

Rengjøringsveiledning for Varimixer AR30, AR40, AR60.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S¹ satt sammen tabellen nedenfor som hjelp til å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner. Viktigheten av rengjøring i de ulike sonene av mikseren er illustrert med farger.*

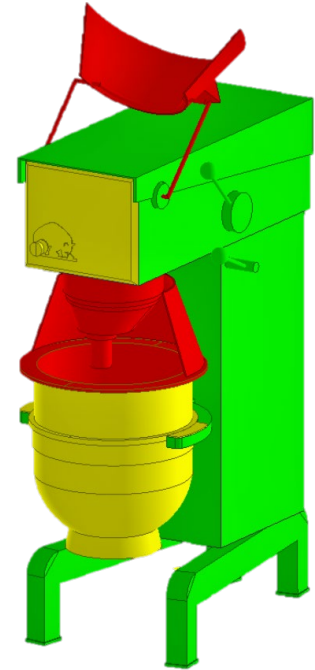
Mikseren deler består hovedsakelig av rustfritt stål EN1.4301 (AISI 304). For å unngå at stålet korroderer, må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C.
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe opp ståloverflaten.
- Etter bruk av kjemikalier skal mikseren alltid vaskes med rent vann av drikkevannskvalitet.


Bolleringen og noen redskaper er laget av aluminium:


- Ved vask av aluminium skal pH-verdien alltid ligge mellom 5,0 og 8,0.

Før du begynner rengjøringen, fjernes alle mikserens sikkerhetsanordninger og redskaper.



*  **Ikke matkontaktsone.**
= Lav risiko.

 **Sprut sone.**
= Moderat risiko.

 **Direkte kontaktsone for mat.**
= Høy risiko.

Rengjøring, trinn for trinn

| | |
|-------------------------------|--|
| Bolle. | Tøm bollen og skyll den med vann. Sett bollen i oppvaskmaskinen, eller vask for hånd med en myk svamp eller børste. NB! Bolleringen er laget i aluminium. |
| Redskap. | Fjern eventuelle matrester fra redskapene, og skyll med vann. NB! Dunk aldri vispen mot den øvre bolleringen eller andre gjenstander. Vask redskapene for hånd eller i oppvaskmaskin. Fjern alltid delen av rustfritt stål fra skrapebladet før rengjøring. NB! Noen redskaper kan være av aluminium. |
| Sikkerhetsanordninger. | Vask sikkerhetsanordninger for hånd eller i oppvaskmaskin. |
| Bajonетthus. | Sjekk alltid bajonетten der redskapene er festet med tanke på matrester. En fuktig klut eller svamp kan settes inn i bajonетten for å løsne matrester. |
| Frontpanel. | Tørk av frontpanelet med en lett oppvridd klut. Husk nødstopet. |
| Mikser/stativ. | Vask alltid mikseren med bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling. |

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

| | |
|--|--|
| | <p>Mikseren er klassifisert som IP32. Den må derfor kun tørkes av med en godt oppvridd, fuktig klut.</p> <p>NB! Sprut aldri vann på maskinen.</p> <p>Maskiner med oppgradert versjon IP-44 kan vaskes med skum. Avskylling må begrenses til tynne vannstrømmer, tilsvarende normalt regn. Vannet skal være rent og holde drikkevannskvalitet.</p> |
| Bolleklemmesystem. | <p>Vask alltid bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling.</p> <p>Vask bolleklemmesystemet med en godt oppvridd fuktig klut, som ved vask av stativet.</p> <p>Tørk rullene for bollelåsen for å fjerne vann og rengjøringskjemikalier.</p> |
| Løftearm og hastighetskontroll. | <p>Tørk av løftearmen og hastighetskontrollen med en godt oppvridd, fuktig klut.</p> |
| Oppbevaring. | <p>Bollen kan monteres på mikseren etter rengjøring. Hvis bollen oppbevares på mikseren, anbefaler vi å dekke den til.</p> <p>NB! For å unngå korrosjon av stålet, skal matvarer aldri oppbevares med høye konsentrasjoner av syre eller salt i bollen.</p> |

Desinfeksjon

Desinfeksjon krever sterke kjemikalier. Utfør alltid en vurdering av hvorvidt desinfeksjon av mikseren vil utgjøre noen forskjell for matsikkerheten for sluttproduktet.

NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på mikserens overflate, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen. Skyll og tørk alltid av mikseren med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet. Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Feil bruk av desinfeksjonsmidler kan skade mikseren.

Syrefast rustfritt stål

Ved produksjon av svært syreholdige produkter og/eller produkter med høyt saltinnhold, og ved rengjøring med sterke kjemikalier, anbefaler vi å anskaffe mikserbolle og redskaper i syrefast rustfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfritt stål er mer korrosjonsbestandig og tåler til sammenligning klor (Cl-) -konsentrasjoner under 50 ppm ved temperaturer opp til 100 °C.

For mer informasjon om rengjøring av mikserer fra Varimixer A/S, se vår nettside: <https://varimixer.com/>