HORNO DE PITA Y 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**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**8**
GRAMO	**CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS**	**Página**	**9**
H	**IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS**	**Página**	**10**
I	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**11**

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 PITA Y 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)	Dimensiones internas (milímetros)	Embalaje Dimensiones (mm)
PLF.PLS.D1	1265X1480X800	1000x950	1300X1476X795
PLF.PLS.D2	1265X1730X800	950x1250	1300X1790X970
PLF.PLS.D3	1062x1037x800	750x600	1110x1130x930
PLF.PLS.D4	1062X1237X800	750x800	1070X1320X960
AS.PLF.D1	1177X1201X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D2	1177X1445X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D3	977X827X930	---	1280X1260X270
AS.PLF.D4	977X1027X930	----	1280X1260X270

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código de producto	Operante Rango (°C)	Energía NG (KW)	Gas Consumo (NG)	GLP de potencia (KW)	Gas Consumo (GLP)
PLF.PLS.D1	400	34,00	3,59	26,8	2,1
PLF.PLS.D2	400	34,00	3,59	26,8	2,1
PLF.PLS.D3	400	30,40	3,20	18,9	1,48
PLF.PLS.D4	400	30,40	3,20	18,9	1,48
PLF.PLS.D5	400	30,40	3,20	18,9	1,48

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 DESEMBALAJE

* 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.

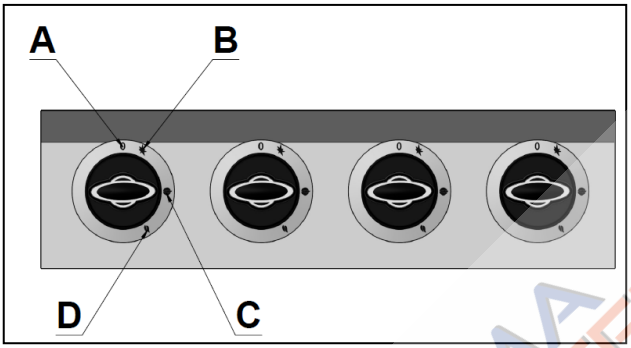
* Este equipo debe utilizarse con la tapa abierta. Al cerrarla, la llama se apagará porque se agotará el oxígeno del equipo.



* 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:Posición OFF **B**: Posición más ligera **do**: Llama completa
D:Media llama

*** 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.
- Coloque el aparato en posición de piloto y enciéndalo desde el orificio que se encuentra al costado del quemador.
- 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.
- Después de introducir la pita y las pizzas en el aparato, cierre la tapa.
- Una vez finalizada la operación, cierre la válvula de gas.

HORNO DE PITA Y PIZZA

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

EL APARATO NO FUNCIONA	1. Verifique si la conexión de gas está realizada o no. 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. Cuando la tapa esté abierta cerrado, la llama se apagará porque el oxígeno en el equipo se agotado.
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 SE DETUVO	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 El aparato no está en funcionamiento.Ventilar el área con respiradero.

- 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.**

HORNO DE PITA Y PIZZA

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	G50
				30 mbar	30 mbar	50 mbar
PLF.PLS.D1	Ømm	1,8-2,5	1,8-2,5	1,1-1,5	1,1-1,5	1,20-1,5
	incógnita	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D2	Ømm	1,8-3	1,8-3	1,1-1,5	1,1-1,5	1,20-1,5
	incógnita	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D3	Ømm	1,5-2	1,5-2	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	incógnita	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D4	Ømm	1,5-2	1,5-2	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	incógnita	4x	4x	4x	4x	4x
PLF.PLS.D5	Ømm	Ø 2,00	Ø 2,00	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 1,00
	incógnita	1x	1x	1x	1x	1x

Cambio de inyectores del horno;

1. Inyector 'C' y cámbielo prestando atención a los datos de la tabla (Imagen 1).
2. Si la llama se apaga involuntariamente, la parte térmica 'B' no verá la llama que está ENCENDIDA y la válvula de seguridad '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

