

Guía de limpieza de Varimixer AR80 y AR100.

En todos los procesos de limpieza relacionados con la producción de alimentos, se debe realizar siempre una evaluación de riesgos. Basándose en la legislación vigente, Varimixer A/S¹ ha elaborado la siguiente tabla como ayuda para la creación de planes de limpieza específicos para cada cliente. La importancia de la limpieza en las distintas zonas de la batidora se ilustra con colores.*

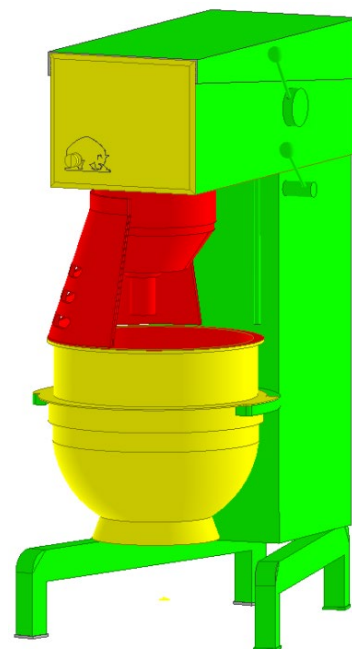
Las piezas de la batidora son principalmente de acero inoxidable EN1.4301 (AISI 304). Para evitar que el acero se corroa, deben respetarse las siguientes pautas:

- Contenido de cloruro (Cl⁻) inferior a 50 ppm a temperaturas de hasta 80 °C.
- No utilice nunca lana de acero/esponjas u otros objetos duros que puedan rayar la superficie de acero.
- Después de utilizar productos químicos, la batidora debe lavarse siempre con agua limpia y potable.

El anillo del recipiente y algunos utensilios son de aluminio:

- Al lavar el aluminio, el valor del pH debe mantenerse entre 5,0 y 8,0.

Retire todas las protecciones y los utensilios antes de empezar la limpieza.



* **Zona sin contacto con los alimentos.**
= Riesgo bajo.



Zona de salpicaduras.
= Riesgo moderado



Zona de contacto directo con los alimentos. = Riesgo alto.

Limpieza paso a paso

Recipiente.

Vacíe el recipiente y aclárelo con agua. Coloque el recipiente en el lavavajillas o lávelo a mano con una esponja o un cepillo suaves.

Nota: el anillo del recipiente es de aluminio.

Utensilios.

Elimine los restos de comida de los utensilios y aclárelos con agua.

Nota: no golpee nunca el batidor contra el borde del recipiente u otros objetos. Lave los utensilios a mano o en el lavavajillas. Retire siempre la pieza de acero inoxidable del rascador antes de limpiarlo.

Nota: algunos utensilios pueden ser de aluminio.

Protecciones de seguridad. Carcasa de la bayoneta.

Lave las protecciones a mano o en el lavavajillas.

Compruebe siempre que la bayoneta en la que se fijan los utensilios no tenga restos de alimentos.

Se puede introducir un paño húmedo o una esponja en la bayoneta para desprender los restos de comida.

Panel frontal.

Limpie el panel frontal con un paño ligeramente escurrido. No olvide la parada de emergencia.

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

Batidora/sopORTE.	<p>Lave siempre la batidora con el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada.</p> <p>La batidora cuenta con la clasificación IP32. Por ello, solo debe limpiarse con un paño húmedo bien escurrido.</p> <p>Nota: no rocíe nunca agua sobre la máquina.</p> <p>Las máquinas con la versión IP-44 mejorada pueden lavarse con espuma. El aclarado debe limitarse a chorros finos de agua, equivalentes a la lluvia normal. El agua debe ser limpia y potable.</p>
Sistema de sujeción del recipiente.	<p>Lave siempre el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada.</p> <p>Lave el sistema de sujeción del recipiente con un paño húmedo bien escurrido, como se lava el soporte.</p> <p>Seque los rodillos de sujeción del recipiente para eliminar el agua y los productos químicos de limpieza.</p>
Brazo de elevación y control de velocidad.	<p>Limpie el brazo de elevación y el control de velocidad con un paño húmedo bien escurrido.</p>
Almacenamiento.	<p>El recipiente puede colocarse en la batidora después de la limpieza. Si se guarda el recipiente en la batidora, se recomienda cubrirlo.</p> <p>Nota: para evitar la corrosión del acero, no almacene nunca alimentos con altas concentraciones de ácido o sal en el recipiente.</p>

Desinfección

Para la desinfección, se requieren productos químicos fuertes. Hay que evaluar siempre si la desinfección de la batidora afectará de algún modo a la seguridad alimentaria del producto final.

Nota: obtenga siempre las recomendaciones del proveedor/fabricante de los productos de limpieza/desinfección antes de utilizarlos.

Si se deja que se evapore el agua de la limpieza y el desinfectante en la superficie de la batidora, la concentración de cloruros y otros productos químicos será mayor que durante el proceso de limpieza. Después de utilizar productos químicos, aclare y limpie siempre la batidora con agua limpia y potable.

Todos los desinfectantes químicos oxidantes requieren un aclarado con agua limpia y potable. Si no se dispone de agua limpia y potable, se puede recurrir a la desinfección mediante agua caliente y vapor, y como desinfectante se puede usar etanol IPA o etanol.

Nota: obtenga siempre una declaración escrita del proveedor/fabricante de que el desinfectante es seguro y puede utilizarse sin aclarar con agua limpia y potable.

El uso incorrecto de desinfectantes puede dañar la batidora.

Acero inoxidable resistente a la corrosión

Cuando se elaboren productos muy ácidos o con alto contenido en sal, y cuando se limpie con productos químicos fuertes, se recomienda comprar el recipiente de la batidora y los utensilios en acero inoxidable resistente a la corrosión EN 1.4401 (AISI 316).

El acero inoxidable resistente al ácido soporta mejor la corrosión y, comparativamente, tolera concentraciones de cloruro (Cl) inferiores a 50 ppm a temperaturas de hasta 100 °C.

Para conocer más detalles sobre la limpieza de las batidoras Varimixer A/S, consulte nuestro sitio web: <https://varimixer.com/>