

Piano di pulizia macchina del caffè



Responsabile: Barista o team del bar · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Controllavare il gruppo erogatore Inserire il filtro cieco con pastiglia detergente, controllavare più volte, sciacquare con acqua pulita.							
Lavare portafiltro e filtri Rimuovere i residui di caffè e metterli a bagno nel detergente.							
Sciacquare ugello del vapore e sistema del latte Pulire dopo ogni uso, la sera sciacquare con detergente per il sistema del latte.							
Svuotare e pulire vaschetta di scolo e cassetto dei fondi Pulire con acqua calda e spazzola.							
Controllare contenitore dei chicchi e macinino Controllare che non ci siano residui e pulire all'esterno.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Controllare e pulire guarnizione del gruppo e doccetta Svitare la doccetta e sgrassarla nel detergente, controllare la guarnizione.					
Pulire il macinino Svuotare il contenitore dei chicchi, aspirare le macine o pulirle con granuli detergenti.					
Controllare filtro dell'acqua e livello dell'acqua Cambiare il filtro in base a data e consumo.					

Mensile

[illegible]

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Controllare data di manutenzione e guarnizioni Annotare la data dell'assistenza del produttore, tenere pronte guarnizioni di ricambio.												

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-caffe](#)