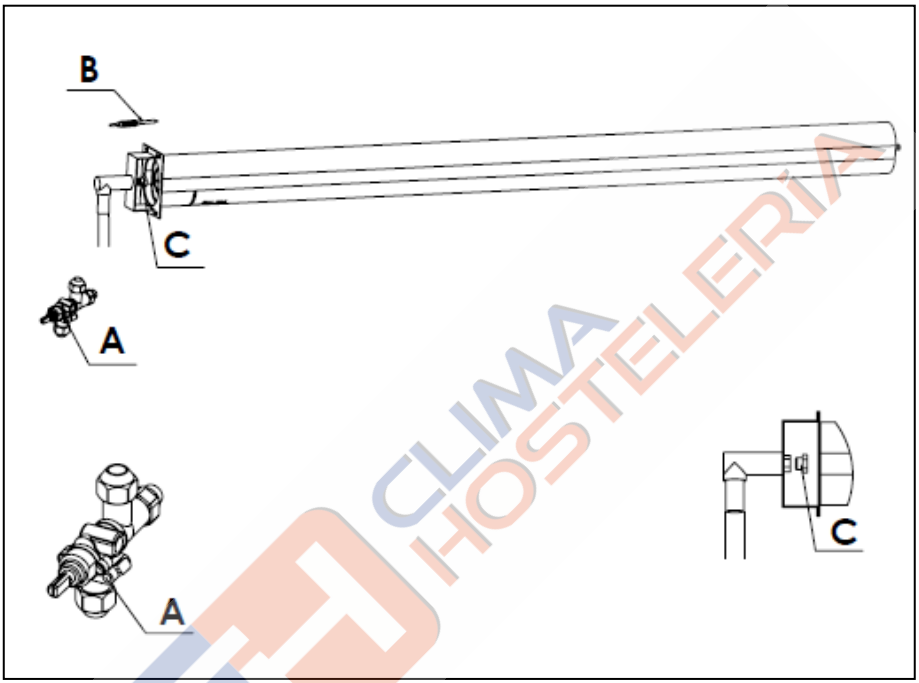


Imagen 1

