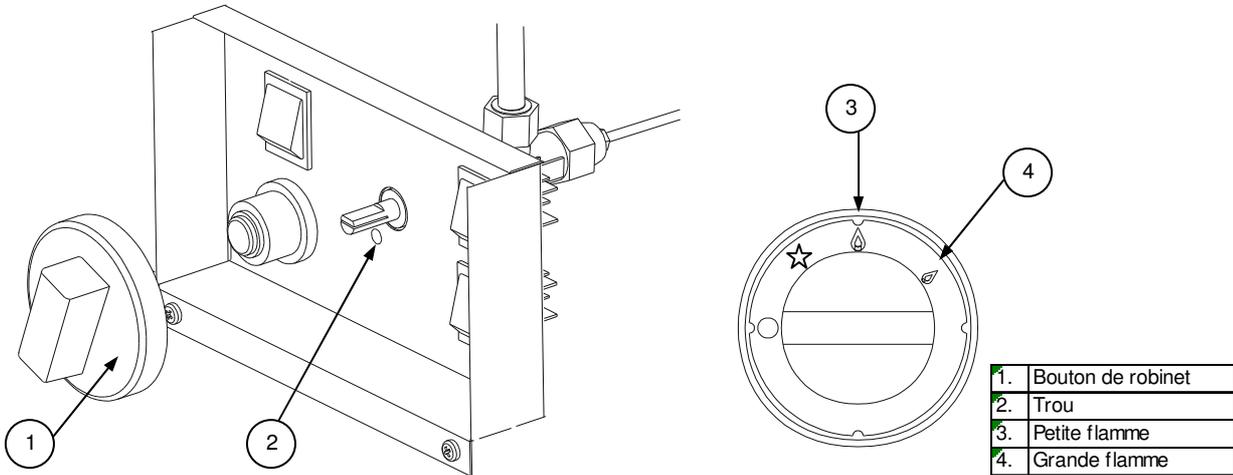


Figure 16: Réglage de la petite flamme

5. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

Ce n'est pas seulement le nettoyage de l'appareil qui augmente le cycle de vie du produit, mais aussi sa bonne maintenance. Pendant le fonctionnement de la rôtissoire, du fait de la température élevée en particulier sur le tronc du mécanisme, les lubrifiants spéciaux utilisés pour protéger les surfaces en frottement perdent leurs propriétés et au cours du temps disparaissent. Cette absence de lubrifiants cause une dégradation incontrôlée et brève des composants du mécanisme avec une présence simultanée de vibrations et de bruit jusqu'à leur destruction. La seule façon d'éviter un tel dommage est de lubrifier chaque semaine les chaînes du mécanisme avec de la graisse de carbone et d'huile à haute viscosité (VALVOLINE 90 SW) qui sont résistantes à la chaleur. La lubrification des chaînes se fait suivant les étapes ci-dessous :

ETAPE 1. Ouvrir les vitres afin d'avoir accès à l'intérieur de l'appareil et spécialement au sommet des deux guides chaînes (voir figure 17 - Détail J)

ETAPE 2. Mettre toutes les broches en position.

ETAPE 3. Faire marcher le mécanisme de broche. Mettre en fonction le moteur d'entraînement de la chaîne.

ETAPE 4. A l'aide d'une burette lubrifier la chaîne du mécanisme que vous pouvez juste voir au sommet du mécanisme. Lubrifier la chaîne dans toute sa longueur.

ETAPE 5. A l'aide d'une burette à lubrifiant verser de l'huile (VALVOLINE 90 SW) au même point lors du passage de la chaîne une fois par semaine.

ETAPE 6. Retirer le couvercle bas droit pour avoir accès aux pignons, la chaîne et le moteur (voir figure 17 - Détail K).

ETAPE 7. Lubrifier de la même façon la chaîne des pignons d'entraînement moteur avec de la graisse de carbone et de l'huile.

