

Guide de nettoyage pour les hachoirs à viande Varimixer A/S et 62 mm, 70 mm, 82 mm.

Une évaluation des risques doit toujours être faite pour tous les processus de nettoyage utilisés dans la production alimentaire.

Sur la base de la législation en vigueur, Varimixer A/S¹ a compilé le tableau ci-dessous afin de faciliter l'élaboration de plans de nettoyage spécifiques aux clients pour nos hachoirs à viande et l'entraînement des accessoires.

Le hachoir à viande et l'entraînement des accessoires sont principalement fabriqués en aluminium et en acier inoxydable EN 1.4301 (AISI 304). Pour éviter la corrosion de l'acier et les modifications structurelles des surfaces en aluminium, il convient de suivre les directives suivantes :

- Teneur en chlorure (Cl-) inférieure à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 80 °C. (Aluminium et acier inoxydable)
- PH moyen 5.0 et 8.0. (Aluminium)
- N'utilisez jamais de laine d'acier dure, d'éponges ou d'autres objets durs qui pourraient rayer la surface en acier.
- Après l'utilisation de produits chimiques, toutes les pièces doivent toujours être lavées avec de l'eau propre et potable.

Nettoyage étape par étape

| | |
|--|---|
| Démontage jusqu'aux composants individuels. | Arrêtez complètement la machine avant de commencer le nettoyage. Détachez le hachoir à viande, démontez tous les sous-composants au niveau des composants individuels. Nota : Prenez garde aux lames tranchantes, aux disques des trancheurs et des déchiqueteurs lors du démontage des composants. |
| Lavage | Varimixer A/S recommande toujours d'utiliser une brosse ou une éponge pour le nettoyage manuel du boîtier et de la vis du hachoir à viande avant le lavage (peut être lavé dans un lave-vaisselle). |
| Lavage au lave-vaisselle | Tous les composants individuels peuvent être lavés dans un lave-vaisselle si les règles suivantes sont respectées : Teneur en chlorure (Cl-) inférieure à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 80 °C. Nota : Vérifiez toujours que le nettoyage est effectué correctement, séparément pour tous les composants individuels. |
| Entraînement de fixation | Lavez l'entraînement de fixation monté sur le hachoir à viande en suivant les instructions relatives au matériel de nettoyage. L'entraînement de fixation pour la gamme Kodiak est en aluminium, et l'entraînement de l'attache pour la gamme AR est en acier. Lavez le disque à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge essorée dans de l'eau propre et potable, après avoir utilisé des produits chimiques. Ne rincez jamais avec de l'eau directement sur le disque. Nota : Regardez toujours à l'intérieur de l'entraînement des accessoires pour vérifier que le nettoyage a été effectué correctement. |
| Désinfection | Désinfectez tous les composants individuels après le nettoyage, si nécessaire. |

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

L'entraînement n'est pas en contact direct avec les aliments et n'a donc pas besoin d'être désinfecté.

Nota : Obtenez toujours les recommandations du fournisseur/fabricant des produits de nettoyage/désinfection avant de les utiliser.

Stockage.

Tous les composants individuels doivent toujours être entièrement nettoyés et secs avant de réassembler le hachoir à viande.

Pour éviter que de la poussière, de l'eau et d'autres matières indésirables ne pénètrent dans le variateur, il doit toujours être couvert par le bouchon ou la feuille de protection fournis lorsque la machine est entreposée.

Nota : L'intérieur du variateur doit être complètement sec avant que le bouchon ou le couvercle ne soit posé sur le trou de montage.

Nota :

Si l'on laisse l'eau du nettoyage et de la désinfection s'évaporer sur les surfaces en aluminium ou en acier inoxydable, la concentration de chlorures et d'autres produits chimiques sera plus élevée que pendant le processus de nettoyage.

Rincez et essuyez toujours avec de l'eau propre et potable après avoir utilisé des produits chimiques.

Tous les désinfectants chimiques oxydants doivent être rincés avec de l'eau propre et potable.

En l'absence d'accès à une eau propre et de qualité potable, il est possible d'utiliser la désinfection à l'eau chaude, à la vapeur et la désinfection à l'éthanol IPA et à l'éthanol.

Nota : Obtenez toujours une déclaration écrite du fournisseur/fabricant du désinfectant indiquant qu'il est sans danger et qu'il peut être utilisé sans rinçage avec de l'eau propre et potable.

Une utilisation incorrecte des détergents et des désinfectants peut endommager le hachoir à viande et l'entraînement des accessoires.

Pour plus de détails sur le nettoyage des mélangeurs Varimixer A/S, consultez notre site Internet <https://varimixer.com/>