

## Guía de limpieza de la picadora de carne Varimixer A/S de 62 mm, 70 mm y 82 mm.

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/S<sup>1</sup> ha elaborado la siguiente tabla como ayuda para la creación de planes de limpieza específicos para cada cliente, para nuestra picadora de carne y la toma de accesorios.

La picadora de carne 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<sup>-</sup>) 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 la superficie de acero.
- Después de utilizar productos químicos, deben lavarse siempre todas las piezas con agua limpia y potable.

### Limpieza paso a paso

<b>Desmontaje de los componentes.</b>	Antes de iniciar la limpieza, debe parar la máquina por completo. Desmonte la picadora de carne en sus componentes individuales. <b>Nota: al desmontar los componentes, tenga cuidado con las cuchillas afiladas y los discos de corte y de trituración.</b>
<b>Lavado</b>	Varimixer A/S recomienda utilizar siempre un cepillo o una esponja para la limpieza manual de la carcasa y el tornillo de la picadora antes de lavarla (se pueden lavar en el lavavajillas).
<b>Lavado en el lavavajillas</b>	Todos los componentes pueden lavarse en el lavavajillas, teniendo en cuenta las siguientes reglas: Contenido de cloruro (Cl <sup>-</sup> ) inferior a 50 ppm a temperaturas de hasta 80 °C. <b>Nota: compruebe siempre que se realiza la limpieza correctamente, con todos los componentes por separado.</b>
<b>Toma de accesorios</b>	Lave la toma de accesorios montada en la picadora de carne según las instrucciones del material de limpieza. La toma de accesorios de la gama Kodiak es de aluminio y la de la gama AR es de acero. 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. <b>Nota: mire siempre en el interior de la toma de accesorios para comprobar que se haya realizado la limpieza correctamente.</b>
<b>Desinfección</b>	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.

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

**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 picadora de carne.

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 picadora de carne 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/>