

Número de identificação da certificação	EUA	Canadá	Internacional	País da lista:
Endereço:	Número McCopCo		MP/Cert.:	
Cidade	Estado/Província:		Data de início:	
N.º de modelo	N.º de série		MP/Cert.:	
Número da loja de gás natural	Código postal:		Data de conclusão:	

Os seguintes itens são recomendados na lista de verificação de Certificação/Manutenção Preventiva (MP) para o grelhador elétrico e a gás em forma de concha. Estes itens devem ser verificados/substituídos anualmente. A verificação PM incluirá os itens listados abaixo, mas não inclui peças de substituição para quaisquer itens, não especificamente listados. Itens considerados defeituosos durante a verificação de MP serão identificados ao gerente da loja responsável para a sua avaliação e decisão de reparação/substituição.

- Os seguintes itens devem ser verificados/corrigidos/agendados para reparação anualmente (Devem ser utilizadas APENAS PEÇAS DE EQUIPAMENTO ORIGINAL nas reparações)
- Todos os problemas e trabalhos a efetuar posteriormente devem ser registados neste formulário e comunicados ao responsável da loja.

NOTE: ESTE EQUIPAMENTO NÃO DEVE, EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA, SER UTILIZADO EM CONDIÇÕES DE RISCO

▲CUIDADO: TENHA CUIDADO AO MANUSEAR OS PAINÉIS, AS ARESTAS PODEM SER AFIADAS

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA – CUIDADO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O EQUIPAMENTO ESTÁ ISOLADO DA CORRENTE ELÉTRICA PARA EVITAR CHOQUES ELÉTRICOS

Verifique e confirme o estado do cabo de alimentação, da tomada e de todas as ligações elétricas internas:			
1	a. Certifique-se de que a tensão de entrada está correta e corresponde à placa de dados.	OK	Incorreta
	b. Certifique-se de que a Calibração de tensão na IU corresponde à tensão de entrada. Se NÃO corresponder, corrija-a.	OK	Corrigida
	c. Verifique se existem danos e/ou desgaste na tomada e no cabo de alimentação. Substitua-os conforme necessário.	OK	Substituídos
	d. Inspeccione e volte a apertar as ligações do terminal de alimentação. Repare-as, se necessário.	OK	Reparadas
	e. Verifique visualmente todas as ligações internas das tomadas/fichas. Repare-as, se necessário.	OK	Reparadas
2	Confirme se os autocolantes de SEGURANÇA/AVISO estão colocados e visíveis. Substitua-os conforme necessário.	OK	Substituídos
3	Verifique o vedante da escotilha e substitua-o, se necessário. (Apenas nas capas com escotilha).	OK	Substituídos

INSPEÇÃO MECÂNICA – CUIDADO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O EQUIPAMENTO ESTÁ ISOLADO PARA EVITAR CHOQUES ELÉTRICOS

4	Inspeccione a superfície do grelhador, as prensas, o interior e a parte traseira da unidade quanto à limpeza e estado geral.	Normal	Excessivamente sujo
	Observação: Se existirem gorduras e detritos em excesso e a limpeza demorar muito tempo, o cliente terá de autorizar ou recusar tempo de limpeza adicional. Iniciais do cliente aqui: _____ (mais de 3 a 4 horas para limpar)	Autorizado	Recusado

Para obter esta Certificação de grelhador, é necessário cumprir os seguintes requisitos Inspeção geral quanto à circulação de gorduras.

5	a. Verifique o estado da caixa de duto exaustor e limpe-a se necessário, sob a responsabilidade do cliente.	OK	Limpa
	b. Verifique o estado da caixa de duto exaustor quanto ao excesso de água do nebulizador.	N/D	Água em excesso
	c. Verifique a conduta da prensa superior quanto a danos, desgaste e aperto.	OK/Corrigida	Substituídos
	d. Limpe e inspeccione a parte dianteira/lateral e traseira de todas as prensas - a gordura e o carbono devem ser removidos.	OK/Corrigida	Substituídos
	e. Limpar a superfície do grelhador - a gordura e o carbono devem ser removidos.	OK	Limpa
	f. Verifique e limpe os interruptores de limite superior e inferior.	OK/Corrigida	Substituídos
	g. Verifique e limpe os interruptores de sobrecorpo superior e inferior.	OK/Corrigida	Substituídos
	h. Substitua os vedantes do eixo (OBRIGATÓRIO PARA A CERTIFICAÇÃO ANUAL DO GRELHADOR).	OK/Corrigida	Substituídos
	i. Limpe os atuadores - Verifique o funcionamento. OBSERVAÇÃO: Se os Atuadores Ewellix estiverem presentes, consulte o passo 7	Limpos OK	Substituídos
	j. Retire o eixo da prensa. Limpe e volte a aplicar a lubrificação.	Limpo e lubrificado	
	k. Inspeccione a caixa do eixo. Limpe e volte a aplicar a lubrificação.	Limpa e lubrificada	

