

Por qué	Para mantener la seguridad y las normas de calidad de los alimentos		
Tiempo requerido	2 horas para terminar		
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.	
Iconos de peligros	 Electricidad	 Superficies calientes	 Objetos y superficies filosos

Procedimiento

1 Inspección inicial

1. Migración de grasa, interior de la parrilla
2. Migración de grasa, placa superior
3. Acumulación de carbón en la superficie de cocinado
4. Acumulación de carbón en los costados de la placa
5. Revestimiento de la placa intacto
6. Separación de la campana de la placa
7. Placa de cocinado inferior en buen estado
8. Canal para grasa

2 Reemplazo de artículos de desgaste

1. Líneas de aire
2. Junta de la tapa de la placa
3. Escudos contra salpicaduras del brazo

3 Evaluación mecánica y funcional

1. Inspección de cordones y receptáculos eléctricos
2. Inspección del cableado y las conexiones
3. Revisión y ajuste del regulador de presión de aire
4. Revisión de fugas en el sistema neumático
5. Accionamiento del interruptor de enganche
6. Compresión del mecanismo de enganche
7. Modalidad de espera
8. Movimiento de elevación de la placa
Tiempo de levantamiento de placa
9. Tiempos
10. Ciclo de trabajo de la compresora
11. Operación del solenoide de drenaje
12. Movimiento de la placa superior
13. Escudos del brazo de la placa izquierda
14. Escudos del brazo de la placa derecha
15. Escudos de la palanca de la placa
16. Correas
17. Poleas
18. Sujetadores de la palanca
19. Interruptor de posición base
20. Motor a pasos y motores Hall
21. Recorrido completo de la placa
22. Hojas antiadherentes
23. Pinzas del material antiadherente
24. Cables (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

4 Inspección eléctrica

1. Fuente de poder
2. Lecturas de amperaje

5 Inspección de parrillas de gas

1. Tipo de gas
2. Aspecto de la llama
3. Electrodo
4. Ventiladores
5. Estado de la manguera de gas y el soporte
6. Ajuste de chimenea
7. Revisión de fugas de gas

6 Llenar sólo para los modelos 15E/22E, 32/34/35/36/38 o C832/C834/C835/C842/C844/C845

1. Versión de software de la tarjeta de control
2. Versión de software de la tarjeta de interfaz

Llenar sólo para los modelos 11/12/15/69/22/25/28

1. Placas de calibración de control de temperatura
2. Perillas de control de temperatura
3. Lámparas indicadoras verdes
4. Lámparas indicadoras rojas
5. Lámparas indicadoras ámbar
6. Filtros (sólo modelo 15)

Llenar sólo para los modelos 11/12/15/69/22/25/28 o 15E/22E

1. Ojales del asa
2. Ojales de ajuste
3. Ojales de palanca (escudos de placas)
4. Cilindros hidráulicos (de ser aplicable)
5. Parachoques
6. Cojinetes traseros
7. Torretas
8. Topes esféricos
9. Topes de producto
10. Tornillos de ajuste de separación

Inspección anual de parrillas (continuación)

Llenar sólo para los modelos 32/34/35/36/38

1. Bloques de ajuste de separación
2. Acoplamiento del motor a pasos
3. Modalidad de cierre automático

Llenar sólo para los modelos
C832/C834/C835/C842/C844/C845

1. Modalidad de cierre automático

7 Calibración de temperatura

1. Pirómetro del restaurante usado para calibrar la parrilla
2. Si la respuesta fue "No", indicar la razón
3. Calibración del pirómetro revisada
4. Tiempo de encendido del calentador

Revisión y ajuste de las temperaturas de las zonas (las temperaturas delanteras se aplican sólo a los modelos C832/C834/C835/C842/C844/C845)

Lado izquierdo:

5. Temperatura de la placa superior
6. Temperatura de la placa superior (delantera)
7. Temperatura de la zona delantera
8. Temperatura de la zona central
9. Temperatura de la zona trasera

Lado derecho:

10. Temperatura de la placa superior
11. Temperatura de la placa superior (delantera)
12. Temperatura de la zona delantera
13. Temperatura de la zona central
14. Temperatura de la zona trasera

Centro: (Sólo modelos C842/C844/C845)

15. Temperatura de la placa superior
 Sí No
16. Temperatura de la placa superior (delantera)
 Sí No
17. Temperatura de la zona delantera
 Sí No
18. Temperatura de la zona central
 Sí No
19. Temperatura de la zona trasera
 Sí No
20. Todas las zonas de temperatura calibradas a la especificación correcta:
 Sí No

8 Inspección de separación (sólo modelos 11/12/15/69/22/25/28 y 15E/22E)

1. Configuración 10:1, lado izquierdo
2. Configuración 10:1, lado derecho
3. Configuración 4:1, lado izquierdo
4. Configuración 4:1, lado derecho
5. Configuraciones de separación ajustadas a la especificación correcta:

9 Inspección de InfiniteGap (sólo modelos 32/34/35/36/38 y C832/C834/C835/C842/C844/C845)

1. Chips de doble separación instalados.
2. Chips de doble separación activados.
3. Configuración de separación 10:1, lado IZQUIERDO
4. Configuración de separación 4:1, lado IZQUIERDO
5. Configuración de separación 10:1, lado DERECHO
6. Configuración de separación 4:1, lado DERECHO
7. Configuración de separación 10:1, CENTRO (Sólo modelos C842/C844/C845)
8. Configuración de separación 4:1, CENTRO (Sólo modelos C842/C844/C845)

10 Revisión de integridad de carne de res

1. Los pasos indicados en la lista de comprobación de integridad de carne de res se realizaron con el gerente
2. Configuración de tiempo de cocinado (centro usado sólo en los modelos C842/C844/C845)