

# asber

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### PLANCHAS (GRIDDLE RADIANT)

AEMG-12, AEMG-24, AEMG-24H, AEMG-36, AEMG-36H, AEMG-48

### BARBACOAS (BROILER)

AERB-12, AERB-24, AERB-36, AERB-48, AECRB-12, AECRB-24, AECRB-36, AECRB-48

### FUEGOS SOBRE MESA (HOT PLATE)

AEHP-2-12, AEHP-4-24, AEHP-6-36

### COMBOS

AEM-G12-B2-24, AEM-G24-B2-36 H, AEM-G12-B4-36



**Manual instructions**  
Installation and Operation



**Manual de instrucciones**  
Uso y mantenimiento



**Bedienungshinweise**  
Installation und Betrieb



**Ręczny**  
Obsługa i konserwacja



**Manuel talimatları**  
Kurulum ve Çalıştırma



**Manuel d'instructions**  
Installation et fonctionnement



**Manual do instruções**  
Instalação e Operação

# INDICE

## ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN .....	1
1.1 INTRODUCCIÓN AL EQUIPO.....	1
1.2 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	1
1.3 ESPECIFICACIONES.....	1
INSTALACIÓN .....	2
2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN .....	2
2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE.....	2
2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE.....	3
2.3.1 DESEMBALAJE.....	3
2.3.2 INSTALACIÓN DE PATAS.....	3
2.4 CONEXIONES DE GAS.....	4
2.4.1 VÁLVULA DE PASO .....	4
2.4.2 PRESIÓN DEL REGULADOR.....	4
2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION. ....	4
2.4.4 CONVERSIÓN DEL REGULADOR .....	5
2.5 UBICACIÓN.....	5
2.6 CLAROS .....	6
2.7 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION.....	6
OPERACIÓN.....	7
3.1 INFORMACIÓN GENERAL.....	7
3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO .....	7
3.2.1 QUEMADORES DE SUPERFICIE.....	8
3.2.2 BARBACOAS Y PLANCHAS .....	8
3.2.3 ANTES DEL PRIMER USO (PLANCHAS) .....	8
MANTENIMIENTO .....	9
4.1 LIMPIEZA.....	9
4.1.1 DIARIO.....	9
4.1.2 PARTES DE ACERO INOXIDABLE .....	9
SOLUCION DE PROBLEMAS.....	10

# INTRODUCCIÓN

## 1.1 INTRODUCCIÓN AL EQUIPO

Todos los equipos manufacturados por ASBER son para usarse bajo el tipo de gas especificado en la placa matricula que concuerda con la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (última edición)

Las instrucciones a seguir en caso de que se presente olor a gas deben colocarse a la vista. Esta información deberá ser obtenida consultando al proveedor local de gas.

### GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Este equipo solo está diseñado para uso industrial

## 1.2 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD



**ADVERTENCIA:** La instalacion, ajuste, alteracion, servicio o mantenimiento inapropiada puede causar daño a la propiedad, lesiones, e incluso muerte. Leer el manual de operación para la instalacion, operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.



**POR SU SEGURIDAD;** No colocar, usar gasolina o cualquier otro liquido o vapor flamable cerca de este o cualquier otro equipo.

