HORNO DE PIZZA

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	3
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**6**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**7**
GRAMO	**CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS**	**Página**	**7**
H	**IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS**	**Página**	**8**
I	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**9**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. **La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.**

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite piezas de repuesto originales.

HORNO DE PIZZA

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

* Los hornos profesionales para pizza y pita, que brindan alta eficiencia, han sido diseñados para ser utilizados en cocinas industriales.

Código de producto	Dimensiones (mm)	peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.SPO.H-60	755x814x776	88	950x1000x1000
EMP.SPO.H-60-AS	711x704x822	26	830x900x190
EMP.SPO.H-70	857x922x829	110,5	950x1000x1000
EMP.SPO.H-70-AS	780x780x822	29	830x900x190
EMP.SPO.H-60-W	755x814x775	**88**	950x1000x1000
EMP.SPO.H-70-W	857x922x828	**110,5**	950x1000x1000

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código de producto	Operante Rango (°C)	Energía NG (KW)	Gas Consumo (NG)	GLP de potencia (KW)	Gas Consumo (GLP)
EMP.SPO.H-60	500	11,00	1,16	11	-
EMP.SPO.H-70	500	11,00	1,16	11	-

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un área a otra. Se debe mover sobre una paleta con una carretilla elevadora.

A4 EMBALAJE EN U

* Desempaque el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Por favor verifique que todas las partes del aparato hayan llegado completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

*El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la toma de gas deberá ser realizada por persona autorizada.

*El área donde se encuentre el aparato debe tener suficiente ventilación y orificios de ventilación.

* El aparato debe estar conectado correctamente de acuerdo con las normas de gas locales y nacionales de su país.

*Las entradas de gas del aparato están indicadas con la etiqueta “G” en el cuerpo.

* La conexión al accesorio de gas debe realizarse con un tubo flexible de metal de diámetro adecuado y una válvula esférica. La válvula esférica debe inmovilizarse en un lugar alejado del calor y accesible durante el peligro. Después de realizar la conexión de entrada de gas, se deben verificar las fugas de gas.

* De acuerdo con los datos de la placa de información del aparato, se debe ajustar el gas y la presión. Si el tipo de gas que se ajusta no es el adecuado para el tipo de gas que está en el lugar de instalación, aplique las instrucciones que tratan sobre el ajuste de diferentes tipos de gas.**Evento :G**)
* Si el lugar donde se colocan los hornos de pita y pizza está cubierto con material aislante térmico no inflamable, la distancia entre ellos debe ser de 5 cm. De lo contrario, debe ser de al menos 20 cm. El aparato debe funcionar debajo de la campana extractora.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

* No utilice el aparato en un lugar con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más de la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



* Si hay una fuga de gas en el lugar donde se encuentra el aparato, no lo encienda en absoluto ni utilice electricidad.



*Definitivamente no permita que se verifique el sellado con llama.



* La tapa debe permanecer abierta para lograr temperaturas estables superiores a 300°C y un correcto funcionamiento de los quemadores.

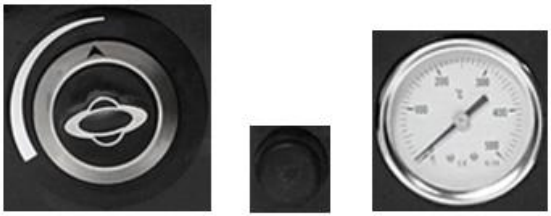
* Este equipo debe utilizarse con la tapa abierta. Al cerrarla, la llama se apagará porque se agotará el oxígeno del equipo.



* Si se utiliza el producto sin soporte inferior, se debe dejar un espacio de 20-30 cm entre éste y la encimera sobre la que se montará.

