

## Rengøringsvejledning til Varimixer Kodiak10, Kodiak20, Kodiak30.

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

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning<sup>1</sup>, 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<sup>-</sup>) 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.

Kedelbøjlen er fremstillet i aluminium:

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

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres røremaskinens sikkerhedsskærm og værktøjer.

\*



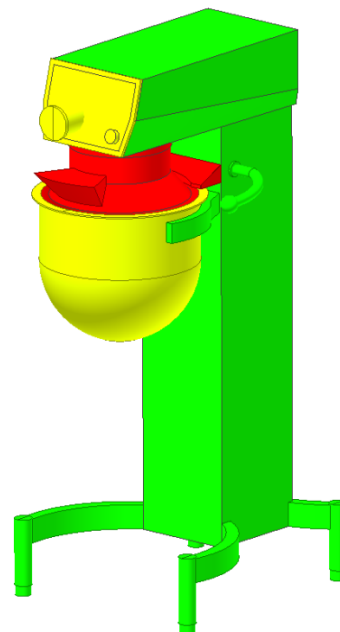
**Ikke fødevarer kontaktzone.**  
= Lille risiko.



**Splash zone.**  
= Moderat risiko.



**Direkte fødevarer kontaktzone.**  
= Høj risiko.



### Rengøringen trin for trin

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Kedel.</b>               | Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand. Kedlen vaskes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste.   |
| <b>Værktøjer.</b>           | Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand.<br><b>Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande.</b><br>Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask. |
| <b>Sikkerhedsskærme.</b>    | Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen.  |
| <b>Bajonethus.</b>          | Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevarerester. Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.   |
| <b>Frontpanel.</b>          | Frontpanelet kan afvaskes med skum, i forbindelse med vask af røremaskinen/stativet. Alternativt aftørres frontpanelet med let opvredet klud. Husk nødstopet.   |
| <b>Røremaskinen/stativ.</b> | Afvask altid røremaskinen med kedelbøjlen i både høj og lav position. Husk at afvaske løftearmen.<br>Røremaskinen er klassificeret til IP44. Røremaskinen tåler vaske med skum.   |

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Kedelbøjle.</b> | <p><b>Obs! Skummet må ikke forblive på maskinen</b>, udover den anbefalede virketid for rengøringsmidlet. Efterskyllet skal være begrænset, til sprøjtning i tynde stråler, svarende til normal regn. Vandet skal være rent af drikkevandskvalitet.</p> <p><b>Obs! Røremaskinen må aldrig efterskylles med vand med tryk.</b></p> <p>Kedelbøjlen afvaskes, som ved vask af røremaskinestativet. Men vær her opmærksom på rengøringsproduktets pH, pH for vask af aluminium skal ligge mellem pH 5,0 og 8,0.</p> <p><b>Obs! Kedelbøjlen er af aluminium.</b></p> |
| <b>Opbevaring.</b> | <p>Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen.</p> <p><b>Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.</b></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<sup>-</sup>) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.