Preencha os seguintes dados APENAS para grelhadores em forma de concha a GÁS

a.	Verifique se a pressão do gás de entrada está correta para o tipo de gás.	Pressão		Natural	LPro	
		E.C.	inWC	C.C. (se aplicável) inWC	D.C.	inWC
b.	Verifique a pressão correta do coletor do queimador e ajuste-a conforme necessário.	E.T.		C.T. (se aplicável) inWC	D.T.	inWC
		E.T.	inWC	C.T. (se aplicável) inWC	D.T.	inWC
6	c. Confirme que a velocidade da ventoinha foi alterada para elevada quando for atingido 1,4 uA.	L.M&R	Sim Não	C.M&R (se aplicável) Sim Não	C.M&R	Sim Não
		L.M.	uA	C.C. (se aplicável) uA	D.C.	uA
d.	Para todas as vias e zonas, registre os uA.	E.T.		C.T. (se aplicável) uA	D.T.	uA
		E.T.	uA	C.T. (se aplicável) uA	D.T.	uA
e.	Verifique se os cabos de ignição apresentam sinais de sobreaquecimento e deterioração.			OK	Substituídos	
f.	Verifique se o ruído da ventoinha é anormal, se existem fugas de ar ou se o queimador não está a funcionar corretamente.			OK	Reparadas	

Efetue a verificação do atuador para cada faixa. Boletim de Referência "Atualização Ewellix 4612539"

Substitua: A peça Garland n.º CK4603129 com o número de série entre A00499230 a A00552693.

Tenha em atenção: Se o número de série do atuador Ewellix não for visível ou legível, substitua o atuador.

7	a. Faixa esquerda: Número de série Ewellix.	Aprovado	Falhado	Data de substituição	Novo N.º de série
	b. Faixa central: Número de série Ewellix (se aplicável).	Aprovado	Falhado	Data de substituição	Novo N.º de série
	c. Faixa direita: Número de série Ewellix.	Aprovado	Falhado	Data de substituição	Novo N.º de série
Revisão do software. Todas as faixas têm de estar equipadas com o mesmo software mais recente.					
	d. Número da versão do software de registo da faixa esquerda.	(Sob: Diagnostics/Revision= UI Software Ver)			
	e. Número da versão do software de registo da faixa central.				
	f. Número da versão do software de registo da faixa direita.				
Efetue uma calibração da temperatura de todas as zonas de cozedura e ajuste conforme necessário (retirar a folha antiaderente).					
8	a. Armazena o pirómetro operacional. Calibre com o método do banho de gelo.	OK/Calibrado		Nenhum/Avariado	
	b. Calibre todas as zonas e ajuste conforme necessário.	OK/Ajustadas		Não é possível calibrar	
Efetue a calibração da prensa de nível.					
9	a. Certifique-se de que a calibração do intervalo está definida para 80 mils para a ferramenta L ou 400 mils para o calibre esférico para o tamanho do instrumento.	ESQ.: OK	CEN. (se aplicável): OK	DIR.: OK	
	b. Efetue o nivelamento da prensa, se necessário.	ESQ.: OK	CEN. (se aplicável): OK	DIR.: OK	

CONTROLO DA INTEGRIDADE DA CARNE DE BOVINO

a. Verifique todas as definições de folga do produto e ajuste-as de acordo com as especificações de cozedura da McDonalds.	OK	Ajustadas
b. Certifique-se de que a abertura em várias fases está ativada e corretamente programada para 10:1, 6:1, 4:1 e hambúrgueres de carne fresca.	OK	Ajustadas
c. Efetue o teste da integridade da carne de vaca/galinha grelhada de acordo com as especificações de cozedura da McDonalds. Registe os resultados abaixo.		
Tempo de cozedura 10:1: Prensa esquerda	Prensa central (se aplicável)	Prensa direita
Tempo de cozedura 6:1: Prensa esquerda	Prensa central (se aplicável)	Prensa direita
Tempo de cozedura 4:1: Prensa esquerda	Prensa central (se aplicável)	Prensa direita
Tempo de Carne fresca: Prensa esquerda	Prensa central (se aplicável)	Prensa direita

RESULTADOS DA CERTIFICAÇÃO DO GRELHADOR:

GRELHADOR CERTIFICADO?
SIM NÃO

EM CASO NEGATIVO, EXPLIQUE AS REPARAÇÕES ABAIXO:

Peças adicionais necessárias para concluir a certificação:	Reparações aprovadas pela loja? SIM NÃO	Assinatura/Data:
Peça	Peça	Custo previsto: EUR
Peça	Peça	Aceite por (nome assinado):
Peça	Peça	Aceite por (nome em letra de imprensa):

Enviado por:

Nome do técnico:	Se for interno, número do crachá	Montante em dólares faturado (por visita):	
Se for uma agência de serviços, Nome da empresa:		EUR	Euros
Se for um agente secundário, Nome da empresa:		EUR	Euros
TEMPO TOTAL para concluir a Certificação/MP:	horas	minutos	horas minutos
	Tempo na loja		Tempo de viagem