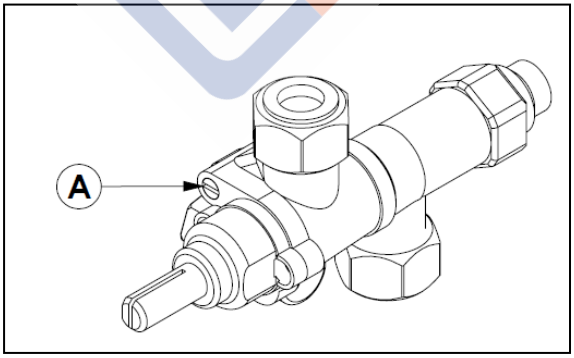
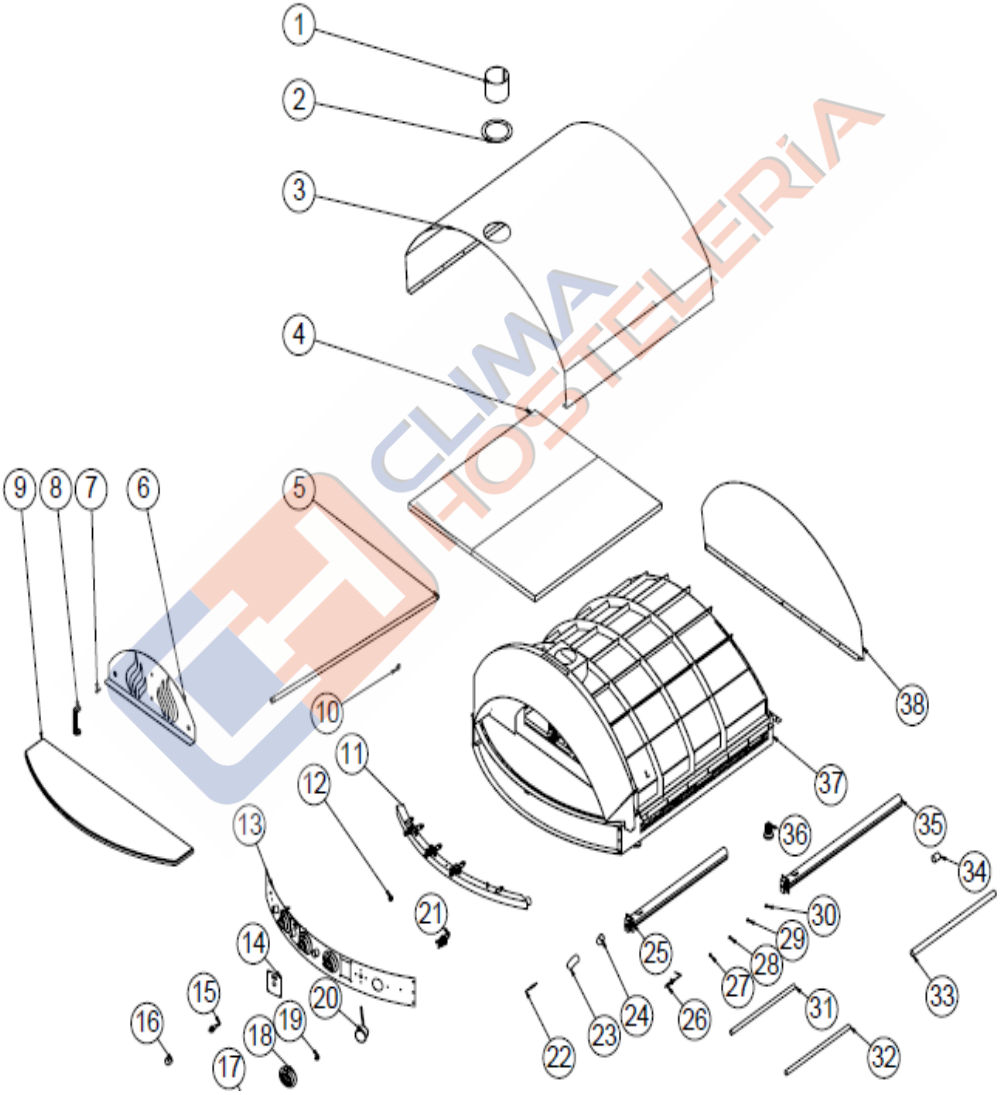


