

Rengjøringsveiledning for Varimixer A/S kjøttkvern og 62 mm, 70 mm, 82 mm.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S¹ satt sammen tabellen nedenfor som et hjelpemiddel for å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner for vår kjøttkvern og tilhørende tilkoblingspunkt.

Kjøttkvernen og tilkoblingspunktet består hovedsakelig av aluminium og rustfritt stål EN 1.4301 (AISI 304). For å unngå at stål korroderer og at det oppstår strukturelle endringer på aluminiumsoverflater må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C. (Aluminium og rustfritt stål)
- pH mellom 5,0 og 8,0. (Aluminium).
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe opp ståloverflaten.
- Etter bruk av kjemikalier skal alle deler alltid vaskes med rent vann av drikkevannskvalitet.

Rengjøring, trinn for trinn

Demontering i enkeltdeler.	Stopp maskinen helt før du starter rengjøringen. Ta av kjøttkvernen, demonter alle underkomponentene til delenivå. NB! Pass på skarpe kniver, kutte- og raspekiver ved demontering av delene.
Vask	Varimixer A/S anbefaler alltid å bruke en børste eller svamp for manuell rengjøring av kjøttkvernhuset og skrue før vask (kan vaskes i oppvaskmaskin).
Vask i oppvaskmaskin	Alle enkeltdeler kan vaskes i oppvaskmaskin hvis følgende regler overholdes: Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C. NB! Kontroller alltid at rengjøringen utføres riktig, og at alle enkeltdeler er skilt fra hverandre.
Tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr	Vask tilkoblingspunktet montert på kjøttkvernen i henhold til instruksjonene for rengjøringsmateriell. Tilkoblingspunkt for Kodiak-serien er av aluminium, og tilkoblingspunktet for AR-serien er av stål. Vask tilkoblingen med en klut eller svamp vridd ut i rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier. Skyll aldri med vann direkte på tilkoblingen. NB! Se alltid på innsiden av tilkoblingspunktet for å kontrollere at rengjøringen er utført riktig.
Desinfeksjon	Desinfiser alle enkeltdeler etter rengjøring om nødvendig. Tilkoblingspunktet er ikke i direkte kontakt med mat, og trenger derfor ikke desinfiseres. NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.
Oppbevaring.	Alle enkeltdeler må alltid være fullstendig rengjort og tørre før kjøttkvernen settes sammen igjen.

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

For å unngå at støv, vann og andre uønskede materialer kommer inn i stasjonen, må den alltid dekkes av dekkpluggen eller arket som følger med når maskinen er i lagring.

NB! Tilkoblingspunktet må være helt tørt innvendig før pluggen eller dekselet settes over monteringshullet.

NB!

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på overflatene av aluminium eller rustfritt stål, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen.

Skyll og tørk alltid av med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Feil bruk av vaskemidler og desinfeksjonsmidler kan skade kjøttkvernen og tilkoblingspunktet.

For mer informasjon om rengjøring av mikserne fra Varimixer A/S se vår nettside: <https://varimixer.com/>