

## Rengjøringsveiledning for Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S<sup>1</sup> satt sammen tabellen nedenfor som hjelp til å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner. Viktigheten av rengjøring i de ulike sonene av mikseren er illustrert med farger.\*

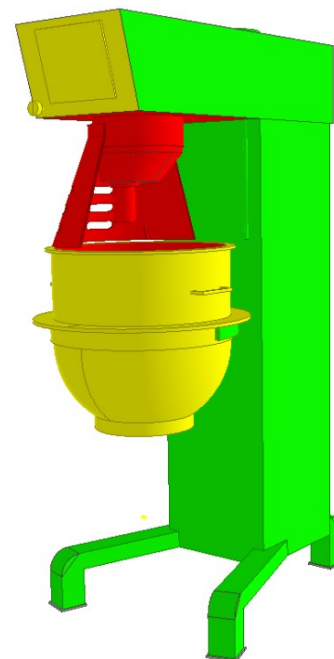
Mikseren deler består hovedsakelig av rustfritt stål EN1.4301 (AISI 304). For å unngå at stålet korroderer, må følgende retningslinjer følges:

- 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 holdes mellom 5,0 og 8,0.

Fjern alle sikkerhetsanordninger og redskaper før rengjøringen starter.



\*  **Ikke matkontaktssone.**  
= Lav risiko.

 **Sprut-sone.**  
= Moderat risiko.

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

### Rengjøring, trinn for trinn

<b>Bolle.</b>	Tøm bollen og skyll den med vann. Sett bollen i oppvaskmaskinen, eller vask for hånd med en myk svamp eller børste. <b>NB! Bolleringen er laget i aluminium.</b>
<b>Redskap.</b>	Fjern eventuelle matrester fra redskapene, og skyll med vann. <b>NB! Dunk aldri vispen mot den øvre bolleringen eller andre gjenstander.</b> Vask redskapene for hånd eller i oppvaskmaskin. Fjern alltid delen av rustfritt stål fra skrapebladet før rengjøring. <b>NB! Noen redskaper kan være av aluminium.</b>
<b>Sikkerhetsanordninger.</b>	Vask sikkerhetsanordninger for hånd eller i oppvaskmaskin.
<b>Bajonetthus.</b>	Sjekk alltid bajonetten der redskapene er festet med tanke på matrester. En fuktig klut eller svamp kan settes inn i bajonetten for å løsne matrester.
<b>Frontpanel.</b>	Frontpanelet kan vaskes med skum ved vask av mikser/stativ. Alternativt kan det tørkes av med en lett oppvridd klut. Husk nødstoppet.
<b>Mikser/stativ.</b>	Vask alltid mikseren med bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling. Mikseren er klassifisert til IP53. Mikseren tåler å vaskes med skum.

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

<b>Bolleklemmesystem.</b>	<p><b>NB! La aldri skum ligge igjen på mikserens ståloverflater</b>, bortsett fra anbefalt brukstid for vaskemiddelet. Skyll av mikseren med rent vann av drikkevannskvalitet <u>uten trykk</u> påført i en vinkel på mindre enn 60°, tilsvarende moderat regn.</p> <p><b>NB! Skyll aldri med vann under trykk.</b></p> <p>Vask alltid bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling. Vask bolleklemmesystemet som ved vask av mikseren/stativet. Tørk rullene for bollelåsen for å fjerne vann og rengjøringskjemikalier.</p>
<b>Oppbevaring.</b>	<p>Bollen kan monteres på mikseren etter rengjøring. Hvis bollen oppbevares på mikseren, anbefaler vi å dekke den til.</p> <p><b>NB! For å unngå korrosjon av stålet, skal matvarer aldri oppbevares med høye konsentrasjoner av syre eller salt i bollen.</b></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.

## IP54

Vi anbefaler å kjøpe en mikser i IP-klasse 54 hvis det er nødvendig å skylle av med rent vann av drikkevalitet, fra alle vinkler og med hyppig rengjøring med vann fra slange, dusjhode eller damp.

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