

Guía de limpieza de la cortadora de verduras Varimixer A/S

En todos los procesos de limpieza relacionados con la producción de alimentos, se debe realizar siempre 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, para nuestra cortadora de verduras y la toma de accesorios.

La cortadora de verduras y la toma de accesorios se componen principalmente de aluminio y acero inoxidable EN 1.4301 (AISI 304). Para evitar que el acero se corroa y se produzcan cambios estructurales en las superficies de aluminio, deben respetarse las siguientes pautas:

- Contenido de cloruro (Cl⁻) inferior a 50 ppm a temperaturas de hasta 80 °C. (Aluminio y acero inoxidable).
- PH medio 5,0 y 8,0. (Aluminio).
- No utilice nunca lana de acero/esponjas u otros objetos duros que puedan rayar las superficies de acero.
- Después de utilizar productos químicos, todas las piezas deben lavarse siempre con agua limpia y potable.

Limpieza paso a paso

Desmontaje de los componentes.	Antes de iniciar la limpieza, debe parar la máquina por completo. Desmonte la cortadora de verduras en sus componentes individuales. Nota: al desmontar los componentes, tenga cuidado con las cuchillas afiladas y los discos de corte y de trituración.
Lavado	Varimixer A/S recomienda utilizar siempre un cepillo o una esponja para la limpieza manual de la parte frontal de la cortadora de verduras, los discos de corte y la trituradora antes de lavarla (se pueden lavar en el lavavajillas).
Lavado en el lavavajillas	Todos los componentes pueden lavarse en el lavavajillas, teniendo en cuenta las siguientes reglas: Contenido de cloruro (Cl ⁻) inferior a 50 ppm a temperaturas de hasta 80 °C y pH con un valor de entre 5,0 y 8,0. Nota: compruebe siempre que se realiza la limpieza correctamente, con todos los componentes por separado.
Toma de accesorios	Lave la toma de accesorios montada en la cortadora de verduras según las instrucciones del material de limpieza. Esta toma es de aluminio en la gama Kodiak y de acero en la gama AR. Después de utilizar productos químicos, lave la toma con un paño o una esponja humedecidos con agua limpia y potable. No aclare nunca la toma aplicando agua directamente. Nota: mire siempre en el interior de la toma de accesorios para comprobar que se haya realizado la limpieza correctamente.
Desinfección	Para la desinfección, se requieren productos químicos fuertes. Hay que evaluar siempre si la desinfección afectará de algún modo a la seguridad alimentaria del producto final.

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

Si es necesario, desinfecte todos los componentes después de la limpieza. La toma no está en contacto directo con los alimentos, por lo que no es necesario desinfectarla.

Nota: obtenga siempre las recomendaciones del proveedor/fabricante de los productos de limpieza/desinfección antes de utilizarlos.

Almacenamiento.

Todos los componentes deben estar siempre completamente limpios y secos antes de volver a montar la cortadora de verduras.

Para evitar que penetren el polvo, el agua y otros materiales no deseados en la toma, esta debe estar siempre cubierta por el tapón o la lámina que se suministran, cuando se almacene la máquina.

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

Nota:

Si se deja que se evapore el agua de la limpieza y el desinfectante en las superficies de aluminio o de acero inoxidable, 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 unidad 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 detergentes y desinfectantes puede dañar la cortadora de verduras y la toma de accesorios.

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