

Rengøringsvejledning til Varimixer AR80 og AR100.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevarereproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning¹, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. *

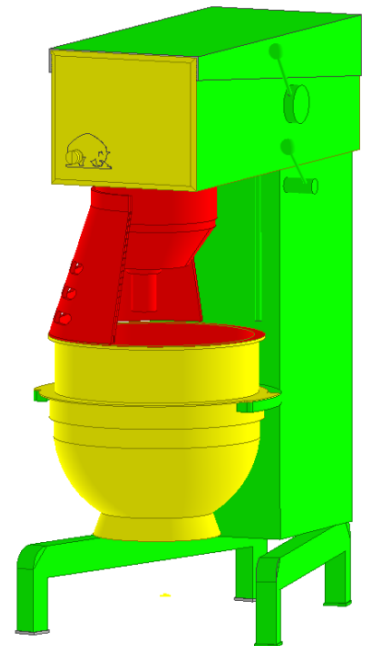
Røremaskinens dele består hovedsageligt af rustfrit stål EN1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal røremaskinen altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.

Kedelringen og udvalgte værktøjer er fremstillet i aluminium:

- For vask af aluminium skal pH holdes mellem 5,0 og 8,0.

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres alle røremaskinens sikkerhedsskærme og værktøjer.



*



Ikke fødevarer kontaktzone.
= Lille risiko.



Splash zone.
= Moderat risiko.



Direkte fødevarer kontaktzone.
= Høj risiko.

Rengøringen trin for trin

Kedel.	Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand. Kedlen kommes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste. Obs! Kedelringen er af aluminium.
Værktøjer.	Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand. Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande. Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask. Obs! Enkelte værktøjer kan være i af aluminium.
Sikkerhedsskærme.	Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller kommes i opvaskemaskinen.
Bajonethus.	Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevarerester. Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.
Frontpanel.	Frontpanelet aftørres med let opvredet klud. Husk nødstoppet.
Røremaskinen/ stativ.	Afvask altid røremaskinen med kedelbøjlerne i både åben og lukket position.

¹ DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, etc.

	<p>Røremaskinen er klassificeret til IP32. Røremaskinen må derfor kun aftørres med opvredet fugtig klud.</p> <p>Obs! Der må aldrig sprøjtes med vand på maskinen.</p> <p>Maskiner indkøbt i den opgraderede version IP-44, kan afvaskes med skum. Efterskyllet skal være begrænset, til vandsprøjt påført i tynde stråler, svarende til normal regn. Vandet skal være rent af drikkevandskvalitet.</p>
Kedelbøjle.	<p>Afvask altid kedelbøjlerne i både åben og lukket position. Kedelbøjlerne afvaskes med opvredet fugtig klud, som ved vask af røremaskinestativet.</p> <p>Eftertør rullerne for kedelfanget, for aflejringer af vand og rengøringskemi.</p>
Løftearm og hastighedsregulator.	<p>Løftearm og hastighedsregulatoren aftørres med opvredet fugtig klud.</p>
Opbevaring.	<p>Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen.</p> <p>Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.</p>

Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerhed af det færdige produkt.

Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør derfor altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

Syrefast rustfrit stål

Ved produktion af stærkt syre- og/eller saltholdige produkter, samt ved rengøring hvor der benyttes stærk kemi, anbefales det at købe røremaskinens kedler og værktøjer i syrefast rustfrit stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfrit stål er mere korrosionsbestandigt og tåler til sammenligning klorid (Cl⁻) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.