

## Rengöringsguide för Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

En riskbedömning måste alltid göras för alla rengöringsprocesser som ingår i livsmedelsproduktion.

Varimixer A/S<sup>1</sup> har utifrån gällande lagstiftning sammanställt nedanstående tabell som ett hjälpmedel vid utarbetandet av kundspecifika rengöringsplaner. Vikten av rengöring i enskilda områden av blandaren illustreras med hjälp av färger.\*

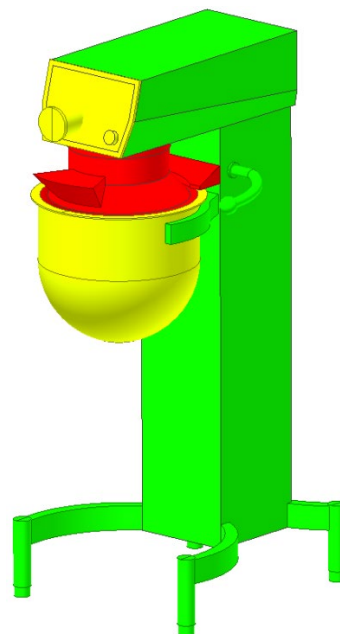
Blandarens delar består huvudsakligen av rostfritt stål EN1.4301 (AISI 304). För att undvika att stålet korroderar måste följande riktlinjer följas:

- Kloridhalt (Cl<sup>-</sup>) under 50 ppm vid temperaturer upp till 80 °C.
- Använd aldrig hård stålull/svamp eller andra hårda föremål som kan repa stålytan.
- Efter användning av kemikalier ska blandaren alltid diskas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Skålens låsningssystem är tillverkat av aluminium:

- När aluminium diskas måste pH-värdet hållas mellan 5,0 och 8,0.

Ta bort alla säkerhetsskydd och verktyg innan du börjar rengöra.



**Område utan kontakt med livsmedel.**  
= låg risk.



**Stänk-område.**  
= måttlig risk.



**Område med direkt kontakt med livsmedel.**  
= hög risk.

### Rengöring steg-för-steg

<b>Skål.</b>	Töm skålen och skölj med vatten. Ställ in skålen i diskmaskinen eller diska den för hand med en mjuk svamp eller borste.
<b>Verktyg.</b>	Ta bort eventuella matrester från verktygen och skölj med vatten. <b>Obs: Slå aldrig vispen mot skålens kant eller andra föremål.</b> Diska verktygen för hand eller i diskmaskin. Ta alltid bort den rostfria delen av skrapbladet innan du rengör det.
<b>Säkerhetsskydd.</b>	Diska säkerhetsskydd för hand eller i diskmaskin.
<b>Bajonettkoppling.</b>	Kontrollera alltid bajonettkopplingen där verktygen är monterade för att se om det finns matrester. En fuktig trasa eller svamp kan föras in i bajonettkopplingen för att lossa matrester.
<b>Frontpanel.</b>	Frontpanelen kan diskas av med skum när du diskar blandaren/stället. Alternativt kan den torkas av med en lätt urvriden trasa. Kom ihåg att rengöra nödstoppet.
<b>Blandare/ställ.</b>	Diska alltid blandaren med skålens låsningssystem i högt och lågt läge. Kom ihåg att diska lyftarmen. Blandaren är klassificerad enligt IP44. Blandaren tål att diskas med skum.

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

<b>Skålens låsningssystem.</b>	<p><b>Obs: Låt aldrig skummet vara kvar på maskinen</b>, utöver den rekommenderade tiden som rengöringsmedlet ska verka. Avsköljning ska begränsas till tunna vattenstrålar som motsvarar normalt regn. Vattnet måste vara rent och av dricksvattenkvalitet.</p> <p><b>Obs: Skölj aldrig av med vatten under tryck.</b></p> <p>Diska skålens låsningssystem på samma sätt som när du diskar blandaren/stället. Kontrollera diskmedlets pH-värde, som måste ligga mellan 5,0 och 8,0 för rengöring av aluminium.</p> <p><b>Obs: Skålarmen är av aluminium.</b></p>
<b>Förvaring.</b>	<p>Skålen kan monteras på blandaren efter rengöring. Om skålen förvaras på blandaren rekommenderar vi att du täcker den.</p> <p><b>Obs: För att undvika korrosion av stålet får du aldrig förvara livsmedel med höga koncentrationer av syra eller salt i skålen.</b></p>

## Desinfektion

Desinfektion kräver starka kemikalier. Gör alltid en bedömning av om desinfektion av blandaren kommer att göra någon skillnad för livsmedelssäkerheten för slutprodukten.

**Obs: Ta alltid reda på rekommendationerna från leverantören/tillverkaren av rengörings- och desinfektionsprodukterna innan de används.**

Om vatten från rengöring och desinfektion blir kvar och avdunstar på blandarens yta, kommer koncentrationen av klorider och andra kemikalier att vara högre än under rengöringsprocessen. Skölj och torka alltid av blandaren med rent vatten av dricksvattenkvalitet efter användning av kemikalier.

Alla oxiderande kemiska desinfektionsmedel måste sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet. Om man inte har tillgång till rent vatten av dricksvattenkvalitet kan man desinficera med varmvatten, ånga och desinficera med IPA-etanol och etanol.

**Obs: Skaffa alltid ett skriftligt intyg från leverantören/tillverkaren av desinfektionsmedlet om att det är säkert och kan användas utan att sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.**

Felaktig användning av desinfektionsmedel kan skada blandaren.

## Syrafast rostfritt stål

Vid tillverkning av starkt sura produkter och/eller produkter med hög salthalt och vid rengöring med starka kemikalier rekommenderar vi att blandarskålen och verktygen köps i syrafast rostfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrafast rostfritt stål är mer korrosionsbeständigt och tål som jämförelse kloridkoncentrationer (Cl<sup>-</sup>) under 50 ppm vid temperaturer upp till 100 °C.

Mer information om rengöring av blandare från Varimixer A/S finns på vår webbplats <https://varimixer.com/>