

Guía de limpieza para Varimixer Teddy de 5 l

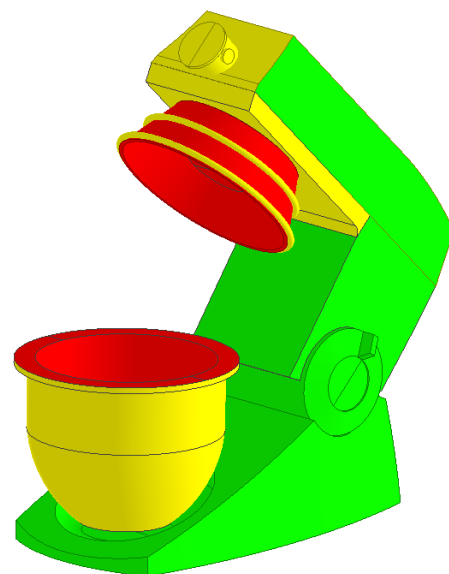
Todos los procesos de limpieza relacionados con la producción profesional de alimentos, se deben someter siempre a una evaluación de riesgos.

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.*

El cabezal de la batidora, las protecciones de seguridad, la placa base bajo el recipiente, la tolva de llenado y todos los utensilios del recipiente son de acero inoxidable.

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, el acero inoxidable debe lavarse siempre con agua limpia y potable.



Detenga la máquina por completo antes de empezar a limpiarla y retire la protección de plástico, el recipiente y sus utensilios.

*



Zona sin contacto con alimentos
= Riesgo bajo



Zona de salpicaduras
= Riesgo moderado



Zona de contacto directo con 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.
Utensilios del recipiente	Elimine los restos de comida de los utensilios y enjuáguelos con agua. Compruebe que no haya restos de alimentos en la cavidad de montaje de los utensilios. Lave los utensilios a mano o en el lavavajillas. Nota: no golpee el utensilio batidor contra el borde del recipiente u otros objetos.
Protecciones de seguridad	Retire y lave el protector de plástico a mano o en el lavavajillas. Limpie la rejilla de seguridad con un paño o una esponja ligeramente escurridos. No olvide eliminar todos los productos químicos de limpieza con un paño limpio y agua limpia y potable.
Cabezal mezclador y bayoneta	Siga las mismas indicaciones de limpieza de la protección de seguridad para lavar con un paño o una esponja ligeramente escurridos el cabezal mezclador y la bayoneta donde se colocan los utensilios.
Perno de bloqueo y bloqueo del recipiente para su colocación	Al lavar la parte más baja de la batidora, donde va encajado el recipiente, siempre se deben limpiar los tres pernos de bloqueo y comprobar que no hay restos de alimentos.

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

	<p>Levante la máquina de la mesa y limpie por debajo. Si hay restos de harina u otros materiales bajo las ventosas, esto pueden impedir que se mantenga firme durante su uso.</p> <p>Nota: al limpiar la batidora, accione siempre el bloqueo del recipiente hacia delante y hacia atrás.</p>
Botones de control de la batidora	<p>Lave siempre la batidora en posición abierta y cerrada. No olvide lavar los botones de control derecho e izquierdo de la batidora.</p> <p>La batidora cuenta con la clasificación IP42. Por ello, solo debe limpiarse con un paño húmedo bien escurrido.</p> <p>Nota: no rocíe nunca agua directamente sobre la máquina.</p>
Almacenamiento	<p>Puede volver a colocar el recipiente en la batidora después de limpiarlo. Si se guarda el recipiente en la batidora, se recomienda cubrirlo con la funda de plástico suministrada.</p> <p>Los utensilios deben estar siempre completamente limpios y secos antes de colocarlos en el recipiente para su almacenamiento.</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. Siempre se debe valorar 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 sobre 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.

Toma de accesorios

El modelo Teddy de 5 l está disponible con una toma de accesorios para acoplar una picadora de carne. Para evitar que entren en la toma polvo, agua y otros materiales no deseados, esta debe estar siempre cubierta por la lámina de acero inoxidable fija que se suministra, cuando se almacene la máquina.

Nota: el interior de la toma debe estar seco antes de colocar la lámina de cubierta sobre el orificio de montaje.

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