

Reinigingsgids voor Varimixer Teddy 5 L.

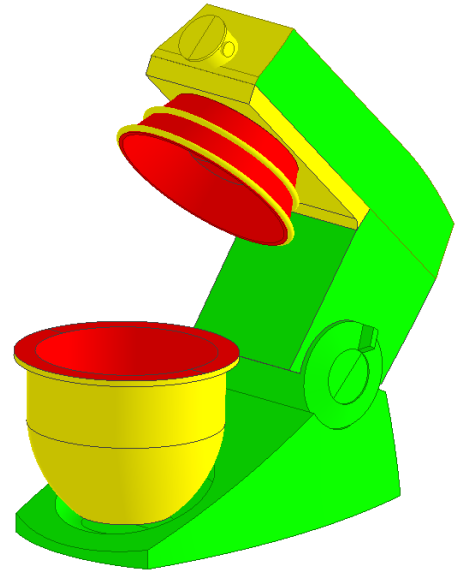
Voor alle reinigingsprocessen bij de professionele levensmiddelenproductie moet altijd een risicobeoordeling worden gebruikt.

Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S¹ de onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen. Het belang van het reinigen in de afzonderlijke zones van de menger wordt aangeduid met behulp van kleuren. *

De mengkop, beschermkappen, bodemplaat onder het bekken, vultrechter en alle hulpstukken voor het bekken zijn gemaakt van roestvrij staal.

Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl⁻) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C.
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moet roestvrij staal altijd worden afgespoeld met schoon water van drinkwaterkwaliteit.



Stop de machine volledig voordat u begint met reinigen en verwijder de kunststof beschermkap, het bekken en de hulpstukken voor het bekken.

*



Zone die niet met voedsel in aanraking komt.
= Laag risico.



Spat-zone.
= Matig risico.



Zone die direct met voedsel in aanraking komt.
= Hoog risico.

Reinigen stap-voor-stap

Bekken.

Leeg het bekken en spoel het af met water. Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel.

Hulpstukken voor bekken.

Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water. Controleer de bevestigingsholte voor het hulpstuk op etensresten. Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser.

NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen.

Beschermkappen.

Maak de kunststof beschermkap los en was deze met de hand af of doe deze in de vaatwasser. Veeg het rooster van de beschermkap af met een licht uitgewrongen doek of spons. Denk eraan dat u alle reinigingsmiddelen verwijdert door ze weg te vegen met een schone doek en schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Mengkop en bajonet.

Reinig de mengkop en bajonet op de plek waar hulpstukken zijn bevestigd met een licht uitgewrongen doek of spons, net als de beschermkap.

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

Vergrendelbout en bekkenvergrendeling voor het bevestigen van het bekken.

Als u het onderste deel van de menger reinigt op de plek waar het bekken is bevestigd, moet u altijd onder de drie vergrendelbouten controleren op afzettingen en deze verwijderen.

Til de machine van de tafel en reinig eronder. Door bloem en ander materiaal onder de zuignappen is het mogelijk dat deze tijdens gebruik niet meer stevig staat.

NB: Beweeg de bekkenvergrendeling altijd naar achteren en naar voren wanneer u de menger reinigt.

Menger en bedieningsknoppen.

Reinig de menger altijd in open en gesloten positie. Denk eraan de rechter en linker bedieningsknoppen van de menger te reinigen.

De menger is IP-42 geclassificeerd. Daarom mag deze alleen worden afgeveegd met een goed uitgewrongen vochtige doek.

NB: Spuit nooit water rechtstreeks op de machine.

Opslag.

U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als het bekken op de menger wordt bewaard, raden wij aan deze af te dekken met de bijgeleverde kunststof afdekking.

Hulpstukken moeten altijd volledig schoon en droog zijn voordat ze in het bekken worden opgeborgen.

NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.

Desinfectie

Voor desinfectie zijn sterke chemicaliën nodig. Beoordeel altijd of het desinfecteren van de menger van invloed zal zijn op de voedselveiligheid van het eindproduct.

NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.

Als er water van het reinigen en desinfecteren op het oppervlak van de menger verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg de menger na het gebruik van chemicaliën altijd af met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Alle oxiderende chemische desinfectiemiddelen moeten met schoon water van drinkwaterkwaliteit worden afgespoeld.

Als u geen toegang hebt tot schoon water van drinkwaterkwaliteit, kunt u desinfecteren met heet water, stoom en desinfectiemiddel met IPA-ethanol en ethanol.

NB: Vraag altijd een schriftelijke verklaring van de leverancier/fabrikant van het desinfectiemiddel waarin staat dat het veilig is en zonder afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit kan worden gebruikt.

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

Hulpstukaandrijving

De Teddy 5 L. is verkrijgbaar met hulpstukaandrijving voor het bevestigen van een vleesmolen.

Om te voorkomen dat stof, water en andere ongewenste materialen in de aandrijving terechtkomen, moet u deze bij opslag van de machine altijd afdekken met de vaste roestvrijstalen afdekking.

NB: De aandrijving moet van binnen volledig droog zijn voordat de afdekking over het montagegat wordt geplaatst.