## 1.3 ESPECIFICACIONES

MODELO	BTU'S LP A 10" W.C.	TAMAÑO DE ESPREA A LP	BTU'S NG A 5" W.C.	TAMAÑO DE ESPREA A NG	No. DE QUEMADORES
<b>FUEGOS SOBRE MESA</b>					
AEHP-2-12	46,000	54	60,000	40	2
AEHP-4-24	92,000	54	120,000	40	4
AEHP-6-36	138,000	54	180,000	40	6
<b>PLANCHAS</b>					
AEMG-12	23,000	54	23,000	44	1
AEMG-24-H	46,000	54	46,000	44	2
AEMG-24	46,000	54	46,000	44	2
AEMG-36-H	69,000	54	69,000	44	3
AEMG-36	69,000	54	69,000	44	3
AEMG-48-H	92,000	54	92,000	44	4
<b>BARBACOAS RADIANTES</b>					
AERB-12	16,000	54	16,000	44	1
AERB-24	64,000	56	64,000	50	4
AERB-36	96,000	56	96,000	50	6
AERB-48	128,000	56	128,000	50	8
<b>BARBACOAS VOLCANICAS</b>					
AECRB-12	23,000	54	32,000	39	1
AECRB-24	46,000	54	64,000	39	2
AECRB-36	69,000	54	96,000	39	3
AECRB-48	92,000	54	128,000	39	4

## INSTALACIÓN

- 2.1 Transporte, manejo, desembalaje, ubicación.
- 2.2 Placa matricula de fabricante.
- 2.3 Instalación y ensamble.
- 2.4 Conexiones de gas

### 2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN

Cuando reciva su equipo ASBER, revisar el empaque y el equipo por cualquier daño que pudiera haber ocurrido durante el trasporte. Realizar una inspeccion visual al exterior del empaque, si esta dañado, abrir y revisar el contenido con el trasportista. Cualquier daño debe ser reportado en la hoja de entrega del trasportista.

En caso de que el exterior no este dañado, y después de la apertura se identifique algun daño, notifique inmediatamente a la compañía de trasportes. La notificación debe hacerse verbalmente y en forma escrita. Solicite una inspección a la compañía de transporte a los equipos dañados. Conserve todo el material del embalaje hasta que la inspección se haya realizado. Por último, ponerse en contacto con el distribuidor que le vendio el equipo.

### 2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE

La informacion que se incluye en la placa matricula es modelo, BTU/hora de cada quemador, presion de gas en pulgadas columna de agua WC, y especifica si el equipo esta en gas natural o gas lp

Para cualquier solicitud de informacion a la fabrica, es importante contar con la informacion de la placa matricula para su correcta identificacion.

**LOS EQUIPOS DE COCCION ASBER DEBEN SER CONECTADOS SOLO CON EL TIPO DE GAS IDENTIFICADO EN LA PLACA MATRICULA**

MODELO	NÚMERO DE SERIE	FECHA DE FABRICACIÓN	ASBER	
MOD. AEMG 36	SN 8101602035	12/18	GAS TYPE	LPG
REF 19055430			GAS PRESSURE	10 WC
			TOTAL BTUS/hr	69000
	LP BTUS	LP Orifice	NG BTUS	NG Orifice
Open Burner	0	0	0	0
Over Burner	0	0	0	0
Gridle Burner	0	54	0	44
Broiler Burner	0	0	0	0
Fryer Burner	0	0	0	0
Combustibles slides	12	No oombustibles slides	0	
Combustibles rear	8	No oombustibles rear	0	
Notes				Equipment for LP Gas

78395 San Luis Potosí  
Circuito Exponación 203  
Made in Mexico

CÓDIGO DEL EQUIPO

## 2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

### PROCEDIMIENTO DE RECLAMACION POR DAÑOS DE ENVIO

Este equipo es probado e inspeccionado por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de transporte asume la responsabilidad de la correcta entrega del equipo. Si el equipo llega con daños:

**Daños o pérdida visible:** Anote esto en los documentos que el transportista le proporciona para entregar el equipo; deberá estar anotado el nombre y firmado por la persona que hace la entrega.

**Efectué de inmediato su reclamación por daños:** Sin importar lo fuerte que el equipo ha sido dañado.

**Daños o pérdida ocultos:** Si se observan daños después de retirar el empaque; avise de inmediato a la compañía de transporte y envíe su reclamación por escrito; conserve el empaque para que sea inspeccionado.