Imagen 2

HORNO DE PITA Y PIZZA

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



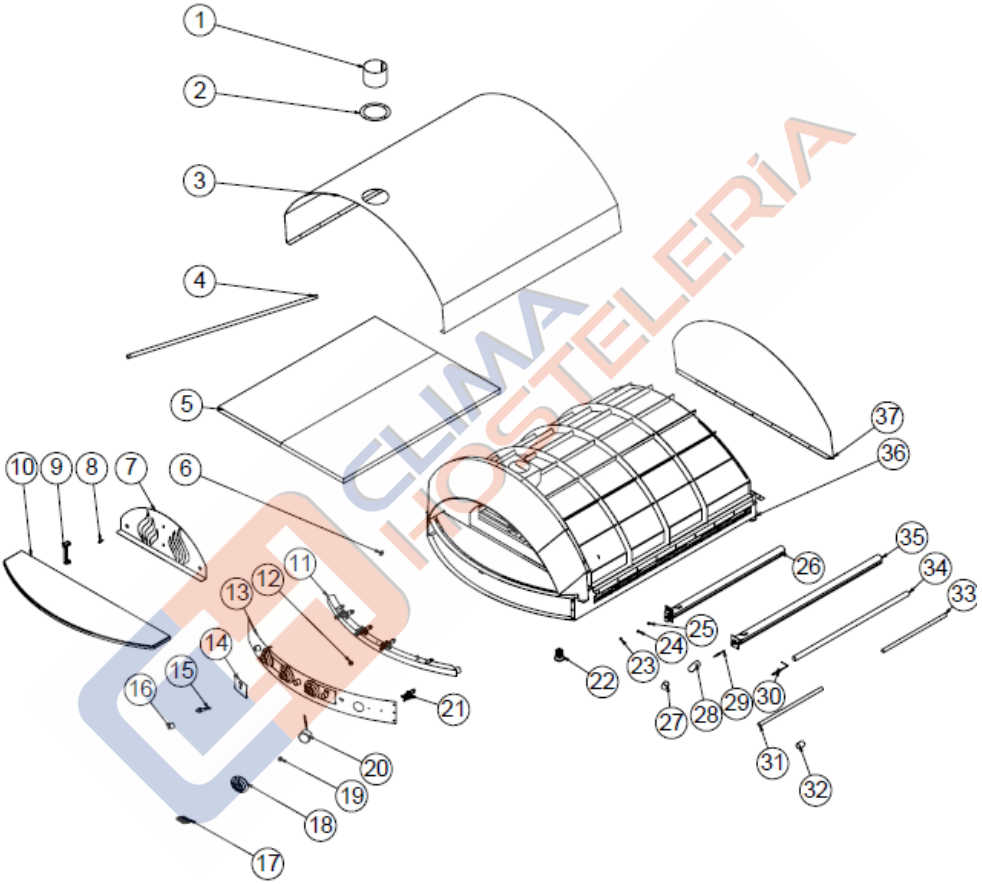
PLF.PLS.D1

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: PLF.PLS.D1		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	BRIDA DE SALIDA DE CHIMENEA SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	LÁMINA EXTERIOR DEL CUERPO	YSC-KNX.PLF-LZ-0047
4	PIEDRA PARA PIZZA DE 100 CM X 50 CM X 3 CM	M.TAS-FRN-PZ-006
5	TUBERÍA DE GASOIL 650 MM	YBR-KNX.PLF-KS-0006
6	CUBIERTA DEL HORNO	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
7	PASADOR PARA COLGAR ESTANTE	YTL-KNX.KFR-FS-0003
8	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
9	GRANITO 1190*320	JP.M.TAS-GRN-012
10	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
11	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-086
12	ACCESORIO 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
13	PANEL FRONTAL DE CUERO	YSC-KNX.PLF-LZ-0015
14	SÁBANA MÁS LIGERA	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
15	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
16	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
17	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
18	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
19	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
20	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
21	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
22	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
23	SOPORTE 3/4	M.MEK-TES-GLV-007
24	ALBAÑIL 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
25	QUEMADOR atmosférico 750 MM	M.GAZ-BRL-INX-008
26	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
27	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
28	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
29	INYECTOR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
30	INYECTOR M8*0,75 Ø1,10 MM	M.GAZ-ENJ-NG-013
31	TUBO DE AJUSTE DE AIRE	M.GAZ-BRL-DKM-002
32	3/4- 3/4 30 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-004
33	3/8 50 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-012
34	GAS FLEXIBLE DE 22 CM	M.GAZ-TES-SPR-043
35	QUEMADOR atmosférico 900 MM	M.GAZ-BRL-INX-010
36	PIE	M.AKS-AYK-NKL-004

