

Attrezzature

ATTREZZATURE

1.1 Griglie

Tipo di carne Tipo di carne	Tempo di riscaldamento Tempo di riscaldamento	Durata ciclo di cottura Durata ciclo di cottura	Temperatura Temperatura	Selezione prodotto Selezione prodotto	Gap Setting (Inch) Gap Setting (Inch)	Tempo di posizionamento rimozione Tempo di posizionamento rimozione	Mandata massima Mandata massima
Tipo di carne Carne 10:1	Tempo di riscaldamento 20 min.	Durata ciclo di cottura Il tempo di cottura dipende dal risultato del test beef integrity. (Starting point 39 sec.)	Temperatura Sup. 218±3°C Inf. 177±3°C	Selezione prodotto 10:1 BB clam	Gap Setting (Inch) Globale 0,290	Tempo di posizionamento rimozione 18 secondi	Mandata massima 6
Tipo di carne Carne 7:1	Tempo di riscaldamento 20 min.	Durata ciclo di cottura Il tempo di cottura dipende dal risultato del test beef integrity. (Starting point 39 sec.)	Temperatura Sup. 218±3°C Inf. 177±3°C	Selezione prodotto 10:1 BB clam	Gap Setting (Inch) Globale 0,290	Tempo di posizionamento rimozione 18 secondi	Mandata massima 4
Tipo di carne Carne 5:2	Tempo di riscaldamento 20 min.	Durata ciclo di cottura Il tempo di cottura dipende dal risultato del test beef integrity. (Starting point 180 sec.)	Temperatura Sup. 218±3°C Inf. 177±3°C	Selezione prodotto 5:2 CLAM o 180 gr*	Gap Setting (Inch) 0,585	Tempo di posizionamento rimozione 15 sec/10 sec	Mandata massima 4
Tipo di carne Pollo alla Piastra	Tempo di riscaldamento 20 min.	Durata ciclo di cottura Tempo di cottura 110 sec.	Temperatura Sup. 218±3°C Inf. 177±3°C	Selezione prodotto Pollo Grigliato	Gap Setting (Inch) 0,425	Tempo di posizionamento rimozione N.A.	Mandata massima 4-6

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.2 Toaster

Modello Modello	Tempo di riscaldamento Tempo di riscaldamento	Durata ciclo di cottura Durata ciclo di cottura	Temperatura Temperatura	Compressione Compressione	Regolazione di riferimento della compressione* Regolazione di riferimento della compressione*
Modello Prince Castle 248	Tempo di riscaldamento 30 min.	Durata ciclo di cottura 35 sec	Temperatura 216°C+/-3°C	Compressione 3 mm	Regolazione di riferimento della compressione* 8/3 per il Big Mac e 10/5 per gli altri panini
Modello Antunes HEBT	Tempo di riscaldamento 30 min.	Durata ciclo di cottura 22 sec c.a. (set point a 3300)	Temperatura piastre A&B 271°C, piastra C 254°C	Compressione 3 mm	Regolazione di riferimento della compressione* 4
Modello Prince Castle DCFT	Tempo di riscaldamento 30 min.	Durata ciclo di cottura 22 sec c.a.	Temperatura 257°C piastra principale e posteriore, 254°C frontale	Compressione 3 mm	Regolazione di riferimento della compressione* B-3

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.3 Steamer

Modello Modello	Tempo di riscaldamento Tempo di riscaldamento	Durata ciclo di vapore Durata ciclo di vapore	Temperatura Temperatura	Pressione acqua Pressione acqua
Modello Prince Castle 625 MCD	Tempo di riscaldamento 20 min	Durata ciclo di vapore 6 secondi Filet o' Fish e Wrap. 11 secondi (visualizzazione display 9) pancakes	Temperatura 176°C	Pressione acqua 20-30 psi

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.4 UHC

Modello Modello	Tempo di riscaldamento Tempo di riscaldamento	Impostazione del tempo di mantenimento Impostazione del tempo di mantenimento	Temperatura Temperatura
Modello UHC-THD	Tempo di riscaldamento 25 min	Impostazione del tempo di mantenimento Prodotti fritti / pollo grigliato /Mc Toast 20 minuti	Temperatura 93°C
Modello UHC-HD	Tempo di riscaldamento 23 min	Impostazione del tempo di mantenimento Beef 10 minuti / pollo grigliato e McToast 15 minuti	Temperatura 79°C

