

原因	为了保持食品安全和食品质量标准		
所需要的时间	2 小时完成		
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段	
危险符号	 触电危险	 热表面	 尖锐物体/表面

步骤

1 初步检查

1. 油脂流动 - 煎炉内部
2. 油脂流动 - 上煎板
3. 煎烤表面有碳积累
4. 煎板侧面的碳积累
5. 煎板镀层完好无损
6. 煎板套分离
7. 下煎板状况良好
8. 油脂槽

2 更换易磨损件

1. 空气管线
2. 煎板盖密封圈
3. 后挡板臂护套

3 机械/功能评估

1. 检查电源线和插座
2. 检查接线和接头
3. 检查并调整气压调节器
4. 检查空气系统是否有泄漏
5. 栓锁开关状况
6. 栓锁压缩
7. 待机模式
8. 煎板升高运动
煎板升高时间
9. 定时
10. 压缩机循环
11. 排放电磁阀的操作
12. 煎板移动
13. 煎板臂护套 - 左煎板
14. 煎板臂护套 - 右煎板
15. 煎板把手护套
16. 钢带
17. 滑轮
18. 把手紧固器
19. 原始位置开关
20. 步进马达/霍尔马达
21. 全范围煎板移动
22. 铁弗龙脱离膜
23. 铁弗龙夹子
24. 缆线 (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

4 电气检查

1. 电源
2. 电流读数

5 煤气煎炉检查

1. 煤气种类
2. 火苗外观
3. 电极
4. 风扇
5. 煤气管线/支架的状况
6. 排烟道调整
7. 检查是否有煤气泄漏

6 仅对 15E/22E、32/34/35/36/38 或 C832/C834/C835/C842/C844/C845 型完成以下各项

1. 控制板软件版本
2. 接口板软件版本

仅对 11/12/15/69/22/25/28 型完成以下各项

1. 温度控制标定板
2. 温度控制把手
3. 绿色指示灯
4. 红色指示灯
5. 黄色指示灯
6. 过滤器 (仅对 15 型)

仅对 11/12/15/69/22/25/28 或 15E/22E 型完成以下各项

1. 把手套管
2. 调整套管
3. 臂套管 (煎板护套)
4. 液压缸 (如有配备)
5. 缓冲器
6. 后固定套
7. 转盘
8. 球锁
9. 产品挡板
10. 间隙调整螺丝

煎炉年度检查 (续)

仅对 32/34/35/36/38 型完成以下各项

1. 间隙调整块
2. 步进马达连轴器
3. 自动关机模式

仅对 C832/C834/C835/C842/C844/C845 型完成以下各项

1. 自动关机模式

7 温度标定

1. 餐厅用于标定煎炉的测温计
2. 如果没有, 请说明原因
3. 已检查测温计的标定
4. 加热器操作“ON”的时间

检查/调整加热区温度 (前加热区温度仅适用于 C832/C834/C835/C842/C844/C845 型)

左侧:

5. 上煎板温度
6. 上煎板温度 (前区)
7. 前加热区温度
8. 中加热区温度
9. 后加热区温度

右侧:

10. 上煎板温度
11. 上煎板温度 (前区)
12. 前加热区温度
13. 中加热区温度
14. 后加热区温度

中心: (仅对 C842/C844/C845 型)

15. 上煎板温度
 是 否
16. 上煎板温度 (前区)
 是 否
17. 前加热区温度
 是 否
18. 中加热区温度
 是 否
19. 后加热区温度
 是 否
20. 所有温度区均标定到正确的规格指标:
是 否

8 间隙检查 (仅对 11/12/15/69/22/25/28 或 15E/22E 型)

1. 十分之一肉片设置 - 左侧
2. 十分之一肉片设置 - 右侧
3. 四分之一肉片设置 - 左侧
4. 四分之一肉片设置 - 右侧
5. 间隙设置已调整到正确的规格指标:

9 InfiniteGap 检查 (仅对 32/34/35/36/38 型或 C832/C834/C835/C842/C844/C845 型)

1. 已安装双间隙芯片
2. 已启动双间隙芯片
3. 十分之一肉片间隙设置 - 左侧
4. 四分之一肉片间隙设置 - 左侧
5. 十分之一肉片间隙设置 - 右侧
6. 四分之一肉片间隙设置 - 右侧
7. 十分之一肉片间隙设置 - 中心
(仅对 C842/C844/C845 型)
8. 四分之一肉片间隙设置 - 中心
(仅对 C842/C844/C845 型)

10 牛肉整体效果检查

1. 在每日牛肉整体效果对照检查清单中列出的由经理进行的步骤
2. 煎烤时间设定
(中心仅用于 C842/C844/C845 型)