

Instrukcja czyszczenia maszynki do mielenia mięsa Varimixer A/S i 62 mm, 70 mm, 82 mm.

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

W oparciu o obowiązujące przepisy firma Varimixer A/S¹ opracowała poniższą tabelę, która stanowi pomoc w opracowywaniu dostosowanych do potrzeb klienta planów czyszczenia maszynki do mielenia mięsa i napędu przystawki.

Maszynka do mielenia mięsa 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 maszynkę do mielenia mięsa i zdemontuj wszystkie podzespoły do poziomu poszczególnych elementów. Uwaga: Podczas demontażu elementów należy uważać na ostre noże oraz tarcze krajalnicy i rozdrabniacza.
Mycie	Firma Varimixer A/S zawsze zaleca użycie szczotki lub gąbki do ręcznego czyszczenia obudowy maszynki do mielenia mięsa i śruby przed myciem (można je myć w zmywarce do naczyń).
Mycie w zmywarce do naczyń	Wszystkie poszczególne elementy można myć w zmywarce do naczyń, jeżeli przestrzegane są następujące zasady: Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C. Uwaga: Zawsze należy sprawdzić, czy czyszczenie zostało przeprowadzone prawidłowo, oddzielnie dla wszystkich poszczególnych elementów.
Napęd przystawki	Napęd przystawki zamontowanej w maszynce do mielenia mięsa należy umyć zgodnie z instrukcjami dotyczącymi materiałów czyszczących. Napęd przystawki w serii Kodiak jest wykonany z aluminium, a napęd przystawki w serii AR – ze stali. Po użyciu środków chemicznych należy umyć napęd za pomocą wykręconej ściereczki lub gąbki, którą wcześniej zanurzone 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	<p>W razie potrzeby zdezynfekuj wszystkie poszczególne elementy po zakończeniu czyszczeniu.</p> <p>Napęd nie ma bezpośredniego kontaktu z żywnością, dlatego nie wymaga dezynfekcji.</p> <p>Uwaga: Przed użyciem należy zawsze uzyskać zalecenia od dostawcy/producenta produktów do czyszczenia/dezynfekcji.</p>
Przechowywanie.	<p>Przed ponownym złożeniem maszynki do mielenia mięsa wszystkie jej elementy muszą być zawsze całkowicie oczyszczone i suche.</p> <p>Aby zapobiec przedostawaniu się kurzu, wody i innych niepożądanych materiałów do napędu, podczas przechowywania urządzenia należy zawsze przykrywać je zaślepką lub pokrywką.</p> <p>Uwaga: Przed założeniem zaślepki lub pokrywki na otwór montażowy napęd musi być całkowicie suchy wewnątrz.</p>

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 maszynki do mielenia mięsa i napędu przystawki.

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