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A B C

A:Ajuste de la llama **B**: Encendedor
do:Indicador de termostato de 0 a 500 °C

*** Operativo;**

- Según el tipo de uso, realizar la conexión de entrada de gas desde atrás de la parrilla, ya que la máquina funciona con GLP y GN.
- Abra las válvulas de gas.
- Después de encender el piloto, siga presionando el botón para calentar el borde del termostato.
- Ajuste el gas según el calor deseado.
- Si se utiliza el aparato por primera vez, mantenga presionado el botón en la posición de piloto para evacuar el aire del accesorio de gas.
- Una vez finalizada la operación, cierre la válvula de gas.

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**

- Cierre la conexión de gas antes de limpiar.
- Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la superficie interior del aparato con un paño húmedo después de cada uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dejar residuos dañinos.
- No limpie el aparato rociando agua directamente, de lo contrario el motor eléctrico podría dañarse.
- No limpie el aparato con materiales que puedan dañar el material cromado.

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICOS**

- El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
- Estas piezas; Asiento, Piloto, Piezas Termo, Grifos, Quemador, Encendedor y Cable de Bujía se cambian cuando hay mal funcionamiento por falta de mantenimiento.
- Revise periódicamente las mangueras de conexión de gas. Si hay ranuras, agujeros, etc., cambie las mangueras.
- Ventile periódicamente el área donde se encuentra el aparato.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	1. Verifique si la conexión de gas está realizada o no.

EL APARATO NO FUNCIONA	2. Si no hay entrada de gas al piloto, el aparato no funciona. 3. Si las mangueras que tienen entrada de gas pierden gas debido a ranuras, orificios, etc., el aparato no funciona. 4. • Este equipo debe utilizarse con la tapa abierta. Al cerrarla, la llama se apagará porque se agotará el oxígeno del equipo.
EL APARATO NO COCINA BIEN	1. Deje la puerta del horno abierta. 2. Verifique la configuración de calor del horno. 3. Si se utiliza el producto sin soporte inferior, se debe dejar un espacio de 20-30 cm entre éste y la encimera en la que se montará.
EL APARATO INTERRUMPIDO	1. Si la llama se apaga por cualquier motivo, el flujo de gas se detendrá automáticamente debido a la válvula de seguridad del aparato. 2. Cuando hay una fuga de gas, si hay una alarma de tapón de gas solenoide en el área, se detiene el flujo de gas y el aparato no se opera. Ventile el área con un respiradero de aire.

- Si la cocción en los hornos de pita y pizza no se realiza con la calidad adecuada
- Si alguna función de seguridad no funciona
  - ➢ No utilice el aparato.

***Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**

GRAMO

CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS

TABLA DE CAMBIO DE QUEMADORES-INYECTORES PARA HORNOS DE PITA Y PIZZA

GN / GLP		G20	G25	G30	G31
				30/50 mbar	30/50 mbar
EMP.SPO.H-60	-mm	Ø 2,50	Ø 2,50	Ø 1,50	Ø 1,50
	incógnita	1x	1x	1x	1x
EMP.SPO.H-70	-mm	Ø 2,50	Ø 2,50	Ø 1,50	Ø 1,50
	incógnita	1x	1x	1x	1x

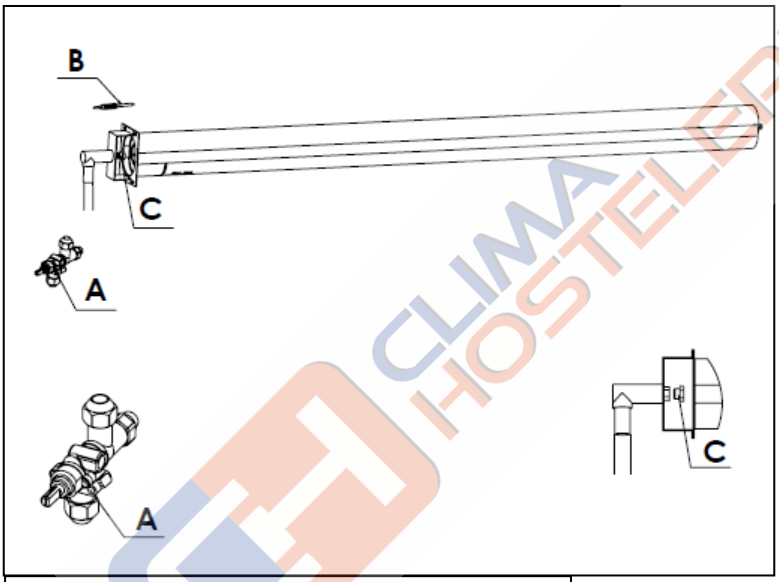
Cambio de inyectores del horno;

