

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** _____

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** _____

<input type="checkbox"/> MG-1P,	<input type="checkbox"/> ME-1P
<input type="checkbox"/> MG-2P,	<input type="checkbox"/> ME-2P
<input type="checkbox"/> MG-3PX,	<input type="checkbox"/> ME-3PX

Tipo de gás	Elétrica/trifásica	Registar amperes por linha para cada contator			
Tipo de gás utilizado _____	Entrada atual _____ V / _____ Hz		Esquerda	Centro <small>(aplicável a 1 prensa)</small>	Direita
Corresponde à especificação na placa? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	<input type="checkbox"/> 208 VCA <input type="checkbox"/> 380 VCA	Linha 1			
	<input type="checkbox"/> 220 VCA <input type="checkbox"/> 400 VCA <input type="checkbox"/> 60 Hz	Linha 2			
	<input type="checkbox"/> 230 VCA <input type="checkbox"/> 415 VCA <input type="checkbox"/> 50 Hz	Linha 3			
	<input type="checkbox"/> 240 VCA				

INSPEÇÃO/VERIFICAÇÃO OPERACIONAL

NOTA 1: A PRENSA CENTRAL (C) não deve ser verificada se ME-2P / MG-2P

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

- Para evitar lesões pessoais ou danos à propriedade, **verifique fugas de gás** em toda a linha de gás. APROVADO – SEM FUGAS DE GÁS
- Certifique-se de que o disjuntor está na posição "ON" (Ligado). OK
- 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
- Verifique se o cabo de alimentação possui um alívio de tensão ligado do cabo de alimentação à unidade do grelhador. SIM / NÃO
- Certifique-se de que o grelhador está instalado na tipo correto de **coifa de exaustão de gás** com sucção adequada. OK
- 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
- Verifique o número de série (placa de série localizada no painel lateral) do grelhador e registre a data de instalação do grelhador no controlador, mediante as definições. OK
- 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
- REMOVA A GRELHA SOB A COIFA.** Ligue o interruptor de alimentação, os visores estão ativos. E OK | C OK | D OK
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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	<input type="checkbox"/> Gás natural: 6 – 14" W.C. /	<input type="checkbox"/> Gás propano/butano: 11 – 14" W.C.	Entrada nominal _____ " W.C.
Pressão nominal do queimador	Gás natural	<input type="checkbox"/> 4.0" W.C.	Real esquerdo _____ central _____ direito _____
	Gás propano	<input type="checkbox"/>	Real esquerdo _____ central _____ direito _____

- 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: _____
- 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
- 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
- Certifique-se de que o pirómetro do estabelecimento é preciso e está calibrado utilizando o método de banho de gelo. OK
- Faça a CALIBRAÇÃO DOS SENSORES. L OK | C OK | R OK
- Execute o procedimento de nivelamento da prensa L OK | C OK | R OK
- Certifique-se de que o grelhador realiza a calibração automática com sucesso L OK | C OK | R OK
- 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
- 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 registre 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 <small>(se aplicável)</small>	DIREITA <small>(se aplicável)</small>
10:1			
4:1			
FRANGO GRELHADO			
Confeccione uma (1) fornada			

Produto de integridade da carne	
Modo manual	<input type="checkbox"/> OK
Modo de teste automático	<input type="checkbox"/> OK

Problemas/circunstâncias especiais/danos:

Enviado por:	Destacado por:
Nome: _____	Nome: _____
Agência de serviço: _____	Foi informado adequadamente sobre como utilizar o grelhador, as suas utilizações e a sua operação geral? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO – Forneça comentários _____
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)	_____

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

Cópia branca - Fábrica

Cópia amarela - Agência de serviço

Cópia rosa - Cliente