

Puhdistusohje Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

Kaikissa elintarviketuotantoon liittyvissä puhdistusprosesseissa on aina suoritettava riskiarviointi.

Varimixer A/S¹ on laatinut nykyisen lainsäädännön perusteella alla olevan taulukon, joka auttaa asiakaskohtaisten puhdistussuunnitelmien laatimisessa. Puhdistuksen tärkeys sekoittimen yksittäisillä alueilla havainnollistetaan väreillä. *

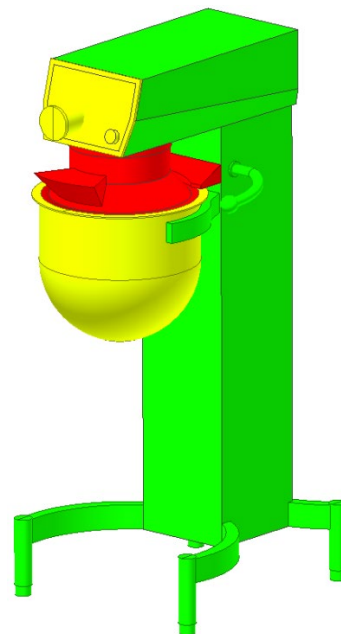
Sekoittimen osat koostuvat pääasiassa ruostumattomasta teräksestä EN1.4301 (AISI 304). Teräksen syöpmisen välttämiseksi on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Kloridipitoisuus (Cl) alle 50 ppm enintään 80 °C:n lämpötilassa.
- Älä koskaan käytä kovaa teräsvillaa/sientä tai muita kovia esineitä, jotka voivat naarmuttaa teräspintaa.
- Kemikaalien käytön jälkeen sekoitin on aina pestävä puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä.

Kulhon kiinnitysjärjestelmä on valmistettu alumiinista:

- Alumiinia pestäessä pH-arvon on aina oltava 5,0–8,0.

Poista kaikki suojukset ja työvälineet ennen puhdistuksen aloittamista.



*



Ei elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuva vyöhyke.
= Pieni riski.



Roiske-vyöhyke.
= Kohtalainen riski.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuva vyöhyke.
= Korkea riski.

Puhdistus vaihe vaiheelta

Kulho.	Tyhjennä kulho ja huuhtelee vedellä. Laita kulho astianpesukoneeseen tai pese käsin pehmeällä sienellä tai harjalla.
Työvälineet.	Poista mahdolliset ruokajäämät työvälineistä ja huuhtelee ne vedellä. HUOM: Älä koskaan napauta vispilää kulhon reunaa tai muita esineitä vasten. Pese työtyövälineet käsin tai astianpesukoneessa. Irrota kaavintaterän ruostumattomasta teräksestä valmistettu osa aina ennen puhdistusta.
Suojukset.	Pese suojukset käsin tai astianpesukoneessa.
Pikaliitântä.	Tarkista aina, ettei pikaliitännässä, johon työvälineet kiinnitetään, ole ruokajäämiä. Pikaliitântään voidaan työntää kostea kangas tai sieni ruokajäämien irrottamiseksi.
Etupaneeli.	Etupaneeli voidaan pestä vaahdolla, kun sekoitin/jalusta pestään. Vaihtoehtoisesti se voidaan pyyhkiä nihkeällä liinalla. Muista hätäpysäytys.
Sekoitin/jalusta.	Pese sekoitin aina siten, että kulhon kiinnitysjärjestelmä on ylhäällä ja alhaalla. Muista pestä nostovarsi.

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

<p>Kulhon kiinnitysjärjestelmä.</p>	<p>Sekoittimen koteloiluokka on IP44. Sekoitin kestää vaahtopesun. HUOM: Älä koskaan anna vaahton jäädä sekoittimen pinnoille pesuaineen suositeltua käyttöaikaa lukuun ottamatta. Huuhtelu on suoritettava ohuella vesisuihkulla, joka vastaa normaalia sadetta. Veden on oltava puhdasta ja juomavesilaatua. HUOM: Älä koskaan huuhtele painevedellä.</p> <p>Pese kulhon kiinnitysjärjestelmä sekoittimen/jalustan tavoin. Tarkista pesuaineen pH-arvo, jonka on oltava 5,0–8,0 välillä alumiinin pesua varten. HUOM: Kulhovarsi on alumiinia.</p>
<p>Varastointi.</p>	<p>Kulho voidaan asentaa sekoittimeen puhdistuksen jälkeen. Jos kulhoa säilytetään sekoittimessa, suosittelemme sen peittämistä.</p> <p>HUOM: Teräksen korroosion välttämiseksi älä koskaan säilytä kulhossa elintarvikkeita, joiden happo- tai suolapitoisuus on korkea.</p>

Desinfiointi

Desinfiointi vaatii voimakkaita kemikaaleja. Arvioi aina, vaikuttaako sekoittimen desinfiointi lopputuotteen elintarviketurvallisuuteen.

HUOM: Hanki aina puhdistus-/desinfiointituotteiden toimittajan/valmistajan suositukset ennen käyttöä.

Jos puhdistus- ja desinfiointivettä jää haihtumaan sekoittimen pinnalle, kloridien ja muiden kemikaalien pitoisuus on suurempi kuin puhdistusprosessin aikana.

Huuhtele ja pyyhi sekoitin puhtaalla juomavesilaatuisella vedellä aina kemikaalien käytön jälkeen.

Kaikki hapettavat kemialliset desinfiointiaineet on huuhdeltava puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä. Jos puhdasta juomavettä ei ole saatavilla, desinfiointi voidaan tehdä kuumalla vedellä, höyryllä, IPA-etanolilla ja etanolilla.

HUOM: Hanki aina desinfiointiaineen toimittajalta/valmistajalta kirjallinen vakuutus siitä, että desinfiointiaine on turvallista ja että sitä voidaan käyttää ilman huuhtelua puhtaalla juomavedellä.

Desinfiointiaineiden väärä käyttö voi vahingoittaa sekoitinta.

Haponkestävä ruostumaton teräs

Kun valmistetaan erittäin happamia ja/tai runsaasti suolaa sisältäviä tuotteita ja kun puhdistuksessa käytetään voimakkaita kemikaaleja, suosittelemme ostamaan haponkestävästä ruostumattomasta teräksestä EN 1.4401 (AISI 316) valmistetun sekoituskulhon ja työvälineet.

Haponkestävä ruostumaton teräs on korroosionkestävämpi ja sietää vertailun vuoksi alle 50 ppm:n kloridipitoisuuksia (Cl⁻) jopa 100 °C:n lämpötilassa.