1. 'DQerjecTor y cambio prestando atención a los datos en el gráfico. (Imagen 1).
2. Sied fla me esta APAGADO involuntariamente, la parte termo 'B' no verá la llama que esta ENCENDIDA y la sí fetyv llama 'A' detendrá la circulación del gas.

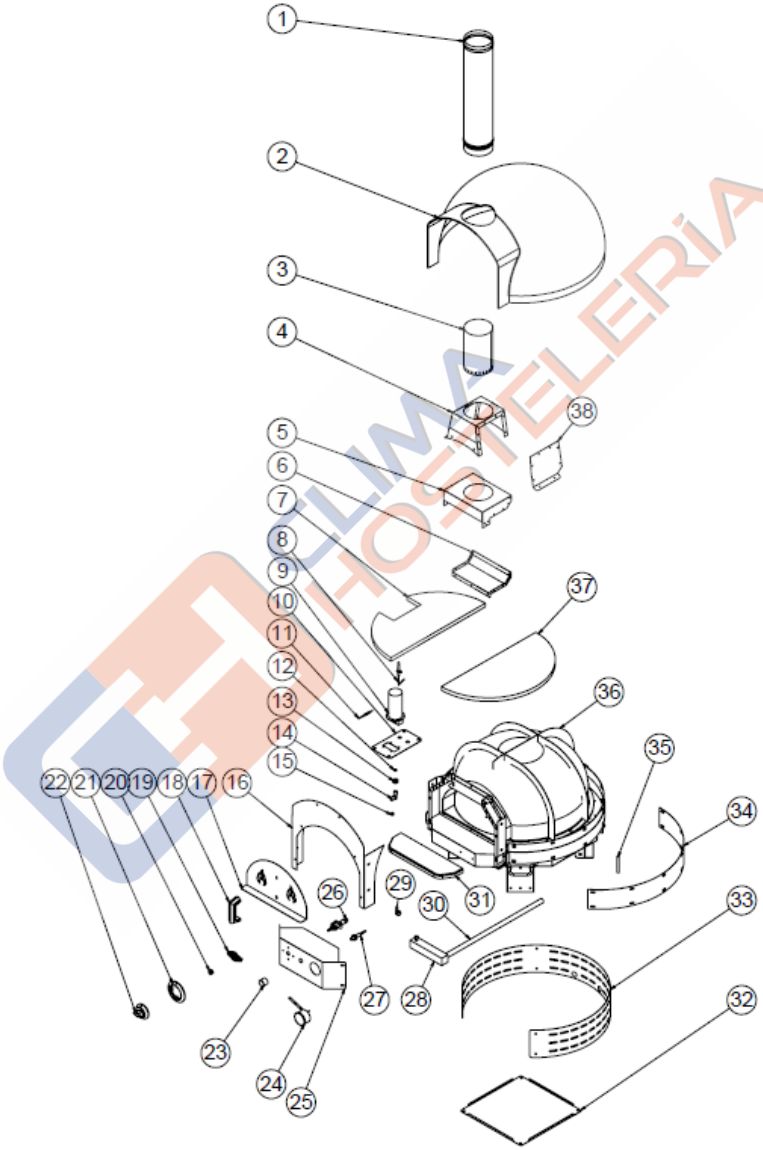
Configuración de media llama;

1. Retire el botón del grifo. Gire el tornillo de media llama "A" a la izquierda del grifo de gas con un destornillador (Imagen 2). Para cambiar de GLP a GN, gírelo a la izquierda; para cambiar de GN a GLP, gírelo a la derecha.

H IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS



I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

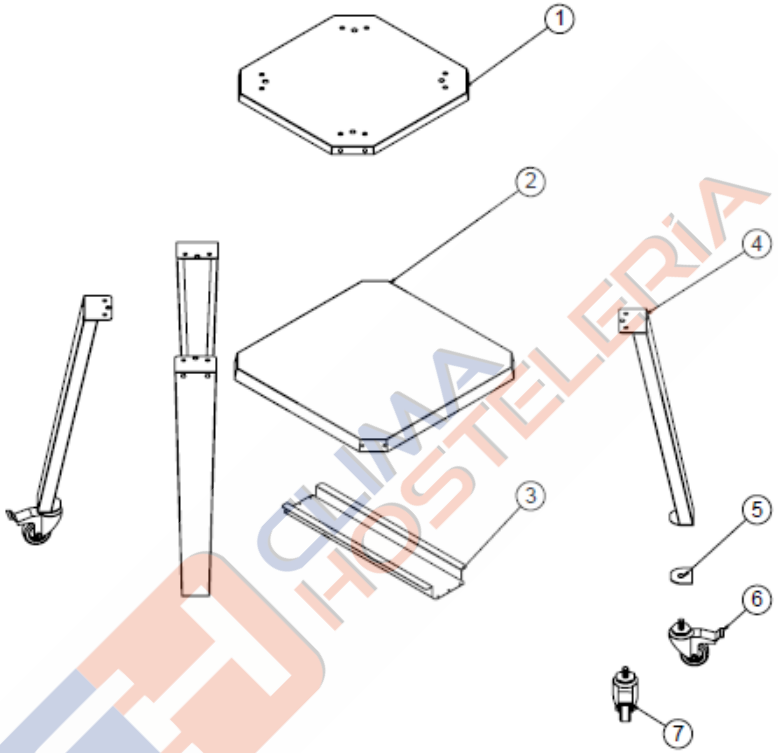


EMP.SPO.H-60

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

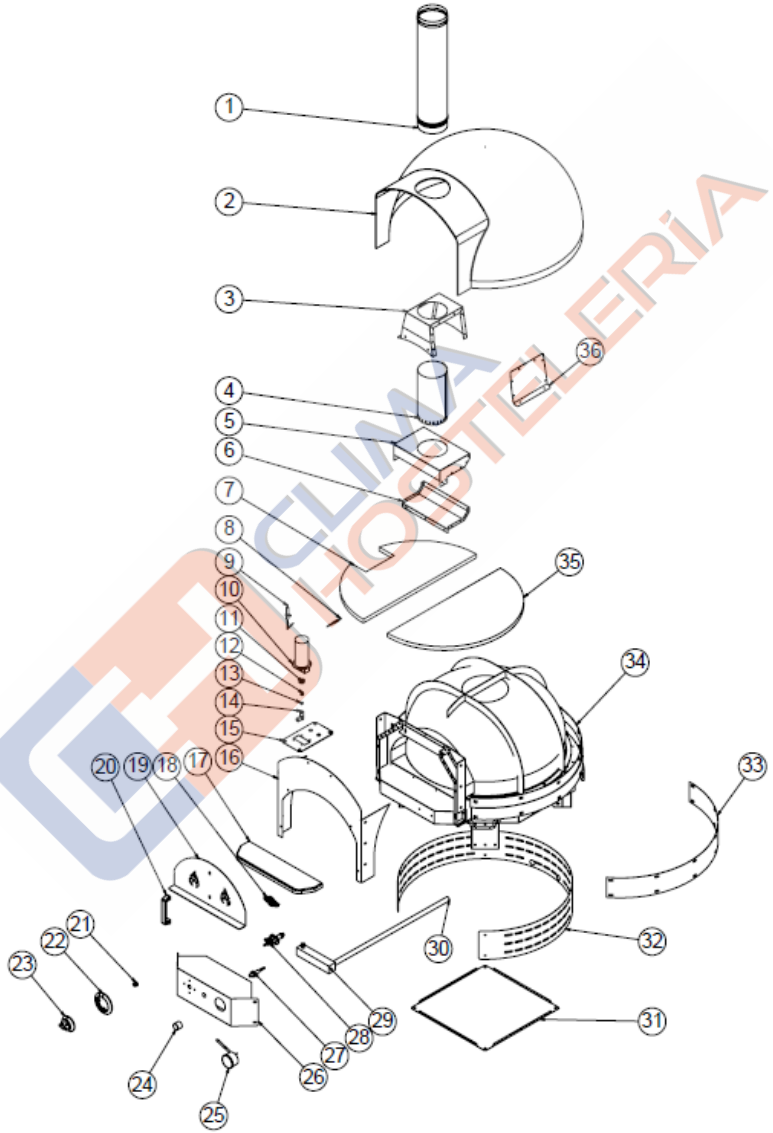
CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-60		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	TUBO DE CHIMENEA	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	CÚPULA DE FIBRA	M.AKS-FBR-SYH-SPO-006
3	HOJA 1 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0211
4	HOJA 2 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0215
5	SALIDAS DE CHIMENEA HOJA SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0217
6	SALIDAS DE CHIMENEA LÁMINA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0108
7	PIEDRA PARA PIZZA DE 299*598*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-017
8	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
9	quemador atmosférico	M.GAZ-BRL-INX-013
10	HOJA DE CONEXIÓN DEL QUEMADOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0231
11	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
12	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
13	TUERCA DE CONEXIÓN	YTL-KNX.PLF-KS-0001
14	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
15	INYECTOR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
16	HOJA DE CARROCERÍA FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0212
17	CUBIERTA PARA HORNO	YSC-KNX.SPO-LZ-0237
18	MANEJAR	M.AKS-KLP-BKL-010
19	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
20	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
21	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-016
22	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
23	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
24	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
25	HOJA DEL PANEL FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0210
26	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
27	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
28	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-SPO-001
29	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-007
30	CONEXIÓN A GAS Ø10 MM 50 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-017
31	GRANITO 399*120	M.TAS-GRN-019
32	HOJA DE ESTANTE SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0289
33	HOJA DE CÍRCULO CORPORAL	YSC-KNX.SPO-PN-0111
34	HOJA DEL CÍRCULO EXTERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0110
35	GIJÓN	YMH-KNX.SPOE-KS-0001
36	CHASIS	-
37	PIEDRA PARA PIZZA DE 299*598*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-016
38	HOJA IZQUIERDA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0244

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-60-AS		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE CENIZERO	YSC-KNX.SPO-LZ-0273
2	HOJA DE ESTANTE INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0290
3	LÁMINA DE REFUERZO DEL ESTANTE INFERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0121
4	SÁBANA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0233
5	SÁBANA DE APOYO PARA PIES	YSC-KNX.SPO-LZ-0286
6	RUEDA 80*30 CON FRENO	JP.M.AKS-TKR-KS-005
7	RUEDA 80*30	JP.M.AKS-TKR-KS-006