37	CHASIS	-
38	LÁMINA POSTERIOR DEL CUERPO EXTERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0010

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



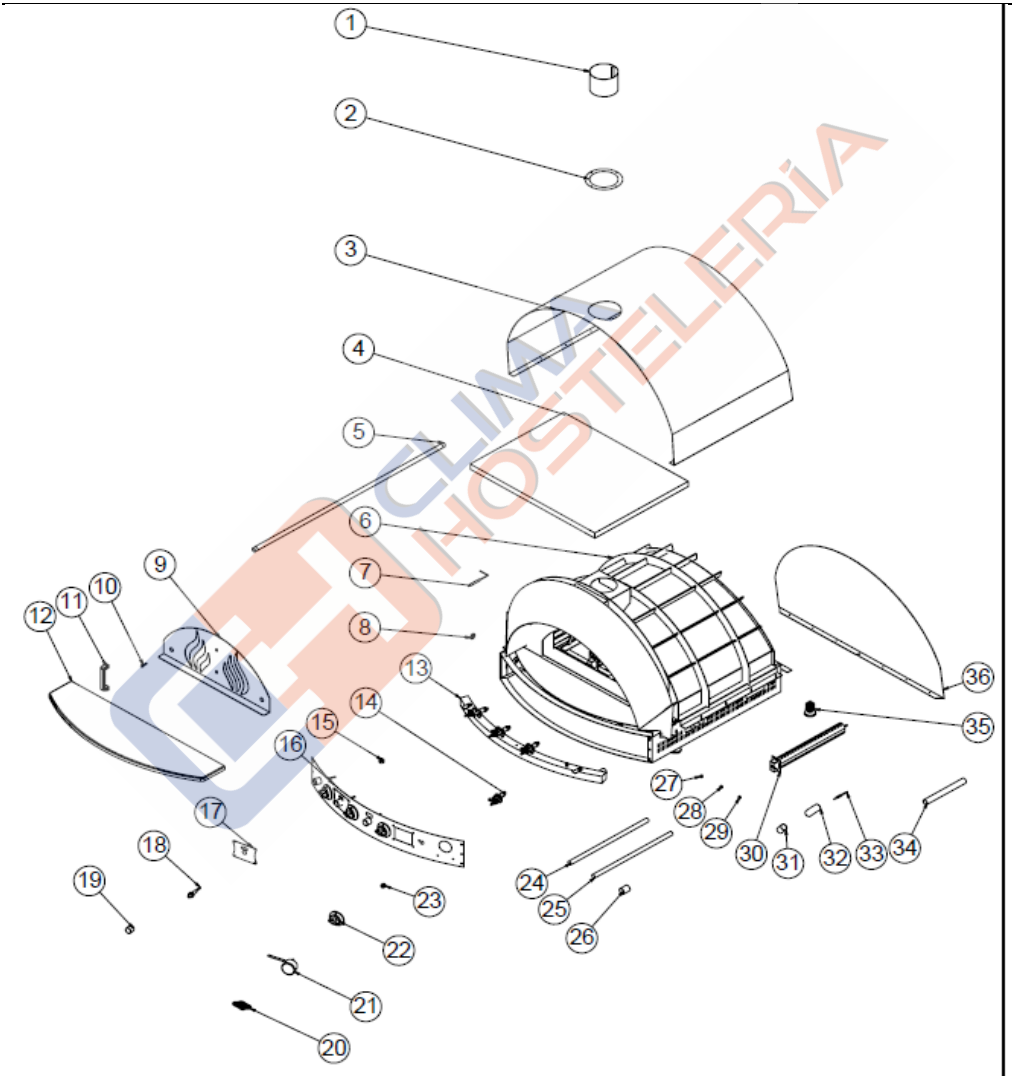
PLF.PLS.D2

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: PLF.PLS.D2		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	BRIDA DE SALIDA DE CHIMENEA SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	LÁMINA EXTERIOR DEL CUERPO	YSC-KNX.PLF-LZ-0009
4	TUBERÍA DE GASOIL 905 MM	YBR-KNX.PLF-KS-0005
5	PIEDRA PARA PIZZA DE 125 CM X 50 CM X 3 CM	M.TAS-FRN-PZ-008
6	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
7	CUBIERTA DEL HORNO	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
8	PASADOR PARA COLGAR ESTANTE	YTL-KNX.KFR-FS-0003
9	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
10	GRANITO 1190*320	JP.M.TAS-GRN-012
11	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-086
12	ACCESORIO 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
13	PANEL FRONTAL DE CUERO	YSC-KNX.PLF-LZ-0015
14	SÁBANA MÁS LIGERA	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
15	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
16	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
17	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
18	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
19	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
20	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
21	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
22	PIE	M.AKS-AYK-NKL-004
23	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
24	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
25	INYECTOR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
26	QUEMADOR atmosférico 900 MM	M.GAZ-BRL-INX-010
27	ALBAÑIL 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
28	SOPORTE 3/4	M.MEK-TES-GLV-007
29	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
30	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	3/4- 3/4 30 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-004
32	3/8 50 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-012
33	GAS FLEXIBLE DE 22 CM	M.GAZ-TES-SPR-043
34	TUBO DE AJUSTE DE AIRE	M.GAZ-BRL-DKM-002
35	QUEMADOR atmosférico 1150 MM	M.GAZ-BRL-INX-007

