

	Diario	Semanal	Mensual	Trimestral	OBSERVACIONES
Hornos Industriales					
Aseo al área de trabajo					
Limpieza externa del equipo					Realizar con paño húmedo
Chequeo de la termocupla					Verificar posición
					*Precaución: El lavado del equipo debe realizarse con paños húmedos y no arrojándole agua en forma de chorro o en grandes cantidades. Ya que podría afectar el funcionamiento del equipo.
Cocinas Industriales					
Aseo al área de trabajo					
Ase de la cubierta de la cocina, rebases y quemadores					
Limpieza de los quemadores					Los alimentos tienden a tapan los orificos de salida de los quemadores
Chequeo de inyectores y ajuste de mezcla de aire					
Anafes Industriales					
Aseo al área de trabajo					
Ase de la cubierta de la cocina, rebases y quemadores					
Limpieza de los quemadores					Los alimentos tienden a tapan los orificos de salida de los quemadores
Chequeo de inyectores y ajuste de mezcla de aire					
Freidoras					
Aseo exterior del equipo					
Cambio de aceite y lavado de tachó					Lavado de tachó con detergente apropiado
Limpieza interior del equipo					Remoción de salpicaduras de aceite o grasas acumuladas en los quemadores y en la válvula de seguridad

	Diario	Semanal	Mensual	Trimestral	OBSERVACIONES
Churrasqueras					
Aseo de la plancha y sus costados					Con detergente apropiado (desengrasante ind.)
Limpieza a fondo de la estructura de acero inox.					
Chequeo de la posición de la termocupla					
Autoservicio					
Limpieza del exterior del equipo					
Limpieza del tachó, eliminando el sarro en los calefactores					Modelo eléctrico
Limpieza directa del tachó					Modelo a gas
Chequeo enchufes o conexión eléctrica					Modelo eléctrico
Lavaderos					
Limpieza del exterior del equipo					Con detergente apropiado (desengrasante ind.)
Mesones					
Limpieza del exterior del equipo					Con detergente apropiado (desengrasante ind.)
Revolvedoras					
Aseo del exterior del equipo y la superficie de trabajo					Al limpiar y manipular tener la precaución de desconectar el equipo de la electricidad
Aseo del interior del tachó					
Lubricación de los descansos y elementos móviles					
Batidoras					
Aseo del exterior del equipo y la superficie de trabajo					Al limpiar y manipular tener la precaución de desconectar el equipo de la electricidad
Aseo del interior del tachó					
Lubricación de los descansos y elementos móviles					
Amasadoras					
Aseo del exterior del equipo y la superficie de trabajo					Al limpiar y manipular tener la precaución de desconectar el equipo de la electricidad
Aseo del interior del tachó					
Lubricación de los descansos y elementos móviles					
Limpieza del receptáculo donde va alojado el sistema de transmisión					
Sobadoras					
Aseo del exterior del equipo y la superficie de trabajo					Al limpiar y manipular tener la precaución de desconectar el equipo de la electricidad
Aseo del interior del tachó					
Lubricación de los descansos y elementos móviles					

	Diario	Semanal	Mensual	Trimestral	OBSERVACIONES
Horno Convector					
Aseo exterior del equipo					
Chequeo de alimentación de gas					Evitar la existencia de posibles fugas
Chequeo de funcionamiento de turbina y limpieza interior del sector de tubos vaporizadores					Evitar la acumulación de residuos, producto de la vaporización
Asador de Pollo					
Aseo exterior de la máquina					
Aseo interior del equipo					Evitar la acumulación de grasas
Lubricación de sistema de transmisión (bujes)					
Chequeo y ajuste del sistema de transmisión					
Cámara de Horno Tipo Siam					
Aseo al recinto de trabajo					Se evita la contaminación del interior del equipo con elementos extraños. De esta forma el quemador no absorbe partículas de harina y polvo
Limpieza de las lozas refractarias					Cuando la temperatura interior lo permita
Limpieza del quemador, filtros, inyectores, etc.					
Ajuste de quemador y controlador de temperatura					