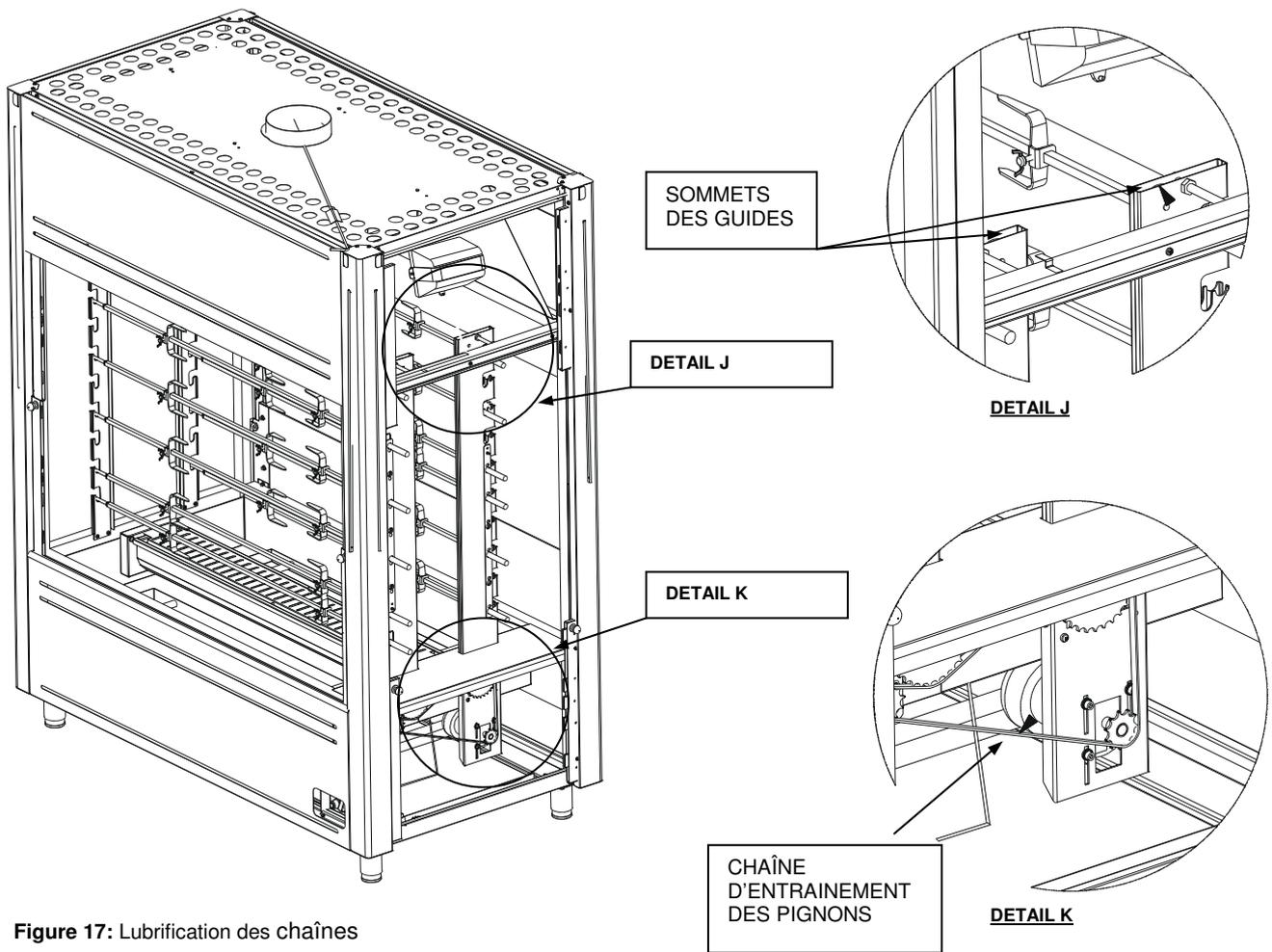
