

Instrukcja czyszczenia miksera Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

W przypadku wszelkich procesów czyszczenia związanych z produkcją żywności należy zawsze przeprowadzić ocenę ryzyka.

Na podstawie aktualnych przepisów firma Varimixer A/S¹ opracowała poniższą tabelę, która służy jako pomoc w opracowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta. Znaczenie czyszczenia poszczególnych stref miksera ilustrują kolory. *

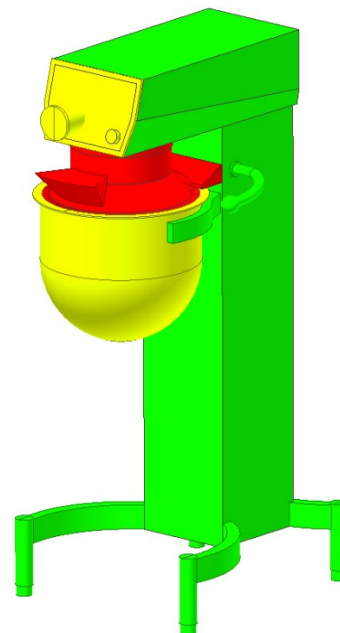
Części miksera są wykonane głównie ze stali nierdzewnej EN1.4301 (AISI 304). Aby uniknąć korozji stali, należy przestrzegać następujących wytycznych:


- Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C.
- Nie należy używać twardej wełny stalowej ani innych twardych przedmiotów, które mogą porysować powierzchnię stali.
- Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać czystą wodą o jakości wody pitnej.


System mocowania miski jest wykonany z aluminium:

- Podczas mycia aluminium wartość pH musi być utrzymywana w zakresie od 5,0 do 8,0.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zdjąć wszystkie osłony zabezpieczające i usunąć akcesoria.



*  **Strefa niemająca kontaktu z żywnością.**
= Niskie ryzyko.

 **Strefa Rozprysku**
=Umiarkowane ryzyko..

 **Strefa bezpośredniego kontaktu z żywnością.**
= Wysokie ryzyko.

Czyszczenie krok po kroku

Misa.	Opróżnij misę i opłucz ją wodą. Włóż misę do zmywarki lub umyj ją ręcznie miękką gąbką lub szczotką.
Akcesoria.	Usuń z akcesoriów resztki jedzenia i opłucz je wodą. Uwaga: Nigdy nie uderzaj końcówką mieszającą o krawędź miski ani o inne przedmioty. Akcesoria należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze zdjąć część ostrza skrobaka wykonaną ze stali nierdzewnej.
Osłony bezpieczeństwa. Obudowa bagnetu.	Osłony bezpieczeństwa należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zawsze sprawdzaj, czy na bagnecie, do którego przymocowane są akcesoria, nie ma resztek jedzenia. Na bagnet można położyć wilgotną ściereczkę lub gąbkę, aby usunąć resztki jedzenia.
Panel przedni.	Panel przedni można umyć pianą podczas mycia miksera/podstawy. Można go również przetrzeć lekko wykręconą ściereczką. Pamiętaj o wyłączniku awaryjnym.

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

Mikser/podstawa.	<p>Mikser należy zawsze myć z systemem mocowania misy w pozycji otwartej i zamkniętej. Pamiętaj, aby umyć ramię podnośnika. Mikser jest sklasyfikowany jako IP-44. Mikser toleruje mycie pianą. Uwaga: Nigdy nie dopuszczać do pozostawiania piany na stalowych powierzchniach miksera, poza czasem pracy zalecanym dla danego detergentu. Spłukiwanie musi być ograniczone do cienkich strumieni wody, odpowiadających zwykłemu deszczowi. Woda musi być czysta i jakości wody pitnej. Uwaga: Nigdy nie opłukuj urządzenia wodą pod ciśnieniem.</p>
System mocowania misy.	<p>Umyć system mocowania misy tak, jak mikser/podstawę. Należy sprawdzić wartość pH detergentu, która powinna wynosić od 5,0 do 8,0 dla mycia aluminium. Uwaga: Ramię misy jest aluminiowe.</p>
Przechowywanie.	<p>Po oczyszczeniu misę można założyć na mikser. Jeśli misa jest przechowywana razem z mikserem, zaleca się jej przykrycie. Uwaga: Aby uniknąć korozji stali, nie należy przechowywać w misie produktów spożywczych zawierających duże stężenie kwasu lub soli.</p>

Dezynfekcja

Dezynfekcja wymaga użycia silnych środków chemicznych. Zawsze należy ocenić, czy dezynfekcja miksera będzie miała jakikolwiek wpływ na bezpieczeństwo żywności w produkcie końcowym.

Uwaga: Przed użyciem należy zawsze uzyskać zalecenia od dostawcy/producenta produktów do czyszczenia/dezynfekcji.

Jeżeli na powierzchni miksera pozostanie woda z mycia i dezynfekcji, stężenie chlorków i innych substancji chemicznych będzie wyższe niż podczas procesu czyszczenia.

Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać i przetrzeć z użyciem czystej wody o jakości wody pitnej.

Wszystkie utleniające chemiczne środki dezynfekujące wymagają spłukania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nie mając dostępu do czystej wody o jakości wody pitnej, można stosować dezynfekcję przy użyciu gorącej wody, pary wodnej, etanolu IPA i etanolu.

Uwaga: Zawsze należy uzyskać od dostawcy/producenta środka dezynfekcyjnego pisemną deklarację, że jest on bezpieczny i może być stosowany bez spłukiwania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nieprawidłowe stosowanie środków dezynfekcyjnych może spowodować uszkodzenie miksera.

Kwasoodporna stal nierdzewna

W przypadku wytwarzania produktów silnie kwaśnych i/lub o wysokiej zawartości soli oraz w przypadku czyszczenia przy użyciu silnych środków chemicznych zalecamy zakup misy i akcesoriów wykonanych z kwasoodpornej stali nierdzewnej EN 1.4401 (AISI 316).

Kwasoodporna stal nierdzewna jest bardziej odporna na korozję i, dla porównania, toleruje stężenia anionów chlorkowych (Cl-) poniżej 50 ppm w temperaturach do 100°C.