FORMULÁRIO DE PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DA GRELHA COM PRENSAS GARLAND

ELÉTRICA OU COMBINAÇÃO GÁS/ELÉTRICA

McDonald's _____ **N.º de identificação da certificação**_____ **N.º de estabelecimento**_____ **Modelo** (TICK ONE)

Localizado na etiqueta de certificação

Endereço _____ **Cidade** _____

☐ MG-1P,	☐ ME-1P
☐ MG-2P,	☐ ME-2P
☐ MG-3PX,	☐ ME-3PX

Estado/Província _____ **Código postal** _____ **N.º de série**_____ **Data de preparação**____ _____ (MM/DD/AAAA)

☐ **Estados Unidos da América** ☐ **Canadá** ☐**Internacional (Países da lista)** _____ **N.º de telefone**_____ _____

Tipo de gás	Elétrica/trifásica	Registar amperes por linha para cada contator			
Tipo de gás utilizado _____	Entrada atual _____V /_____Hz		Esquerda	Centro (aplicável a 1 prensa)	Direita
Corresponde à especificação na placa? SIM NÃO	☐ 208 VCA ☐ 380 VCA ☐ 220 VCA ☐ 400 VCA ☐ 230 VCA ☐ 415 VCA ☐ 240 VCA ☐ 60 Hz ☐ 50 Hz	**Linha 1**			
		Linha 2			
		Linha 3			

INSPEÇÃO/VERIFICAÇÃO OPERACIONAL

NOTA1: A PRENSA CENTRAL (C) não deve ser verificada se ME-2P / MG-2P
NOTA2: A PRENSA DIREITA (D) E ESQUERDA (E) não deve ser verificada se ME-1P / MG-1P

1.	Para evitar lesões pessoais ou danos à propriedade, **verifique fugas de gás** em toda a linha de gás.	☐ APROVADO – SEM FUGAS DE GÁS
2.	Certifique-se de que o disjuntor está na posição "ON" (Ligado).	☐ OK
3.	Certifique-se de que os dispositivos de restrição de equipamento estão corretamente instalados de acordo com os códigos locais (gás e elétrico). Nota: peça fornecida por terceiros.	☐ OK
4.	Verifique se o cabo de alimentação possui um alívio de tensão ligado do cabo de alimentação à unidade do grelhador.	☐ SIM / ☐ NÃO
5.	Certifique-se de que o grelhador está instalado na tipo correto de **coifa de exaustão de gás** com sucção adequada.	☐ OK
6.	Certifique-se de que os limitadores de fluxo estão totalmente abertos ou removidos. Caixa coletora fornecida pela KES Limitadores de fluxo localizados dentro da coifa de exaustão	☐ OK ☐ OK
7.	Verifique o número de série (placa de série localizada no painel lateral) do grelhador e registe a data de instalação do grelhador no controlador, mediante as definições.	☐ OK
8.	Certifique-se de que a placa inferior do grelhador está nivelada lado a lado/da frente para trás/diagonalmente, na posição de utilização, sob a coifa. Ajuste os rodízios para nivelar.	☐ OK
9.	**REMOVA A GRELHA SOB A COIFA.** Ligue o interruptor de alimentação, os visores estão ativos.	E☐ OK | C☐ OK | D☐ OK
10.	Baixe e levante as prensas (botão verde) e certifique-se de que os movimentos são suaves e contínuos. Lubrifique os eixos apropriadamente com um LUBRIFICANTE DE GRAU ALIMENTÍCIO.	E☐ OK | C☐ OK | D☐ OK
11.	Se a elevação da prensa superior precisar de ser reduzida para permitir que haja espaço entre a unidade e a coifa, ajuste a altura da coifa para 1" abaixo da coifa. Consulte o Manual de Operação e Instalação para obter informações sobre as alturas da prensa.	E☐ OK | C☐ OK | D☐ OK
12.	Certifique-se de que o grelhador entra em preaquecimento, faz contagem regressiva e a calibração automática da prensa superior calibra nas temperaturas.	E☐ OK | C☐ OK | D☐ OK
13.	Feche a válvula manual e verifique se a unidade tenta acender três (3) vezes e, em seguida, bloqueia devido à falha de ignição.	E☐ OK | C☐ OK | D☐ OK
14.	VERIFICAÇÕES DA PRESSÃO DO GÁS (se aplicáveis): (Nota 1: a central não deve ser verificada se MG-2P) (Nota 2: a esquerda e direita não devem ser verificadas se MG-1P) Pressão de entrada nominal ☐ Gás natural: 6 – 14" W.C. / ☐ Gás propano/butano: 11 – 14" W.C. Entrada nominal _____" W.C. Pressão nominal do queimador Gás natural ☐ 4.0" W.C. Real esquerdo _____ central _____ direito _____ Gás propano ☐ Real esquerdo _____ central _____ direito _____	
15.	Verifique a leitura de microamperes. Deve ser **1,4 Ua** ou superior por zona. Leituras reais de microamperes. Esquerdo dianteiro: _____ . Esquerdo traseiro: _____ Leituras reais de microamperes. Meio dianteiro:_____. Meio traseiro: _____ Leituras reais de microamperes. Direito dianteiro:_____ . Direito esquerdo: _____	
16.	Selecione o ícone do item de menu "10:1 – CLAM" (10:1 - PRENSA). Verifique se a temperatura definida é alcançada ao pressionar o termómetro	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
17.	Inicie o ciclo de confeção premindo o BOTÃO VERDE ou marca de verificação no ecrã. A prensa baixa e o ciclo com limite de duração começa.	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
18.	Certifique-se de que o pirómetro do estabelecimento é preciso e está calibrado utilizando o método de banho de gelo.	☐ OK
19.	Faça a CALIBRAÇÃO DOS SENSORES.	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
20.	Execute o procedimento de nivelamento da prensa	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
21.	Certifique-se de que o grelhador realiza a calibração automática com sucesso	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
22.	Feche todas as tampas. Certifique-se de que as contraporcas não rodam as porcas de ajuste durante o aperto.	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK
23.	Auxilie ou obtenha assistência junto do pessoal do estabelecimento para o **teste de integridade da carne/frango**, testando o produto 10:1, 4:1, Angus, frango grelhado até as temperaturas internas pretendidas do produto sejam obtidas e registe o tempo de confeção (gráfico dos tempos de confeção do produto abaixo).	L☐ OK | C☐ OK | R☐ OK

Tempos de confeção do produto			
	ESQUERDA	**CENTRAL** (se aplicável)	**DIREITA** (se aplicável)
10:1			
4:1			
FRANGO GRELHADO			
Confecione uma (1) fornada			

Produto de integridade da carne	
Modo manual	☐**OK**
Modo de teste automático	☐**OK**

Problemas/circunstâncias especiais/danos:

Enviado por:	Destacado por:
Nome: _____ Agência de serviço: _____ Subagente: (se aplicável) _____ Formou o pessoal do estabelecimento sobre a operação do grelhador? **SIM / NÃO** É um técnico certificado pela fábrica? **SIM / NÃO** Data de certificação (MM/DD/AA)	Nome: _____ Foi informado adequadamente sobre como utilizar o grelhador, as suas utilizações e a sua operação geral? ☐SIM| ☐NÃO– Forneça comentários _____ _____ _____ _____

Visite https://clamshell.aarland-aroup.com para obter literatura e documentação

Cópia branca - Fábrica Cópia amarela - Agência de serviço Cópia rosa - Cliente