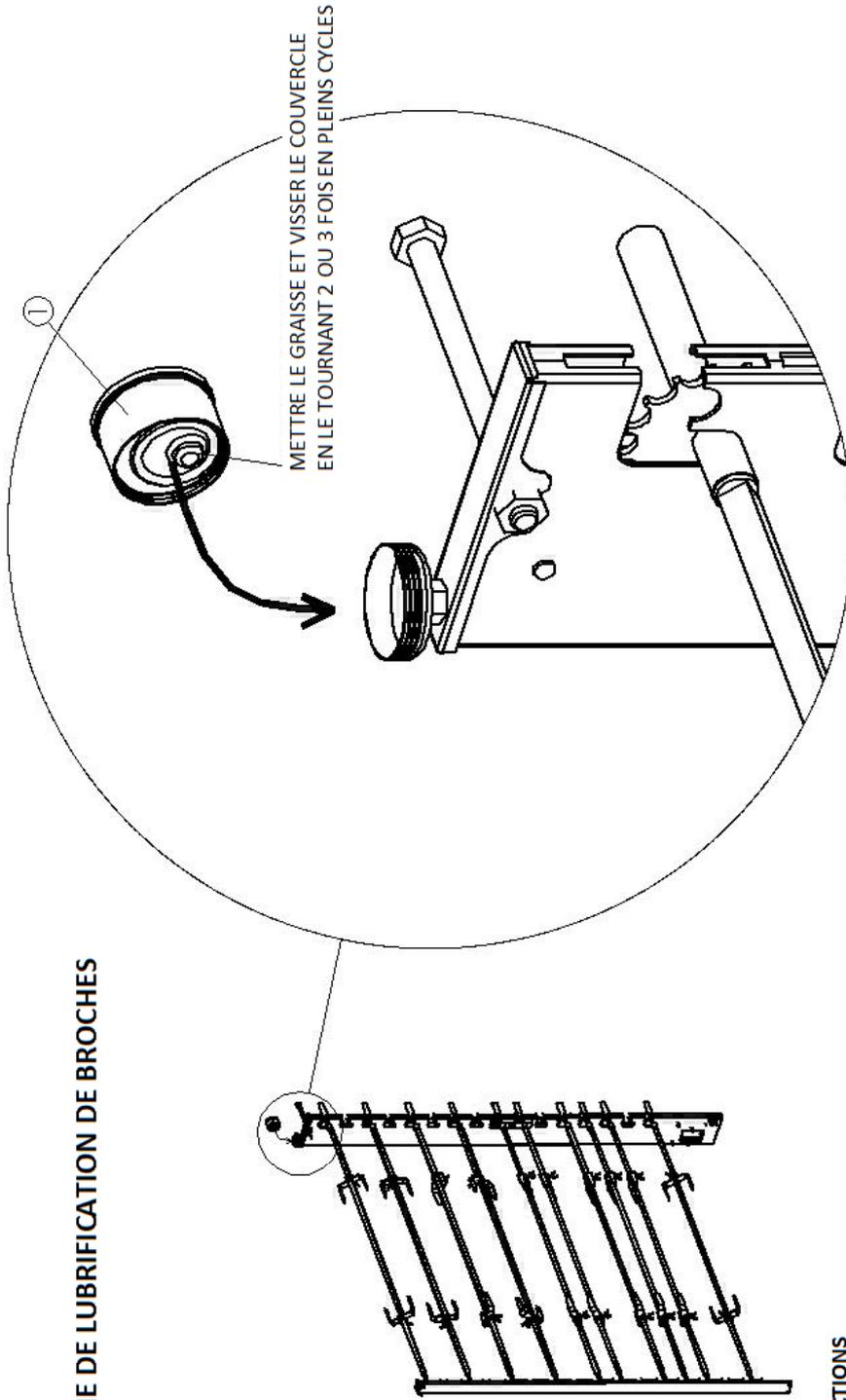


