

Piano di pulizia macchina del gelato e del ghiaccio



Responsabile: Team del bancone o della gelateria · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Pulire erogatore, leva e paletta Togliere i pezzi, lavare con detergente, disinfettare e lasciare asciugare.							
Svuotare e lavare vaschetta di raccolta e di gocciolamento Pulire con acqua calda e detergente.							
Svuotare e pulire il contenitore del gelato Eliminare la quantità residua, pulire e asciugare il contenitore.							
Pulire superfici esterne e pannello di comando Con un panno umido e detergente delicato.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Smontare e pulire a fondo la macchina (Prova con foto) Smontare tutti i pezzi secondo le indicazioni del produttore, mettere a bagno, spazzolare, sciacquare e rimontare.					
Controllare e ungere le guarnizioni Controllare che non siano incrinате, applicare grasso per uso alimentare.					
Spolverare griglia di ventilazione e condensatore Togliere la griglia, pulire con pennello o aspirapolvere.					

Mensile

[illegible]

Controllo (data, sigla): _____

Prevalgono le indicazioni dell'autorità di controllo alimentare e del tuo piano HACCP. · Aggiornato il 14 ottobre 2026 · [tischlein.pro/it/modelli/piano-di-pulizia/macchina-del-gelato](#)

Modello gratuito di tischlein.pro · Sito web, menu, team e acquisti per ristoranti, bar, pub e caffè. Si gestisce con la chat di tischlein, a testo o a voce. [tischlein.pro/it/modelli/piano-di-pulizia/macchina-del-gelato](#)