

Reinigungsanleitung für den Varimixer A/S Gemüseschneider

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 für unseren Gemüseschneider und das Anschlussgetriebe zu erleichtern.

Der Gemüseschneider 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 immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Reinigung Schritt für Schritt

Zerlegen in Einzelteile	Vor dem Beginn der Reinigung die Maschine vollständig anhalten. Den Gemüseschneider abnehmen und alle Baugruppen in Einzelteile zerlegen. Bitte beachten! Bei der Demontage von Bauteilen auf scharfe Schneideklingen, Schneide- und Reibescheiben achten.
Reinigen	Varimixer A/S empfiehlt, das Vorderteil des Gemüseschneiders sowie die Schneide- und Reibescheiben vor der Reinigung immer von Hand mit einer Bürste oder einem Schwamm zu reinigen (Reinigung in der Spülmaschine möglich).
Reinigung in der Spülmaschine	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 und einem pH-Wert zwischen 5,0 und 8,0. Bitte beachten! Kontrollieren Sie bei jedem Einzelteil immer, dass die Reinigung korrekt ausgeführt wurde.
Anschlussgetriebe	Das am Gemüseschneider montierte Anschlussgetriebe nach den Anweisungen für Reinigungsmaterial reinigen. Das Getriebe besteht bei der Kodiak-Reihe aus Aluminium und bei der 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. Bitte beachten! Immer das Innere des Anschlussgetriebes auf die korrekte Ausführung der Reinigung kontrollieren.
Desinfektion	Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

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

Bei Bedarf alle Einzelteile nach der Reinigung desinfizieren.
Das Getriebe kommt nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt und muss daher nicht desinfiziert werden.
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 Gemüseschneider 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.

Die unsachgemäße Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln kann den Gemüseschneider und das Anschlussgetriebe beschädigen.

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