

Instrukcja czyszczenia krajalnicy do warzyw Varimixer A/S

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

W oparciu o obowiązujące przepisy firma Varimixer A/S¹ opracowała poniższą tabelę, która służy jako pomoc w opracowywaniu dostosowanych do potrzeb klienta planów czyszczenia krajalnicy do warzyw i napędu przystawki.

Krajalnica do warzyw i napęd przystawki są wykonane głównie z aluminium i stali nierdzewnej EN 1.4301 (AISI 304). Aby uniknąć korozji stali i zmian strukturalnych na powierzchniach aluminiowych, należy przestrzegać następujących wytycznych:

- Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C. (Aluminium i stal nierdzewna).
- PH średnie 5,0 i 8,0. (Aluminium).
- Nie należy używać twardej wełny stalowej ani innych twardych przedmiotów, które mogą porysować powierzchnię stali.
- Po użyciu środków chemicznych wszystkie części należy zawsze spłukać czystą wodą o jakości wody pitnej.

Czyszczenie krok po kroku

Demontaż do pojedynczych elementów.	Przed przystąpieniem do czyszczenia należy całkowicie zatrzymać urządzenie. Odłącz element tnący i zdemontuj wszystkie podzespoły do poziomu poszczególnych elementów. Uwaga: Podczas demontażu podzespołów należy uważać na ostrza, tarcze krajalnicy i rozdrabniacza.
Mycie	Firma Varimixer A/S zawsze zaleca użycie szczotki lub gąbki do ręcznego czyszczenia przedniej części krajalnicy do warzyw, tarcz krajalnicy i szatkownicy przed myciem (można je myć w zmywarce).
Mycie w zmywarce do naczyń	Wszystkie poszczególne elementy można myć w zmywarce do naczyń, jeżeli przestrzegane są następujące zasady: Zawartość chlorków (Cl-) poniżej 50 ppm w temperaturze do 80°C i wartości pH między 5,0 a 8,0. Uwaga: Zawsze należy sprawdzić, czy czyszczenie zostało przeprowadzone prawidłowo, oddzielnie dla wszystkich elementów.
Napęd przystawki	Umyj napęd przystawki zamontowanej na krajalnicy do warzyw zgodnie z instrukcją dotyczącą materiałów czyszczących. Napęd do serii Kodiak jest wykonany z aluminium, a do serii AR – ze stali. Po użyciu środków chemicznych napęd należy umyć za pomocą ściereczki lub gąbki, którą wcześniej zanurzano w czystej wodzie o jakości wody pitnej. Nigdy nie spłukuj wodą bezpośrednio napędu. Uwaga: Zawsze należy zajrzeć do wnętrza napędu przystawki, aby sprawdzić, czy czyszczenie zostało przeprowadzone prawidłowo.

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

Dezynfekcja

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

W razie potrzeby zdezynfekuj wszystkie poszczególne elementy po czyszczeniu. Napęd nie ma bezpośredniego kontaktu z żywnością, dlatego nie wymaga dezynfekcji.

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

Przechowywanie.

Przed ponownym złożeniem kralnicy do warzyw wszystkie poszczególne elementy muszą być zawsze całkowicie oczyszczone i suche.

Aby zapobiec przedostawaniu się do napędu kurzu, wody i innych niepożądanych materiałów, podczas przechowywania urządzenia należy zawsze przykrywać je zaślepką lub pokrywką.

Uwaga: Przed założeniem zaślepki lub pokrywki na otwór montażowy napęd musi być całkowicie suchy wewnątrz.

Uwaga:

Jeśli na powierzchni z aluminium lub stali nierdzewnej pozostawi się wodę z czyszczenia i dezynfekcji do odparowania, stężenie chlorków i innych substancji chemicznych będzie wyższe niż podczas procesu czyszczenia.

Po użyciu środków chemicznych powierzchnię 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.

Niewłaściwe użycie detergentów i środków dezynfekujących może spowodować uszkodzenie kralnicy do warzyw i napędu przystawki.

Więcej szczegółów na temat czyszczenia mikserów Varimixer A/S można znaleźć na naszej stronie internetowej <https://varimixer.com/>