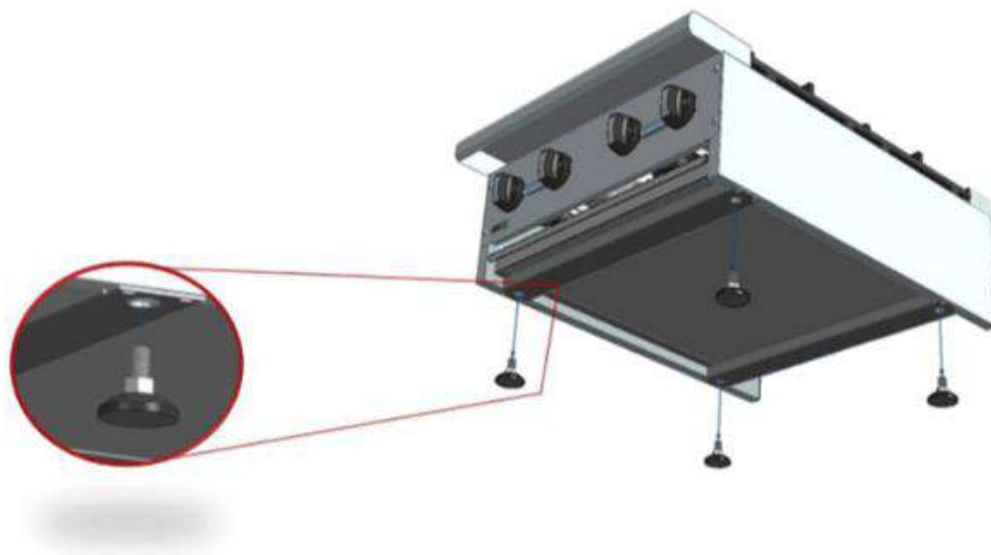
#### 2.3.1 DESEMBALAJE

Corte y retire el embalaje exterior. Cortar los flejes que sujetan el equipo a la tarima. Retire la unidad fuera de la tarima.

#### 2.3.2 INSTALACIÓN DE PATAS

##### INSTALACIÓN DE PATAS:

- Colocar las patas por debajo del equipo, el equipo deberá ser nivelado con las patas niveladoras.



## 2.4 CONEXIONES DE GAS

La tubería de suministro de gas (línea de servicio) deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería a la entrada del equipo. ASBER usa una tubería de entrada de ¾" NPT.

Las uniones de las tuberías deberán ser resistentes al gas natural y al gas lp

Se deberán revisar fugas en todas las conexiones de las tuberías con una solución jabonosa antes de hacer funcionar el equipo.

El equipo deberá de ser conectado al tipo de gas para el cual fue designado. No deberá convertirse el equipo para uso con otro tipo de gas al especificado en la placa matricula sin antes consultar el manual de operación, al proveedor de gas o al fabricante para recibir las instrucciones correspondientes.

### 2.4.1 VÁLVULA DE PASO

El instalador deberá conectar una válvula de paso en la línea de suministro de gas, a la entrada del regulador, en una ubicación de fácil acceso en caso de que se presente una emergencia.

### 2.4.2 PRESIÓN DEL REGULADOR

Este equipo de cocción de le deberá colocar un regulador a la entrada de la línea de gas para asegurar una operación eficiente y segura. El regulador de gas suministrado por ASBER deberá instalarse a la entrada de cada equipo.

El regulador suministrado por los equipos ASBER tiene una entrada y una salida de ¾" y es ajustado desde fábrica a 5" WC para gas natural o 10" WC para gas lp, dependiendo la solicitud del cliente.

Antes de conectar el regulador revisar la presión de la línea de gas, ya que este regulador opera con una presión máxima de ½" PSI (14" WC). Si la línea de gas cuanta con una presión mayor, se requerirá instalar un regulador intermedio para llegar a la presión requerida.

La flecha que se muestra por debajo del regulador indica la dirección del flujo de gas, para que pueda ser conectado al equipo. La ventila de aire azul en la parte superior del regulador, no debe de ser removida.

Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

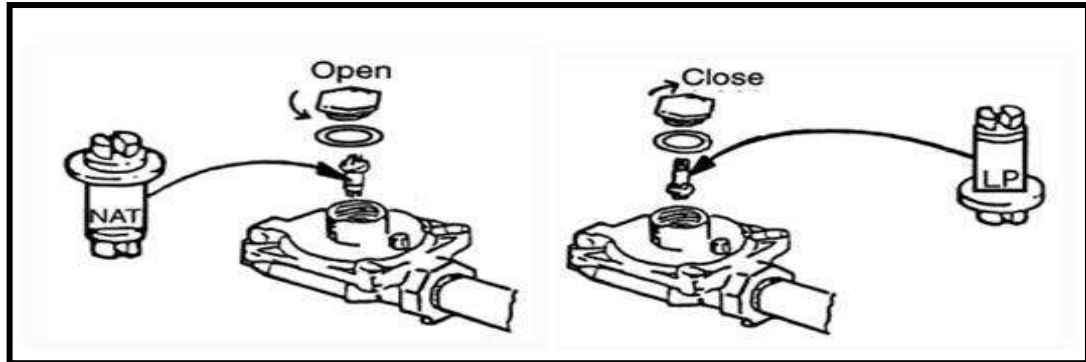
### 2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.

Revisar la placa matricula del equipo para saber a qué tipo de gas está fabricado el equipo

La conversión de gas deberá ser realizada por personal calificado. Sera necesario contar con espreas de cambio y con el regulador apropiado.

## 2.4.4 CONVERSIÓN DEL REGULADOR

- A. Desmontar la tapa superior del regulador y remover el pivote plástico debajo de la tapa.
- B. Girar el pivote y colocar en la tapa dependiendo el tipo de gas que se requiera.



***El no instalar el regulador de gas elimina la garantía del equipo***

## 2.5 UBICACIÓN

La instalación de los equipos deberá de ser realizada por personal calificado y certificado que tenga experiencia con las normas locales de instalación

- Antes de la instalación, leer el manual de operación por completo.
- No remover etiquetas, advertencias o placas matrículas del equipo
- Revisar todas las reglamentaciones y códigos locales que apliquen

Si no existen normas o reglamentaciones locales, la instalación deberá hacerse conforme el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (última edición)

El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a la presión de prueba igual o menor a 1/2" psi (3.45kpa)

## 2.6 CLAROS

El área del uso del equipo debe estar libre de todo tipo de combustibles

Los modelos AEHP, AEMG AERB son para instalación en áreas no combustibles.

MODELO	CONSTRUCCIÓN NO COMBUSTIBLE	
	POSTERIOR	LADOS
PLANCHA	4 PULGADAS	0 PULGADAS
BARBACOA	4 PULGADAS	0 PULGADAS
FUEGOS SOBRE MESA	4 PULGADAS	0 PULGADAS

## 2.7 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION

El área de enfrente, alrededor y por debajo del equipo debe estar libre de cualquier obstrucción que impida la el flujo de aire para una buena combustión del quemador.

Deberán mantenerse los claros adecuados para facilitar los servicios a los equipos. Deberán instalarse elementos que permitan expulsar los residuos de la combustión fuera del local. Usualmente se coloca el equipo por debajo de campanas que son construidas acorde a códigos locales. El colocar extractores demasiado grandes en las campanas o en el sistema de aire acondicionado, puede producir un vacío en el local o puede causar corrientes de aire que pueden interferir con el funcionamiento del piloto o quemadores del equipo. Las corrientes de aire deben ser revisadas durante la instalación del equipo. Deben colocarse desviadores de corrientes en el local, si persisten problemas con el funcionamiento del los pilotos o quemadores.



