

## Clamshell Grill Product Cooking And Holding Chart

*(Note: Time is referred to in minutes, unless specifically noted otherwise; for example 1:20 = 1 minute & 20 seconds).*

Products	Pre-C State	Pre-C Int. Temp			Times		Final Cooked	Gap
			Abbrev	Max	Cook	Hold	Int. Temp	Setting
3.6 Burg	Frozen	0°F (+/- 10°F)	3-6 Pat	8 Patties	1:20	30 Min	165°F or higher	0.320
Jr. Burg	Frozen	0°F (+/- 10°F)	JR Pat	10 Patties	1:20	30 Min	165°F or higher	0.300
Grill Chick	Tempered	34°F - 40°F	Gr. Chk.	6 Breasts	2:00	30 Min	165°F or higher	0.460
Sausage	Frozen	0°F (+/- 10°F)	Sausg	10 Patties	1:45	30 Min	165°F or higher	0.320
Eggs	Tempered	34°F - 40°F	Egg	8 Eggs	:50	30 Min	165°F or higher	0.310
Bacon	Tempered	34°F - 40°F	Bcn	6 Dble Vs	1:15	4 Hrs	165°F or higher	0.100
Ham	Tempered	34°F - 40°F	Ham	8 orders	:20	CTO	165°F or higher	0.110
LTO	Frozen	0°F (+/- 10°F)	TBD	8 Patties	1:20	30 Min	165°F or higher	0.320

*Note: 1) Maximum Gap Offset permitted +/- 10 2) Maximum Time Adjustment permitted on any item +/- 10 seconds.*

**Held inside GRILL Side Holding Trays with Lids**

## Cartel de Productos para Cocinar en la Parrilla Clamshell Y Conservar

*(Nota: Los tiempos referidos son en minutos, al menos que se indique diferente; por ejemplo 1:20 = 1 minuto & 20 segundos).*

Productos	Pre-C Estado	Pre-C Temp. Int.			Tiempos		Cocción Final	Gap
			Abbrev	Max	Cocin.	Cons.	Temp. Int.	Setting
3.6 Burg	Congelado	0°F (+/- 10°F)	3-6 Pat	8 Patties	1:20	30 Min	165°F or Más	0.320
Jr. Burg	Congelado	0°F (+/- 10°F)	JR Pat	10 Patties	1:20	30 Min	165°F or Más	0.300
Pollo a la Parrilla	Descongelado	34°F - 40°F	Gr. Chk.	6 Breasts	2:00	30 Min	165°F or Más	0.460
Salchicha de Des	Congelado	0°F (+/- 10°F)	Sausg	10 Patties	1:45	30 Min	165°F or Más	0.320
Huevos	Descongelado	34°F - 40°F	Egg	8 Eggs	:50	30 Min	165°F or Más	0.320
Tocino	Descongelado	34°F - 40°F	Bcn	6 Dble Vs	1:15	4 Hrs	165°F or Más	0.100
Jamon	Descongelado	34°F - 40°F	Ham	8 orders	:20	CTO	165°F or Más	0.110
LTO	Congelado	0°F (+/- 10°F)	TBD	8 Patties	1:20	30 Min	165°F or Más	0.320

*Note: 1) Maximo Gap Offset permitido es +/- 10 2) Maximo Tiempo Adjustado permitido en cualquier producto es de +/- 10 segundos.*

**Conservados en los Gabinetes del area de la Parrilla con Tapas**