36	CHASIS	-
37	LÁMINA POSTERIOR DEL CUERPO EXTERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0010

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



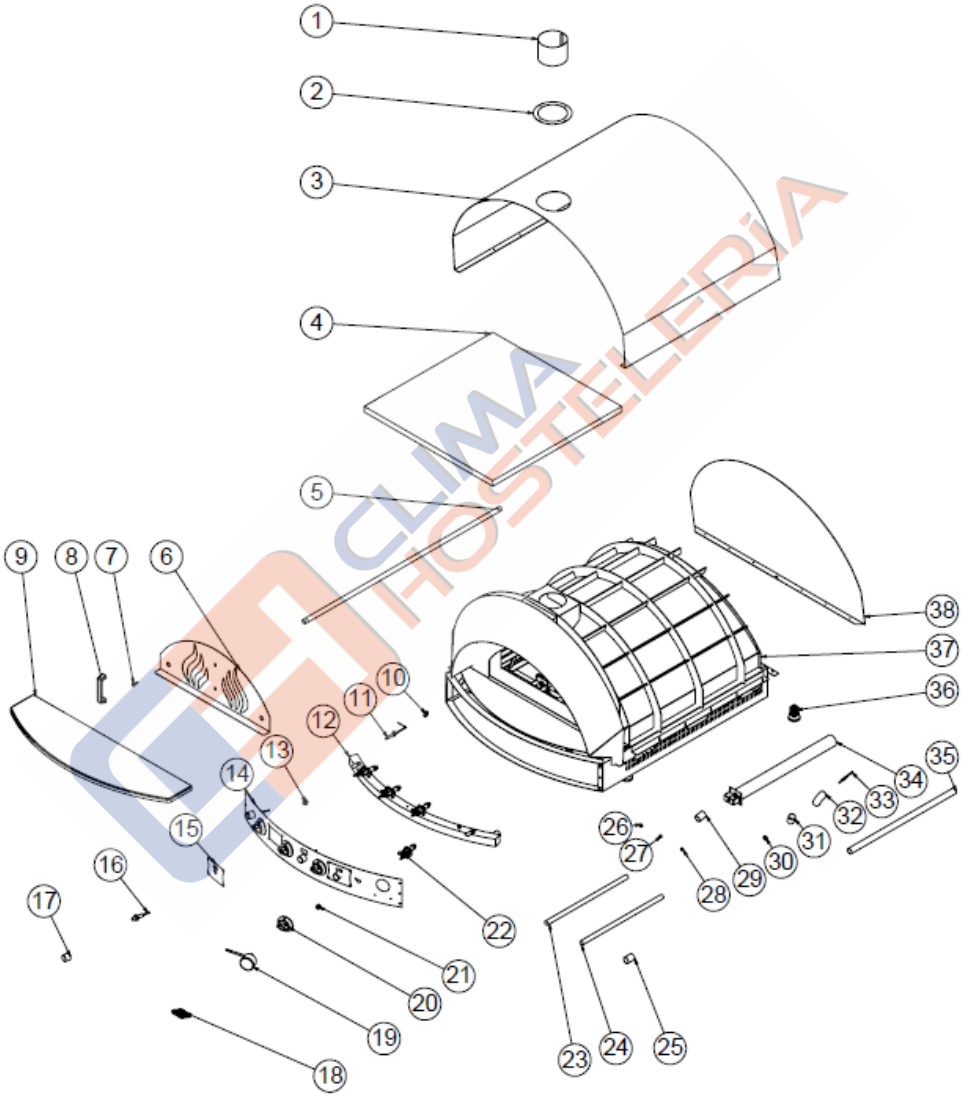
PLF.PLS.D3

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: PLF.PLS.D3		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	BRIDA DE SALIDA DE CHIMENEA SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	LÁMINA EXTERIOR DEL CUERPO	YSC-KNX.PLF-LZ-0109
4	PIEDRA PARA PIZZA DE 80 CM X 60 CM X 3 CM	M.TAS-FRN-PZ-011
5	TUBERÍA DE GASOIL AGUA 240 MM	YBR-PLF.PLS-KS-0003
6	CHASIS	-
7	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
8	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
9	CUBIERTA DEL HORNO	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
10	PASADOR PARA COLGAR ESTANTE	YTL-KNX.KFR-FS-0003
11	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
12	GRANITO 990*280	M.TAS-GRN-013
13	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-086
14	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ÖZR-001
15	ACCESORIO 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
16	PANEL FRONTAL DE CHAPA METÁLICA	YSC-KNX.PLF-LZ-0087
17	SÁBANA MÁS LIGERA	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
18	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
19	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
20	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
21	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
22	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
23	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
24	3/4- 3/4 30 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-004
25	3/8 50 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-012
26	GAS FLEXIBLE DE 22 CM	M.GAZ-TES-SPR-043
27	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
28	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,00 MM	M.GAZ-ENJ-LPG-016
29	INYECTOR M8*0.75 Ø2.00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
30	QUEMADOR atmosférico 1" DEDO MASHON	M.GAZ-BRL-INX-014
31	ALBAÑIL 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
32	SOPORTE 3/4	M.MEK-TES-GLV-007
33	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
34	TUBO DE AJUSTE DE AIRE	M.GAZ-BRL-DKM-002
35	PIE	M.AKS-AYK-NKL-004
36	LÁMINA POSTERIOR DEL CUERPO EXTERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0097