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

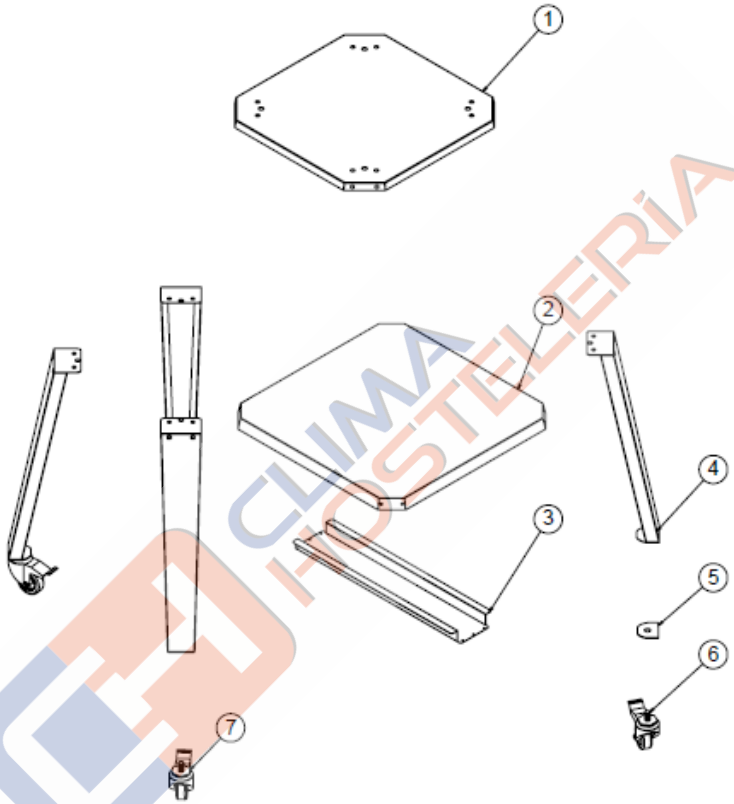


EMP.SPO.H-70

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

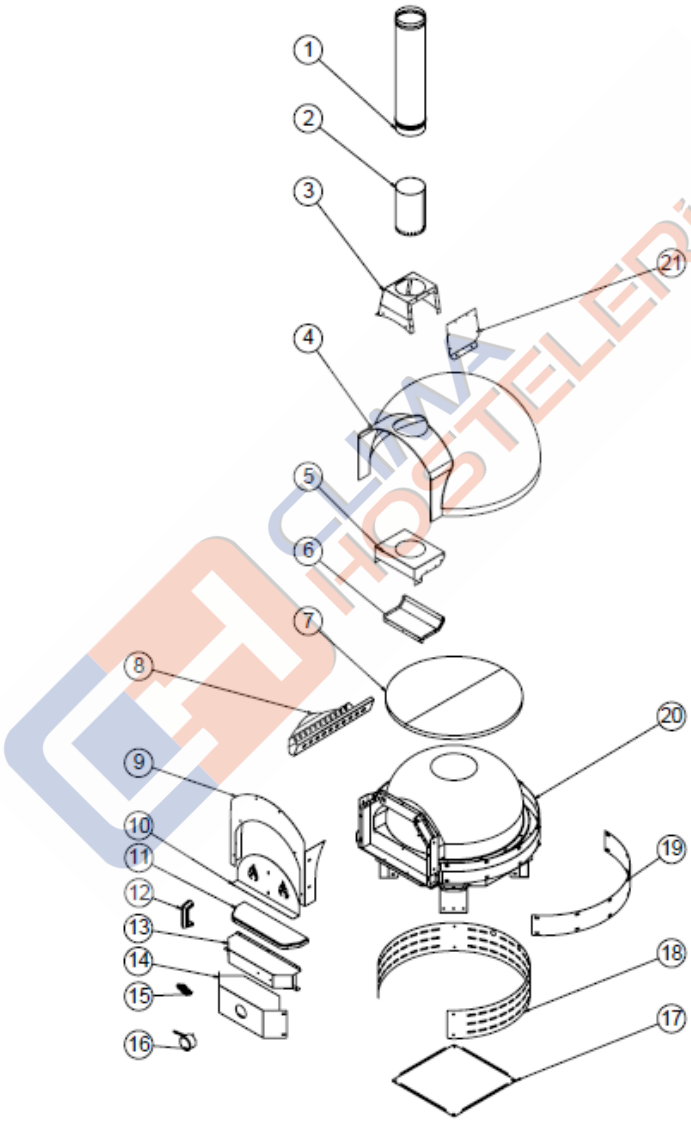
CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-70		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	TUBO DE CHIMENEA	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	CÚPULA DE FIBRA	M.AKS-FBR-SYH-SPO-007
3	HOJA 1 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0253
4	HOJA 2 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0275
5	SALIDAS DE CHIMENEA HOJA SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0257
6	SALIDAS DE CHIMENEA LÁMINA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0258
7	PIEDRA PARA PIZZA DE 698*349*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-018
8	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
9	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
10	quemador atmosférico	M.GAZ-BRL-INX-013
11	TUERCA DE CONEXIÓN	YTL-KNX.PLF-KS-0001
12	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
13	INYECTOR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
14	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
15	HOJA DE CONEXIÓN DEL QUEMADOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0231
16	HOJA DE CARROCERÍA FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0247
17	GRANITO 459*120	M.TAS-GRN-020
18	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
19	CUBIERTA PARA HORNO	YSC-KNX.SPO-LZ-0260
20	Mango de bacalita n.° 2	M.AKS-KLP-BKL-003
21	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
22	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-016
23	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
24	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
25	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
26	HOJA DEL PANEL FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0246
27	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
28	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
29	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-SPO-002
30	CONEXIÓN A GAS Ø10 MM 50 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-017
31	HOJA DE ESTANTE SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0251
32	HOJA DE CÍRCULO CORPORAL	YSC-KNX.SPO-PN-0117
33	HOJA DEL CÍRCULO EXTERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0119
34	CHASIS	-
35	PIEDRA PARA PIZZA DE 698*349*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-019
36	HOJA IZQUIERDA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0254

