

Por que	Para manter os padrões de segurança e qualidade dos alimentos	
Tempo necessário	2 horas para concluir	
Hora do dia	Durante períodos de pouco movimento	Para restaurantes que ficam abertos 24 horas ao dia: durante períodos de pouco movimento

Ícones que indicam riscos

 **Eletricidade**
 **Superfícies quentes**
 **Objetos/superfícies pontudos**

Procedimento

1 Inspeção inicial

1. Migração da gordura - Para o interior do grill
2. Migração da gordura - Platen (Chapa superior)
3. Acúmulo de carbono na superfície de cozimento
4. Acúmulo de carbono nas laterais das chapas
5. Revestimento das chapas intacto
6. Separação da cobertura das chapas
7. Local do cozimento inferior em boas condições
8. Canaleta de gordura

2 Trocar itens desgastados

1. Linhas de ar
2. Junta da tampa das chapas
3. Proteção do braço de proteção contra respingos

3 Avaliação mecânica/operacional

1. Inspeccione cabos e tomadas de energias
2. Inspeccione a fiação e conexões
3. Verifique/Ajuste o regulador de pressão de ar
4. Verificação do sistema de ar quanto a vazamentos
5. Engate da chave de trava
6. Compressão de engate
7. Modo de standby
8. Movimento de elevação das chapas
- Tempo de elevação das chapas
9. Regulação de tempo
10. Ciclo de serviço do compressor
11. Operação do solenoide de drenagem
12. Movimento das chapas
13. Proteções do braço das chapas - Platen esquerdo
14. Proteções do braço das chapas - Platen direito
15. Proteções do batente dos platens
16. Correias
17. Polias
18. Fixadores do batente
19. Chave de controle
20. Motor de passo
21. Percurso total de deslocamento da chapa
22. Folhas antiaderentes
23. Clipes do material antiaderente
24. Cabos (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

4 Inspeção elétrica

1. Alimentação de energia
2. Leituras de amperagem

5 Inspeção para grills a gás

1. Tipo de gás
2. Aparência da chama
3. Eletrodos
4. Ventiladores
5. Condição da mangueira de gás/suporte
6. Ajuste do tubo de exaustão
7. Verificar quanto a vazamentos de gás

6 Realize os procedimentos desta seção somente para os modelos

15E/22E, 32/34/35/36/38 ou C832/C834/C835/C842/C844/C845

1. Versão de software da placa de controle
2. Versão de software da placa de interface

Realize os procedimentos desta seção somente para os modelos

11/12/15/69/22/25/28

1. Chapas de calibragem do controle de temperatura
2. Botões do controle de temperatura
3. Luzes indicadoras verdes
4. Luzes indicadoras vermelhas
5. Luzes indicadoras âmbar
6. Filtros (Modelo 15 somente)

Realize os procedimentos desta seção somente para os modelos

11/12/15/69/22/25/28 ou 15E/22E

1. Isolantes do cabo
2. Isolantes de ajuste
3. Isolantes do braço (proteções das chapas)
4. Cilindros hidráulicos (se houver)
5. Amortecedores
6. Mancais posteriores
7. Torres
8. Detentores esféricos
9. Batentes de produtos
10. Parafusos de ajuste do espaçamento

Inspeção anual do grill (continuação)

Realize os procedimentos desta seção somente para os modelos 32/34/35/36/38

1. Blocos de ajuste do espaçamento
2. Acoplamento do motor de passo
3. Modo de fechamento automático

Realize os procedimentos desta seção somente para os modelos C832/C834/C835/C842/C844/C845

1. Modo de fechamento automático

7 Ajuste da temperatura

1. O sensor pirométrico do restaurante é usado para calibrar o grill
2. Caso negativo, indique a razão
3. Foi verificada a calibragem do pirômetro
4. Tempo de operação do aquecedor

Verifique/ajuste as temperaturas das áreas (as temperaturas das áreas da frente se aplicam somente aos modelos

C832/C834/C835/C842/C844/C845)

Lado esquerdo:

5. Temperatura do platen (chapa superior)
6. Temperatura do platen (chapa superior) (Frente)
7. Temperatura da área da frente
8. Temperatura da área do meio
9. Temperatura da área posterior

Lado direito:

10. Temperatura do platen (chapa superior)
11. Temperatura do platen (chapa superior) (Frente)
12. Temperatura da área da frente
13. Temperatura da área do meio
14. Temperatura da área posterior

Centro: (Modelos C842/C844/C845 somente)

15. Temperatura do platen (chapa superior)
 Sim Não
16. Temperatura do platen (chapa superior) (Frente)
 Sim Não
17. Temperatura da área da frente
 Sim Não
18. Temperatura da área do meio
 Sim Não
19. Temperatura da área posterior
 Sim Não
20. Todas as áreas de temperaturas estão calibradas de acordo com as especificações corretas: Sim Não

8 Inspeção dos gaps (Somente para os modelos 11/12/15/69/22/25/28 ou 15E/22E)

1. Ajuste de gap 10:1 - Lado esquerdo
2. Ajuste de gap 10:1 - Lado direito
3. Ajuste de gap 4:1 - Lado esquerdo
4. Ajuste de gap 4:1 - Lado direito
5. Gaps ajustados de acordo com as especificações corretas:

9 Inspeção do InfiniteGap (Somente para os modelos 32/34/35/36/38 ou C832/C834/C835/C842/C844/C845)

1. Chips de gap duplo instalados
2. Chips de gap duplo ativados
3. Ajuste de gap 10:1 - Lado ESQUERDO
4. Ajuste de gap 4:1 - Lado ESQUERDO
5. Ajuste de gap 10:1 - Lado DIREITO
6. Ajuste de gap 4:1 - Lado DIREITO
7. Ajuste de gap 10:1 - CENTRO
(Somente nos modelos C842/C844/C845)
8. Ajuste de gap 4:1 - CENTRO
(Somente nos modelos C842/C844/C845)

10 Verificação da integridade da carne

1. Etapas relacionadas na verificação diária da integridade da carne realizadas com o gerente
2. Definições do tempo de cozimento
(centro usado somente para os modelos C842/C844/C845)