## OPERACIÓN

- 3.1 Información General.
- 3.2 Instrucciones de encendido.
- 3.3 Apagado diario

### 3.1 INFORMACIÓN GENERAL.

La operación de este equipo deberá realizarse por personal autorizado o calificado que esté familiarizado con el funcionamiento del equipo

TODOS LOS EQUIPOS ASBER han sido ajustados y probados en planta para asegurar su funcionamiento con el cliente; sin embargo puede ser que requieran ajustes y calibraciones para su correcto funcionamiento de acuerdo a las condiciones locales de uso; características del gas, corrección de problemas ocasionados durante el transporte debido a vibraciones, etc.; estos ajustes deben ser efectuados por personal calificado. Estos ajustes son responsabilidad del cliente o distribuidor y no están cubiertos por la garantía del equipo.

### 3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Colocar todas las válvulas en la posición de apagado.
2. Esperar 5 minutos
3. Abrir la válvula de los pilotos con un desatornillador plano en contra del sentido
4. de las manecillas del reloj, encender la flama del piloto y ajustar la flama a ¼" de altura.
5. Encender las válvulas de los quemadores del panel de control.
6. Para apagar el equipo por completo; cierre las válvulas de los quemadores del panel de control y con un desatornillador plano cierre las válvulas de los pilotos apretando en el sentido de las manecillas del reloj

### **3.2.1 QUEMADORES DE SUPERFICIE**

Todos los equipos con quemadores de superficie cuentan con pilotos que se encuentran encendidos todo el tiempo. Estos deberán ser encendidos y ajustados manualmente inmediatamente después de que el equipo cuente con gas. Estos ajustes pueden hacerse con el tornillo que se encuentra en el regulador del piloto, y a este se puede acceder por la parte frontal.

### **3.2.2 BARBACOAS Y PLANCHAS**

Estos deberán ser encendidos y ajustados manualmente inmediatamente después de que el equipo cuente con gas. Estos ajustes pueden hacerse con el tornillo que se encuentra en el regulador del piloto, y a este se puede acceder por la parte frontal. Se puede acceder al piloto por la parte superior del equipo, removiendo las parrillas y los deflectores superiores.

### **3.2.3 ANTES DEL PRIMER USO (PLANCHAS)**

1. Limpiar la plancha con agua jabonosa caliente para retirar los residuos de aceite protector aplicado de fábrica
2. Preparar un enjuague con una mezcla de  $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre con 1 litro de agua.
3. Aplicar este a la plancha cubriendo toda la superficie
4. Encender los quemadores a media potencia y esperar a que el enjuague comience a producir humo, en ese momento apague los quemadores.
5. Frote el material que quede en la plancha con un cepillo en el sentido del pulido de la plancha cubriendo toda la superficie.
6. Deje enfriar la plancha
7. Cuando la plancha se enfríe, aplique una delgada capa de aceite de cocina en toda la superficie.

# MANTENIMIENTO

## 4.1 LIMPIEZA

### 4.1 LIMPIEZA

Cualquier equipo trabaja mejor y su duración es más prolongada con un mantenimiento adecuado; los equipos de cocción no son la excepción. Su equipo ASBER deberá permanecer limpio diariamente.

#### 4.1.1 DIARIO

##### QUEMADORES SUPERFICIE

1. Retirar todas las parrillas de superficie
2. Retirar las tapas de quemador y venturías tomando estos de la cabeza y deslizando hacia atrás para liberar estos.
3. Lavar las parrillas, tapas de quemador y venturías en solución jabonosa y agua caliente.
4. Volver a colocar estos componentes en su lugar

##### PLANCHAS

1. Limpiar la superficie con una espátula de nylon para remover los restos de alimentos, en caso de ser necesario emplear piedra pómez.
2. Retirar los residuos de esta limpieza con un cepillo
3. Lavar la plancha con agua caliente jabonosa; después aplicar el enjuague de vinagre y agua.
4. Enjuagar de nuevo con agua limpia
5. Aplicar una delgada capa de aceite de cocina a toda la plancha
6. NUNCA APLIQUE AGUA FRÍA A LA PLANCHA CALIENTE. Ya que esto puede provocar que la plancha se agriete o se rompa

