

Reinigungsanleitung für die Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen.

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S¹ die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.*

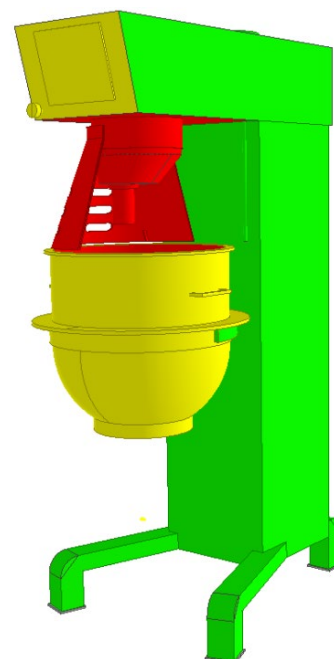
Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss die Rührmaschine immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Der Kesselring und manche Werkzeuge bestehen aus Aluminium:

- Bei der Reinigung von Aluminium muss der pH-Wert immer zwischen 5,0 und 8,0 liegen.

Vor dem Beginn der Reinigung alle Schutzschirme und Werkzeuge der Rührmaschine entfernen.



* **Zone ohne Lebensmittelkontakt.**
= Geringes Risiko.



Spritz-zone
= Mäßiges Risiko



Zone mit direktem Lebensmittelkontakt.
= Hohes Risiko.

Reinigung Schritt für Schritt

Kessel.	Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen. Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen. Bitte beachten! Der Kesselring besteht aus Aluminium.
Werkzeuge.	Werkzeug von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen. Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen. Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Vor der Reinigung immer das Edelstahlteil der Abstreiferklinge entfernen. Bitte beachten! Manche Werkzeuge sind eventuell aus Aluminium.
Schutzschirme.	Die Schutzschirme von Hand oder im der Spülmaschine spülen.
Bajonettanschluss.	Den Bajonettanschluss, an dem die Werkzeug befestigt sind, immer auf Lebensmittelreste kontrollieren. In den Bajonettanschluss kann ein feuchtes Tuch oder ein feuchter Schwamm eingeführt werden, um Lebensmittelrückstände zu lösen.
Frontplatte.	Bei der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers kann die Frontplatte mit Schaum gereinigt werden. Alternativ kann sie mit einem leicht ausgewrungenen Tuch abgewischt werden. Notaus-Schalter nicht vergessen.

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

Rührmaschine/Ständer.	<p>Die Rührmaschine immer bei offenem und geschlossenem Kesselhaltesystem reinigen. Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP53. Die Rührmaschine kann mit Schaum gereinigt werden. Bitte beachten! Über die empfohlene Einwirkzeit für das jeweilige Reinigungsmittel hinaus darf Schaum nie auf den Stahloberflächen der Rührmaschine verbleiben. Spülen Sie den Mischer mit sauberem, <u>drucklosem</u> Wasser in Trinkwasserqualität ab, das in einem Winkel von weniger als 60° aufgetragen wird, was einem leichten Regen entspricht. Bitte beachten! Niemals mit Druckwasser reinigen.</p>
Kesselhaltesystem.	<p>Das Kesselhaltesystem immer in geöffneter und geschlossener Position reinigen. Das Kesselhaltesystem entsprechend der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers reinigen. Die Rollen der Kesselaufnahme trocken wischen, damit kein Wasser und keine Chemikalienreste zurückbleiben.</p>
Lagerung.	<p>Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich.</p> <p>Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.</p>

Desinfektion

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

Säurefester Edelstahl

Wenn Produkte mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt hergestellt werden oder die Rührmaschine mit starken Chemikalien gereinigt wird, empfehlen wir, Kessel und Werkzeuge aus säurefestem Edelstahl EN 1.4401 (AISI 316) zu wählen.

Säurefester Edelstahl ist korrosionsbeständiger und hält Chlorid-Konzentrationen (Cl⁻) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 100 °C stand.

IP54

Der Kauf einer Rührmaschine mit Schutzart IP54 ist empfehlenswert, wenn Abspülen mit reinem Wasser in Trinkwasserqualität aus allen Winkeln, häufige Reinigung mit Wasser aus einem Schlauch, einer Dusche oder mit Dampf erforderlich sind.