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

1.5 Manutenzione programmata

Griglia

Calibrare la temperatura del grill è un'attività che va svolta con cadenza bi-settimanale come da CMP. Verificare la corretta calibrazione delle temperature grill ogni mattina contestualmente alla verifica prevista da HACCP (registrare la temperatura rilevata con la sonda a tampone al momento dell'accensione della luce/asterisco di ciascuna delle resistenze) e ricalibrarle se necessario. Calibrare la temperatura del grill significa allineare la temperatura misurata dal termostato interno della macchina (termostato digitale del grill) con quella misurata dal pirometro del ristorante. Opportunamente tarato (ogni mattina dal manager) e certificato (annualmente da tecnico specializzato). Se la differenza tra le letture è maggiore di $\pm 3^{\circ}\text{C}$ occorre ripristinare l'allineamento, agendo sul computer del grill.

Toaster Antunes HEBT

1. QUOTIDIANAMENTE:
Pulire e ispezionare il toaster e i nastri trasportatori
2. SETTIMANALMENTE:
Provare la temperatura interna del pane
3. TRIMESTRALMENTE:
Rimuovere, e se necessario, sostituire i nastri inferiori, anteriori e posteriori
4. ANNUALMENTE:
Pulire le ventole di raffreddamento e gli alloggi elettrici

Prince&Castle DCFT

1. QUOTIDIANAMENTE:
Pulire i fogli protettivi rimovibili e i nastri di trasporto del pane
2. SETTIMANALMENTE:
Provare la temperatura interna del pane
3. OGNI 2 SETTIMANE
Rimuovere e pulire lo sportello di inserimento pane
4. MENSILMENTE:
Pulire a fondo il nastro trasportatore

1.6 Friggitrici

Prodotto Prodotto	Tempo di riscaldamento Tempo di riscaldamento	Tempo di cottura Tempo di cottura	Temperatura Temperatura	Tempo di sgocciolamento Tempo di sgocciolamento	Quantità massima della produzione Quantità massima della produzione	Tempo di recupero Tempo di recupero
Prodotto Chicken Premiere	Tempo di riscaldamento 15 min	Tempo di cottura 4'30" ±5"	Temperatura 182°±3°C	Tempo di sgocciolamento 5-10 sec	Quantità massima della produzione 8	Tempo di recupero Max 100 sec
Prodotto Filetto	Tempo di riscaldamento 15 min	Tempo di cottura 3'15" ±5"	Temperatura 182°±3°C	Tempo di sgocciolamento 5-10 sec	Quantità massima della produzione 6	Tempo di recupero Max 100 sec
Prodotto Chicken McNuggets	Tempo di riscaldamento 15 min	Tempo di cottura 3'15" ±5"	Temperatura 182°±3°C	Tempo di sgocciolamento 5-10 sec	Quantità massima della produzione 1 sacchetto (45-50pezzi) in cestello con separatori	Tempo di recupero Max 100 sec

* I riferimenti di temperatura di cottura **impostati** per le friggitrici (per es. Chicken Premiere 182°C - 4'30") sono senza intervallo di +/-3°C . L'intervallo vi occorre nel momento della rilevazione della stessa, che può scostarsi da quella impostata di +/-3°C. Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.7 Freezer cucina

Modello Modello	Tempo di raffreddamento Tempo di raffreddamento	Temperatura Temperatura	Scadenza secondaria dei prodotti Scadenza secondaria dei prodotti
Modello Freezer verticale	Tempo di raffreddamento 45 min	Temperatura -18°C/-23°C	Scadenza secondaria dei prodotti 2 ore*
Modello Freezer carne (tutti i modelli)	Tempo di raffreddamento 45 min	Temperatura -18°C/-23°C	Scadenza secondaria dei prodotti 2 ore* - consentito solo stoccaggio in cambro.
Modello Freezer carne (mod. H&K ad aria forzata)	Tempo di raffreddamento 50-60 min	Temperatura -18°C/-23°C	Scadenza secondaria dei prodotti n.a. - consentito stoccaggio nel sacchetto originale.

