

Reinigingsgids voor vleesmolen van Varimixer A/S en 62 mm, 70 mm, 82 mm.

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

Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S¹ onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen voor onze vleesmolen en hulpstukaandrijving.

De vleesmolen en hulpstukaandrijving bestaan hoofdzakelijk uit aluminium en roestvrij staal EN 1.4301 (AISI 304). Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen en de aluminium oppervlakken structureel veranderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl⁻) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C. (Aluminium en roestvrij staal)
- pH-waarde 5,0 en 8,0. (Aluminium).
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moeten alle onderdelen altijd worden afgespoeld met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Reinigen stap-voor-stap

Demontage tot afzonderlijke onderdelen.	Zet de machine volledig stil voordat u met reinigen begint. Haal de vleesmolen uit elkaar en demonteer alle subonderdelen tot op het niveau van afzonderlijke onderdelen. NB: Pas op voor scherpe messen, snij- en hakschijven bij het demonteren van onderdelen.
Reinigen	Varimixer A/S adviseert altijd om een borstel of spons te gebruiken voor het handmatig reinigen van de behuizing en schroef van de vleesmolen voordat u gaat reinigen (kan in de vaatwasmachine).
Reinigen in vaatwasser	Als de volgende regels worden nageleefd, kunnen alle afzonderlijke onderdelen in de vaatwasser. Chloridegehalte (Cl ⁻) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C. NB: Controleer altijd voor alle afzonderlijke onderdelen of het reinigen correct is uitgevoerd.
Hulpstukaandrijving	Reinig de op de vleesmolen gemonteerde hulpstukaandrijving volgens de instructies voor het reinigen van materiaal. Voor de Kodiak-serie is de hulpstukaandrijving van aluminium en voor de AR-serie is deze van staal. Reinig de aandrijving, na gebruik van chemicaliën, met een doek of spons, uitgewrongen in schoon water van drinkwaterkwaliteit. Spoel nooit af met water rechtstreeks op de aandrijving. NB: Kijk altijd in de hulpstukaandrijving om te controleren of het reinigen correct is uitgevoerd.
Desinfectie	Desinfecteer indien nodig alle afzonderlijke onderdelen na het reinigen. De aandrijving komt niet in direct contact met voedsel en hoeft dus niet te worden gedesinfecteerd. NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.

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

Opslag.

Alle afzonderlijke onderdelen moeten altijd volledig gereinigd en droog zijn voordat u de vleesmolen weer in elkaar zet.

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 meegeleverde afdeklug of het afdekzeil.

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

NB:

Als er water van het reinigen en desinfecteren op de aluminium of roestvrijstalen oppervlakken verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg 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 reinigings- en desinfectiemiddelen kunnen de vleesmolen en hulpstukaandrijving beschadigd raken.

Voor meer details over het reinigen van mixers van Varimixer A/S, zie onze website: <https://varimixer.com/>