

Plan de limpieza de la cafetera



Responsable: Barista o equipo de bar · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Hacer retrolavado del grupo Poner el filtro ciego con pastilla de limpieza, hacer varios retrolavados y aclarar con agua limpia.							
Lavar portafiltros y filtros Quitar los restos de café molido y dejar en remojo en el baño de limpiador.							
Aclarar la boquilla de vapor y el sistema de leche Limpiar después de cada uso, por la noche aclarar con limpiador del sistema de leche.							
Vaciar y limpiar la rejilla de goteo y el cajón de posos Limpiar con agua tibia y cepillo.							
Revisar el depósito de granos y el molinillo Comprobar que no haya migas y limpiar por fuera.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Revisar y limpiar la junta del grupo y la ducha Desenroscar la ducha y desengrasarla con limpiador, revisar la junta.					
Limpiar el molinillo Vaciar el depósito de granos, aspirar el molino o limpiarlo con granos de limpieza.					
Comprobar el filtro de agua y el nivel de agua Cambiar el filtro según fecha y consumo.					

Mensual

[illegible]

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Revisar la fecha de mantenimiento y las juntas Anotar la cita de servicio del fabricante, tener a mano juntas de repuesto.												

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/cafetera

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