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-70-AS		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE CENIZERO	YSC-KNX.SPO-LZ-0277
2	HOJA DE ESTANTE INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0252
3	LÁMINA DE REFUERZO DEL ESTANTE INFERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0122
4	SÁBANA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0233
5	SÁBANA DE APOYO PARA PIES	YSC-KNX.SPO-LZ-0286
6	RUEDA 80*30 CON FRENO	JP.M.AKS-TKR-KS-005
7	RUEDA 80*30	JP.M.AKS-TKR-KS-006

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

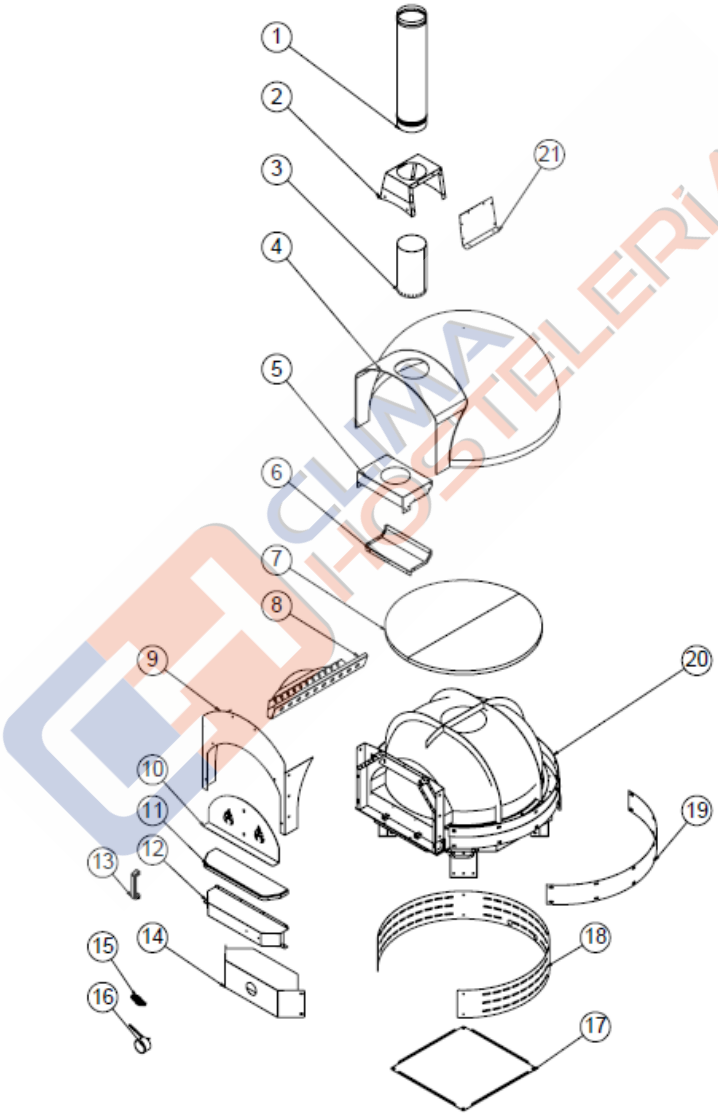


EMP.SPO.H-60-W

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-60-W		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	TUBO DE CHIMENEA	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	HOJA 1 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0211
3	HOJA 2 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0215
4	CÚPULA DE FIBRA	M.AKS-FBR-SYH-SPO-009
5	SALIDAS DE CHIMENEA HOJA SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0217
6	SALIDAS DE CHIMENEA LÁMINA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0108
7	PIEDRA PARA PIZZA DE 299*598*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-016
8	HOJA DE WOODHOUSE	YSC-KNX.SPO-LZ-0243
9	HOJA DE CARROCERÍA FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0212
10	CUBIERTA PARA HORNO	YSC-KNX.SPO-LZ-0237
11	GRANITO 399*120	M.TAS-GRN-019
12	MANEJAR	M.AKS-KLP-BKL-010
13	LÁMINA BASE DE GRANITO	YSC-KNX.SPO-LZ-0268
14	HOJA DEL PANEL FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0270
15	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
16	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
17	HOJA DE ESTANTE SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0289
18	HOJA DE CÍRCULO CORPORAL	YSC-KNX.SPO-PN-0111
19	HOJA DEL CÍRCULO EXTERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0110
20	CHASIS	-
21	HOJA IZQUIERDA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0244

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



EMP.SPO.H-70-W

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.H-70-W		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	TUBO DE CHIMENEA	M.MUH-SPO.H-BCA-001
2	HOJA 1 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0253
3	HOJA 2 DE SALIDAS DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0275
4	CÚPULA DE FIBRA	M.AKS-FBR-SYH-SPO-011
5	SALIDAS DE CHIMENEA HOJA SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0257
6	SALIDAS DE CHIMENEA LÁMINA INFERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0258
7	PIEDRA PARA PIZZA DE 698*349*20 MM	M.TAS-FRN-PZ-019
8	HOJA DE WOODHOUSE	YSC-KNX.SPO-LZ-0285
9	HOJA DE CARROCERÍA FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0247
10	CUBIERTA PARA HORNO	YSC-KNX.SPO-LZ-0260
11	GRANITO 459*120	M.TAS-GRN-020
12	LÁMINA BASE DE GRANITO	YSC-KNX.SPO-LZ-0276
13	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
14	HOJA DEL PANEL FRONTAL	YSC-KNX.SPO-LZ-0284
15	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
16	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
17	HOJA DE ESTANTE SUPERIOR	YSC-KNX.SPO-LZ-0251
18	HOJA DE CÍRCULO CORPORAL	YSC-KNX.SPO-PN-0117
19	HOJA DEL CÍRCULO EXTERIOR	YSC-KNX.SPO-PN-0119
20	CHASIS	-
21	HOJA IZQUIERDA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.SPO-LZ-0254