HORNO DE PITA Y PIZZA

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



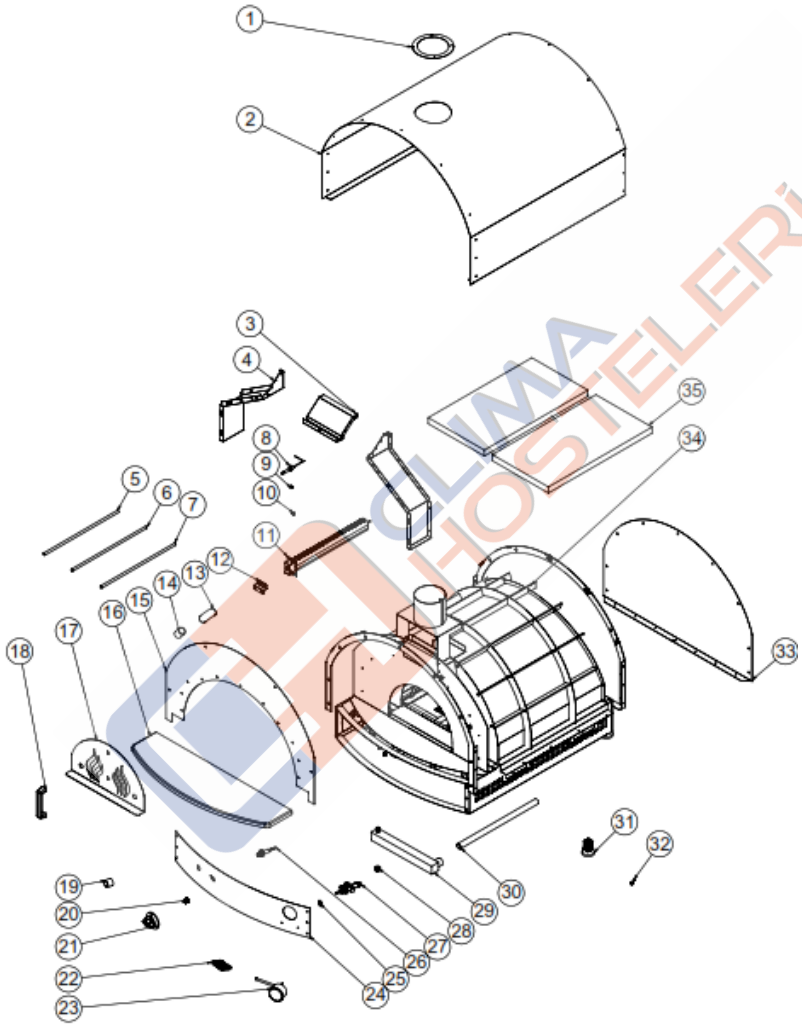
PLF.PLS.D4

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: PLF.PLS.D4		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE SALIDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.PLF-LZ-0018
2	BRIDA DE SALIDA DE CHIMENEA SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
3	LÁMINA EXTERIOR DEL CUERPO	YSC-KNX.PLF-LZ-0096
4	PIEDRA PARA PIZZA DE 80 CM X 80 CM X 3 CM	M.TAS-FRN-PZ-010
5	TUBERÍA DE GASOIL AGUA 450 MM	YBR-PLF.PLS-KS-0002
6	CUBIERTA DEL HORNO	YSC-KNX.PLS-LZ-0199
7	PASADOR PARA COLGAR ESTANTE	YTL-KNX.KFR-FS-0003
8	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
9	GRANITO 990*280	M.TAS-GRN-013
10	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
11	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
12	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-086
13	ACCESORIO 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
14	PANEL FRONTAL DE CHAPA METÁLICA	YSC-KNX.PLF-LZ-0087
15	SÁBANA MÁS LIGERA	YSC-KNX.PLF-LZ-0119
16	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
17	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
18	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
19	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
20	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
21	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
22	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
23	3/4- 3/4 30 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-004
24	3/8 50 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-012
25	GAS FLEXIBLE DE 22 CM	M.GAZ-TES-SPR-043
26	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
27	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,00 MM	M.GAZ-ENJ-LPG-016
28	INYECTOR M8*0.75 Ø2.00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
29	ALBAÑIL 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
30	TUERCA DE CONEXIÓN	YTL-KNX.PLF-KS-0001
31	MASHÓN 1''	M.MEK-TES-SYH-002
32	SOPORTE 3/4	M.MEK-TES-GLV-007
33	M8*1200 MM N.° 19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
34	QUEMADOR ATMOSFÉRICO DE 60 CM	M.GAZ-BRL-INX-003
35	TUBO DE AJUSTE DE AIRE	M.GAZ-BRL-DKM-002