##### BARBACOAS

1. Remueva los residuos grandes de alimento y retire la charola recoge grasas del equipo
2. Limpie el interior y exterior con solución jabonosa; no emplee abrasivos en las superficies de acero inoxidable ni pintadas.
3. Las parrillas de las barbacoas deberán limpiarse periódicamente con un cepillo de alambre en un recipiente con una solución desengrasante en agua caliente.
4. Debe evitar el calentar excesivamente las parrillas si están cubiertas de grasa, ya que esto acorta la vida de las parrillas
5. Cualquier solvente o limpieza con cepillos pueden dañarlos.

#### 4.1.2 PARTES DE ACERO INOXIDABLE

A todas las superficies de acero inoxidable se les deberá de pasar un trapo con solución jabonosa durante el día; al final del día se le deberá aplicar un limpiador líquido especificado para este tipo de material; NO EMPLEAR fibras de acero, fibras abrasivas o lijas para limpiar las superficies de acero inoxidable. En caso de necesitar retirar material incrustado en la superficie de acero inoxidable; dejar remojando en agua y después limpiar con una fibra de nylon; NO USAR cuchillos, espátulas de metal o cualquier utensilio de metal para retirar residuos pegados; la mayoría de los residuos se eliminan con este procedimiento

## SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
<b>QUEMADORES NO ENCIENDEN</b>	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN
<b>PILOTOS NO ENCIENDEN</b>	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO  REGULADOR DE PILOTO CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN  ABRIR REGULADOR DE PILOTO
<b>QUEMADORES PRODUCEN DEPÓSITOS DE CARBÓN</b>	TIPO DE GAS INCORRECTO PRESIÓN DE GAS INCORRECTA  ESPREADS INCORRECTAS  EL AIRE PRIMARIO NO ESTA AJUSTADO ADECUADAMENTE	CONECTAR EL GAS CORRECTO LLAMAR AL INSTALADOR DE GAS  LLAMAR AL CENTRO DE SERVICIO ASBER  AJUSTAR EL REGULADOR DE AIRE PRIMARIO
<b>EL PILOTO NO SE MANTIENE ENCENDIDO</b>	AJUSTE DE FLAMA INCORRECTA CORRIENTE DE AIRE ACTÚA SOBRE EL PILOTO  SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN INAPROPIADO ACUMULACIÓN DE GRASA Y RESIDUOS EN LOS PILOTOS  FALLA EN LA VÁLVULA DEL PILOTO	AJUSTAR LA FLAMA DEL PILOTO CON EL REGULADOR  ELIMINAR CORRIENTE DE AIRE LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN  LIMPIAR GRASA Y RESIDUOS DE LOS PILOTOS  REEMPLAZAR VÁLVULA DAÑADA
<b>EL EQUIPO DE COCCIÓN NO CALIENTA LO SUFICIENTE</b>	LAS TOBERAS PUEDEN ESTAS SUCIAS  BAJA PRESIÓN DE GAS LAS PARRILLAS PUEDEN ESTAR SUCIAS  SI EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN ES DEMASIADO FUERTE, PUEDE EXTRAER CALOR DE LA SUPERFICIE DEL EQUIPO.	CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO, REVISAR Y LIMPIAR TOBERAS  REVISAR LA PRESIÓN DE GAS A 5" WC (NAT) O 10" WC (L.P.)  CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO REVISAR Y LIMPIAR PARRILLAS  LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN
<b>PARRILLAS Y QUEMADORES PUEDEN DEFORMARSE O QUEBRARSE</b>	CUBRIR POR COMPLETO EL ÁREA DE LAS PARRILLAS PUEDE CAUSAR DEFORMACIONES	NO CUBRA POR COMPLETO LAS PARRILLAS ESTO PUEDE CAUSAR SOBRECALENTAMIENTO Y QUE LOS QUEMADORES PRESENTEN DEFORMACIONES Y RUPTURAS



