Registro de limpieza de la campana y del sistema de extracción

Cocinas de hostelería y colectividades · Guarda esta hoja junto a los informes de cada limpieza

Establecimiento _____ **Dirección** _____ **Responsable de mantenimiento** _____

Potencia instalada de la cocina (kW) _____ **Nº de registros de limpieza en el conducto** _____ **Empresa de mantenimiento de la extinción** _____

A. Limpieza de filtros (personal del local)

Anota cada limpieza

Fecha	Nº de filtros	Cómo se limpiaron (lavavajillas, desengrasante…)	Estado al desmontarlos (poca / mucha grasa, daños)	Persona	Firma

B. Limpieza técnica profesional (campana, plenum, conductos y extractor)

Adjunta el informe de la empresa

Fecha	Empresa	Partes limpiadas ☐ campana ☐ plenum ☐ conductos ☐ extractor	Nº de informe o certificado	Fotos o vídeo antes/después	Próxima limpieza prevista	Firma

Plantilla gratuita de TLR · Técnicas en Limpieza Robotizada · limpiezadeconductos.es · 692 97 67 57. Puedes copiarla, imprimirla y compartirla libremente.

Esta hoja es una ayuda para documentar el mantenimiento. No sustituye a los requisitos del CTE DB-SI, a las revisiones de la instalación de extinción ni a lo que te pida tu aseguradora o tu ayuntamiento.