

## Reinigungsanleitung für den Varimixer A/S Fleischwolf und 62 mm, 70 mm, 82 mm.

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

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S<sup>1</sup> die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne für unseren Fleischwolf und das Anschlussgetriebe zu erleichtern.

Der Fleischwolf und das Anschlussgetriebe bestehen hauptsächlich aus Aluminium und Edelstahl EN 1.4301 (AISI 304). Um Stahlkorrosion und strukturelle Veränderungen der Aluminiumoberflächen zu vermeiden, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C. (Aluminium und Edelstahl)
- PH-Wert zwischen 5,0 und 8,0. (Aluminium).
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien müssen alle Teile stets mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgewaschen werden.

### Reinigung Schritt für Schritt

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Zerlegen in Einzelteile</b>       | Vor dem Beginn der Reinigung die Maschine vollständig anhalten. Den Fleischwolf abnehmen und alle Baugruppen in Einzelteile zerlegen.<br><b>Bitte beachten! Bei der Demontage von Bauteilen auf scharfe Schneideklingen, Schneide- und Reibescheiben achten.</b>   |
| <b>Reinigen</b>                      | Varimixer A/S empfiehlt, das Gehäuse und die Schnecke des Fleischwolfs vor dem Waschen immer von Hand mit einer Bürste oder einem Schwamm zu reinigen (Reinigung in der Spülmaschine möglich).   |
| <b>Reinigung in der Spülmaschine</b> | Alle Einzelteile können in der Spülmaschine gereinigt werden, sofern die folgenden Regeln beachtet werden: Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.<br><b>Bitte beachten! Kontrollieren Sie bei jedem Einzelteil immer, dass die Reinigung korrekt ausgeführt wurde.</b>  |
| <b>Anschlussgetriebe</b>             | Das am Fleischwolf montierte Anschlussgetriebe nach den Anweisungen für Reinigungsmaterial reinigen. Das Anschlussgetriebe für die Kodiak-Reihe besteht aus Aluminium, das Anschlussgetriebe für die AR-Reihe aus Stahl. Das Getriebe nach dem Einsatz von Chemikalien mit einem ausgewrungenen Tuch oder Schwamm reinigen, das/der mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität getränkt wurde. Das Getriebe nie direkt mit Wasser abspülen.<br><b>Bitte beachten! Immer das Innere des Anschlussgetriebes auf die korrekte Ausführung der Reinigung kontrollieren.</b> |
| <b>Desinfektion</b>                  | Bei Bedarf alle Einzelteile nach der Reinigung desinfizieren. Das Getriebe kommt nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt und muss daher nicht desinfiziert werden.   |

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

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

---

**Lagerung.**

Alle Einzelteile müssen immer vollständig gereinigt und trocken sein, bevor der Fleischwolf wieder zusammengesetzt wird.

Um das Eindringen von Staub, Wasser und anderen unerwünschten Stoffen in den Antrieb zu vermeiden, muss dieser bei der Lagerung der Maschine stets mit dem mitgelieferten Abdeckstopfen oder -blech abgedeckt werden.

**Bitte beachten! Das Getriebe muss innen vollständig trocken sein, bevor der Stopfen oder das Blech auf die Montageöffnung aufgesetzt wird.**

---

### **Bitte beachten!**

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf Oberflächen aus Aluminium oder Edelstahl zurückbleiben, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

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.**

Fleischwolf und Anschlussgetriebe können durch die unsachgemäße Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln beschädigt werden.

Weitere Einzelheiten zur Reinigung von Varimixer A/S-Rührmaschinen finden Sie auf unserer Website <https://varimixer.com/>