**ASBER**

Circuito Exportación N° 201  
Parque Industrial Tres Naciones  
San Luís Potosí, S.L.P. México

13105 NW 47th Ave  
Miami, Fl. 33054

[www.asberprofessional.com](http://www.asberprofessional.com)

**MULTI-SOLUTION MANUFACTURER OF FOODSERVICE EQUIPMENT**

**SUBENSAMBLE** (Llenar correctamente por personal de armado de sistema de gas)

Matricula

Fecha: \_\_\_\_\_

Tipo de Gas: LP  NG

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
1	SUB-ENSAMBLE (Sistema de Gas)			

**ENSAMBLE** (Llenar correctamente por personal de montaje de linea)

**Verificación para descartar fugas de gas:**

**Verificación Para Equipos de Sobremesa / Estufas con Horno / Múltiples/ Freidora**

- 3.1 Conexiones en ensamble de manifold , Están libres de fuga?
- 3.2 La válvula grifo con su vástago en posición de cerrado, Esta libre de fuga?
- 3.3 Conexiones de pilotos tip a reguladores en manifold, libres de fuga?
- 3.4 Conexión ensamble de termostato de Horno, esta libre de fuga?
- 3.5 Conexión de termostato a válvula de horno, libre de fugas?
- 3.6 Conexión del piloto de horno, esta libre de fuga?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**Prueba de funcionamiento:**

- 3.7 La calidad de las flamas en quemadores superiores es azul sin puntas amarillas?
- 3.9 Al encender la flama del quemador tarda menos de 4 segundos?
- 3.8 La calidad de las flama en el horno, es azul sin puntas amarillas?

Aceptado?		
Si	No	N/A

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
2	MONTAJE LINEA PRINCIPAL			
3	PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO			

**EMBALAJE** (Llenar correctamente por personal de empaquetado del producto)

**GENERAL**

Tipo de Gas acorde a modelo?

Sin filos en orillas y esquinas?

Sin ralladuras y golpes?

Libre de rastros de oxido ?

Tarima con sticker acorde a modelo?

Caja armada y matricula alineada a corde a modelo?

Identificación tipo de gas en caja?

Esquineros de madera incluidos ?

Kit de Conversión y Manual, Acorde a modelo de equipo?

Placa de marca alineada?

Accesorios acorde a Spec?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**FREIDORAS**

Jaladeras alineadas?

Puerta alineada?

Manteca presente en orillas de freidora

Libre de rastros de quemaduras

Chimenea ensamblada correctamente?

**TOMAR FOTOGRAFIA DE EVIDENCIA**

Aceptado?		
Si	No	N/A

**PLANCHAS**

Manteca y protección presente en plancha?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNO/MULTIPLE**

Parrilla de Horno colocada?

Jaladeras alineadas?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Perilla acorde a espec Cliente

BACK SPLASH acorde BOM?

Manteca y protección presente en plancha?

Quemadores colocados y asegurados?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**CHEESE MELTER/SALAMANDRA**

Parrilla colocada?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Carro de salamandra acciona correctamente?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNILLO**

Quemador(es) colocado (s) y asegurado(s)

Aceptado?		
Si	No	N/A

**PARRILLAS**

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Quemadores colocados y asegurados?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNOS DE PIZZA**

Verificar con gage la alineacion de guias de piedra refractaria

Aceptado?		
Si	No	N/A

**BARBACOA**

Kg de Piedra Volcánica acorde a BOM?

Parrilla colocada y asegurada?

Aceptado?		
Si	No	N/A

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
4	LIBERACION DE PRODUCTO TERMINADO			