36	PIE	M.AKS-AYK-NKL-004
37	CHASIS	-
38	LÁMINA POSTERIOR DEL CUERPO EXTERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0097

CLIMA HOSTELERA

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



PLF.PLS.D5

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: PLF.PLS.D5		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	BRIDA DE SALIDA DE CHIMENEA SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0029
2	LÁMINA EXTERIOR DEL CUERPO	YSC-KNX.PLF-LZ-0136
3	CHIMENEA PISO SUPERIOR	YSC-KNX.PLF-LZ-0170
4	HOJA DERECHA-IZQUIERDA DE CHIMENEA	YSC-KNX.PLF-LZ-0169
5	3/4- 3/4 30 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-004
6	3/8 50 CM GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-012
7	GAS FLEXIBLE DE 22 CM	M.GAZ-TES-SPR-043
8	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
9	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
10	INYECTOR M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
11	QUEMADOR ATMOSFÉRICO DE 420 MM	M.GAZ-BRL-INX-001
12	HOJA DE CONEXIÓN TERMO ELEMAN	YSC-KNX.PLF-LZ-0174
13	SOPORTE 3/4	M.MEK-TES-GLV-007
14	ALBAÑIL 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
15	HOJA DE CIERRE FRONTAL	YSC-KNX.PLF-LZ-0137
16	GRANITO 790*235*20	JP.M.TAS-GRN-018
17	HOJA DE CUBIERTA DE ENTRADA DEL HORNO	YSC-KNX.PLF-LZ-0154
18	Mango de bacalita n.º 2	M.AKS-KLP-BKL-003
19	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
20	BASE DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
21	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
22	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
23	Ø 60 0-500 °C TERMÓMETRO	M.ELK-EDM-DGT-006
24	PANEL FRONTAL DE CUERO	YSC-KNX.PLF-LZ-0159
25	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
26	ENCENDEDOR DE BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
27	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-006
28	ACCESORIO 3/8-3/8	M.GAZ-TES-SRI-006
29	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-105
30	TUBERÍA DE GASOIL AGUA 240 MM	YBR-PLF.PLS-KS-0003
31	PIE	M.AKS-AYK-NKL-004
32	PASADOR PARA COLGAR ESTANTE	YTL-KNX.KFR-FS-0003
33	HOJA POSTERIOR DEL CUERPO EXTERIOR DEL HORNO	YSC-KNX.PLF-LZ-0155
34	CHASIS	-
35	PIEDRA PARA PIZZA 32,5cm*60cm*3cm	M.TAS-FRN-PZ-015

CLIMA HOSTELERA