

Plan de limpieza de la máquina de helados y de la máquina de hielo



Responsable: Equipo de barra o de heladería · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Limpiar salida, palanca y pala Quitar las piezas, lavar con limpiador, desinfectar y dejar secar.							
Vaciar y lavar la bandeja colectora y la de goteo Limpiar con agua tibia y limpiador.							
Vaciar y limpiar el depósito de helado Desechar lo que quede, limpiar el depósito y secarlo.							
Limpiar superficies exteriores y panel de control Con un paño húmedo y limpiador suave.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Desmontar la máquina y limpiarla a fondo (Justificante con foto) Desmontar todas las piezas según el fabricante, dejar en remojo, cepillar, aclarar y volver a montar.					
Revisar y engrasar las juntas Comprobar si hay grietas, aplicar grasa apta para uso alimentario.					
Quitar el polvo de la rejilla de ventilación y del condensador Quitar la rejilla, limpiar con pincel o aspirador.					

Mensual

[illegible]

Control (fecha, iniciales): _____

Lo que indiquen tu inspección de alimentos y tu plan HACCP (en España, APPCC) tiene prioridad. · Actualizado el 14 de octubre de 2026 · tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/maquina-de-helados

Plantilla gratuita de tischlein.pro · Web, cartas, equipo y compras para restaurantes, bares, tabernas y cafeterías. Se maneja desde el chat de tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/maquina-de-helados
tischlein, por texto o por voz.