Figure 17: Lubrification des chaînes

SYSTEME DE LUBRIFICATION DE BROCHES



INSTRUCTIONS

DEVISSER LE COUVERCLE DU PISTOLET A GRAISSE (1) TOUTES LES 30 HEURES DE FONCTIONNEMENT DE LA GRILLE, REMPLIR AVEC DE LA GRAISSE ET LE VISSER UN PEU (2 OU 3 CYCLES). PENDANT LE FONCTIONNEMENT DES 30 HEURES, VISSER PROGRESSIVEMENT LE COUVERCLE 1 JUSQU'A CE QU'IL ARRIVE A SON BUT. REPETER LA PROCEDURE TOUTES LES 30 HEURES DE FONCTIONNEMENT.

ATTENTION !

LA GRAISSE DOIT ETRE APPROPRIEE POUR DES TEMPERATURES HAUTES. A ETRE PREFEREE LA GRAISSE **DELCOL VOLCANO MPL**

6. SCHEMA ELECTRIQUE

Schéma électrique pour les MECHOUI 4, 6, 8 et 10.

Type d'alimentation électrique : 230V / 50Hz

CIRCUIT 220 AC PROJETTEURS – MOTEURS

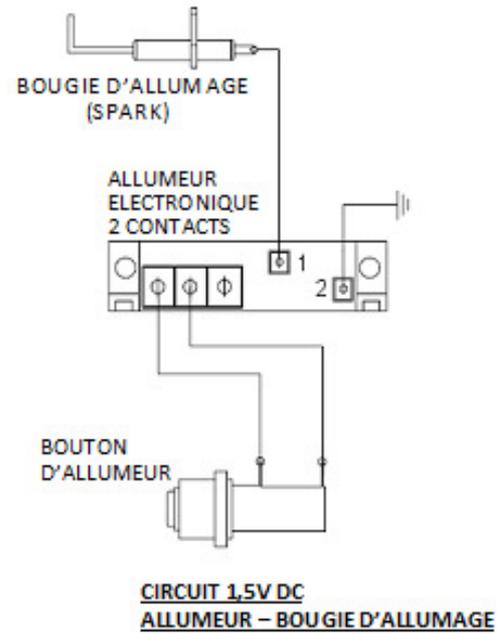
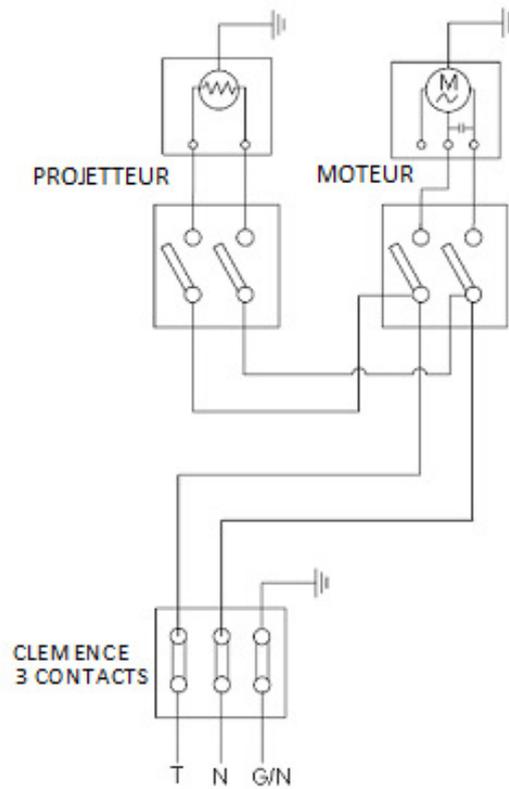
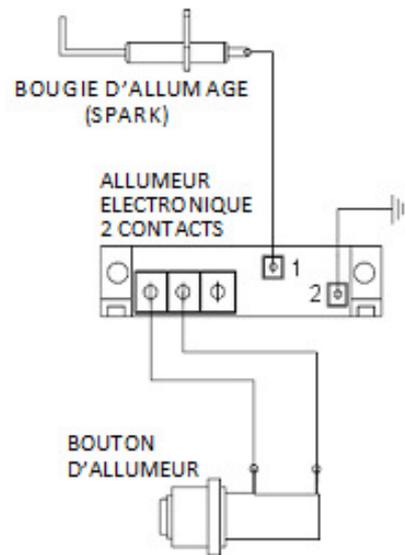
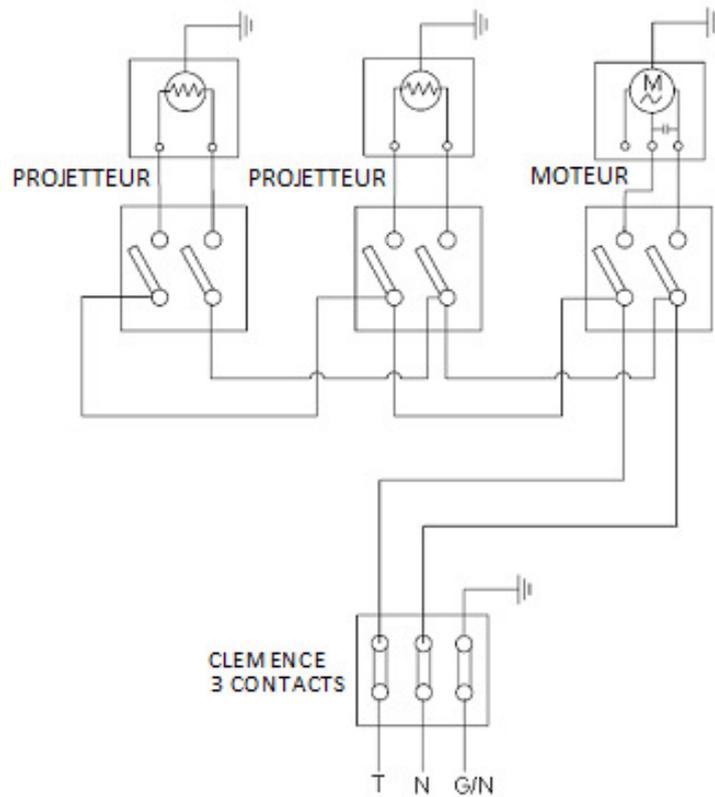


Schéma électrique pour la MECHOUI 12.

Type d'alimentation électrique : 230V / 50Hz

CIRCUIT 220 AC
PROJETTEURS – MOTEURS



CIRCUIT 1,5V DC
ALLUMEUR – BOUGIE D'ALLUMAGE