*Escluso freezer di backup, **vedi sezione food safety**. Spegner e svuotare ogni sera in chiusura. Pulire e sanitizzare prima di riutilizzare. Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.8 OAT (Order assembly table)

Modello Modello	Riscaldamento Riscaldamento	Tempo riscaldamento Tempo riscaldamento	Tempo di mantenimento Tempo di mantenimento	Temperatura scivolo Temperatura scivolo
Modello 90 cm	Riscaldamento Due Lampade 375w	Tempo riscaldamento 10 minuti	Tempo di mantenimento Nessuno. Servire il prodotto appena pronto.	Temperatura scivolo 54°C - 63°C
Modello 120 cm	Riscaldamento Due Lampade 375w	Tempo riscaldamento 10 minuti	Tempo di mantenimento Nessuno. Servire il prodotto appena pronto.	Temperatura scivolo 54°C - 63°C

*

ATTREZZATURE

1.9 Macchine ghiaccio

Modello	Modello	Tempo produzione ghiaccio dall'accensione	Tempo produzione ghiaccio dall'accensione
Modello Scotsman		Tempo produzione ghiaccio dall'accensione 25 minuti	
Modello Manitowoc		Tempo produzione ghiaccio dall'accensione 25 minuti	

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.10 Pistole da utilizzare

Salsa Salsa	Pistola da utilizzare Pistola da utilizzare	Dosaggio once / ml Dosaggio once / ml
Salsa Big Mac	Pistola da utilizzare 1/2 oz	Dosaggio once / ml 1/2 = 15 ml
Salsa McBacon	Pistola da utilizzare 1/3 oz	Dosaggio once / ml 1/3 = 10 ml
Salsa McChicken, Filet-O' Fish	Pistola da utilizzare 2/3 oz	Dosaggio once / ml 2/3 = 20 ml
Salsa -	Pistola da utilizzare 1/4 oz	Dosaggio once / ml 1/4 = 7,5 ml
Salsa -	Pistola da utilizzare 7/16	Dosaggio once / ml 7/16 = 12,5 ml

ATTREZZATURE

1.11 Calibrazione distributori salsa

Salsa Salsa	1 Spruzzo 1 Spruzzo	Calibrazione Calibrazione	Rese Rese
Salsa Ketchup (10:1) (4:1)	1 Spruzzo 10 ml, 15 ml	Calibrazione 6 spruzzi = 60 ml, 6 spruzzi = 90 ml	Rese 1 Lt = 100 panini, 1 Lt = 66 panini
Salsa Senape	1 Spruzzo 0,7 ml	Calibrazione Da 35 a 60 spruzzi = 30ml	Rese 1 Lt = 1429 panini
Salsa Salsa Big Mac	1 Spruzzo 15 ml	Calibrazione 6 spruzzi =90 ml	Rese 1 Tubo = 25 panini
Salsa Salsa Bacon	1 Spruzzo 10 ml	Calibrazione 6 spruzzi = 60 ml	Rese 1 tubo = 75 panini
Salsa Salsa McChicken	1 Spruzzo 20 ml	Calibrazione 6 spruzzi = 120 ml	Rese 1 tubo = 37,5 panini
Salsa Salsa Fish	1 Spruzzo 20 ml	Calibrazione 6 spruzzi = 120 ml	Rese 1 tubo = 37,5 panini

ATTREZZATURE

1.12 Forno UNOX

Forno Forno	Tipo di prodotto Tipo di prodotto	Temperatura di cottura Temperatura di cottura	Durata ciclo di cottura Durata ciclo di cottura
Forno Cheftop	Tipo di prodotto Prodotti McCafé (es. brioches)	Temperatura di cottura Differente a seconda del prodotto e del programma dedicato	Durata ciclo di cottura Differente a seconda del programma
Forno Cheftop	Tipo di prodotto Bacon	Temperatura di cottura 235°C	Durata ciclo di cottura 2' 50"
Forno Arianna	Tipo di prodotto Prodotti McCafé (es. brioches)	Temperatura di cottura Differente a seconda del prodotto e del programma dedicato	Durata ciclo di cottura Differente a seconda del programma

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.13 Egg cooker

Modello	Modello	Tempo di riscaldamento	Tempo di riscaldamento	Tempo di cottura	Tempo di cottura	Temperatura	Temperatura
Modello		Tempo di riscaldamento		Tempo di cottura		Temperatura	
MES-1200		20-30 min		150° ca.		121°-149°C	

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.

ATTREZZATURE

1.14 Muffin toaster

Modello	Tempo di riscaldamento	Tempo di cottura	Temperatura
MT-12	30 minuti	2' 30"	129°C

Consulta la scheda tecnica tramite il *Link* in evidenza nella spalla destra.