

Guida alla pulizia per Varimixer AR80 e AR100.

Deve sempre essere effettuata una valutazione dei rischi per tutti i processi di pulizia correlati alla produzione alimentare.

Ai sensi della legislazione vigente, Varimixer A/S¹ ha compilato la seguente tabella come ausilio alla definizione di piani di pulizia specifici per il cliente. L'importanza della pulizia nelle singole zone dell'impastatrice è illustrata con i colori. *

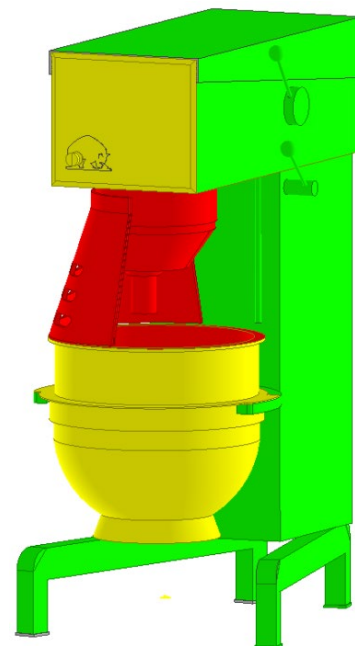
Le parti dell'impastatrice sono costituite principalmente da acciaio inossidabile EN1.4301 (AISI 304). Per evitare la corrosione dell'acciaio, devono essere osservate le seguenti linee guida:

- Contenuto di cloruri (Cl⁻) inferiore a 50 ppm a temperature fino a 80°C.
- Non utilizzare mai spugne dure/in lana d'acciaio o altri oggetti duri che potrebbero graffiare la superficie in acciaio.
- Dopo l'uso di prodotti chimici, l'impastatrice deve sempre essere lavata con acqua pulita di qualità potabile.

L'anello della vasca e alcuni utensili sono in alluminio:

- Durante il lavaggio dell'alluminio, il valore pH deve essere mantenuto tra 5,0 e 8,0.

Rimuovere tutte le protezioni di sicurezza e gli utensili prima di iniziare la pulizia.



*



Zona non a contatto alimentare.

= Basso rischio.



Zona con schizzi.

= Rischio moderato.



Zona a diretto contatto con gli alimenti.

= Alto rischio.

Pulizia passo dopo passo

Vasca.

Svuotare la vasca e risciacquare con acqua.
Mettere la vasca in lavastoviglie o lavare a mano con una spugna o spazzola morbida.

N.B.: L'anello della vasca è in alluminio.

Utensili.

Rimuovere ogni residuo di alimenti dagli utensili e risciacquare con acqua.

N.B.: Non battere mai la frusta contro il bordo della vasca o altri oggetti.

Lavare gli utensili a mano oppure in lavastoviglie. Rimuovere sempre la parte in acciaio inossidabile della lama del raschietto prima della pulizia.

N.B.: Alcuni utensili possono essere in alluminio.

Protezioni di sicurezza.

Lavare le protezioni di sicurezza a mano oppure in lavastoviglie.

Alloggiamento a baionetta.

Verificare sempre che non vi siano residui di alimenti nel punto di attacco tra la baionetta e gli utensili.

Per rimuovere i residui di alimenti è possibile inserire un panno umido oppure una spugna nella baionetta.

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

Pannello frontale.	Pulire il pannello frontale con un panno leggermente strizzato. Ricordare l'arresto di emergenza.
Impastatrice/supporto.	L'impastatrice deve sempre essere lavata con il sistema di bloccaggio della vasca in posizione aperta e chiusa. L'impastatrice è classificata IP-32. Pertanto, deve essere pulita esclusivamente con un panno umido ben strizzato. N.B.: Non spruzzare mai acqua sulla macchina. Le macchine con la versione aggiornata IP-44 possono essere lavate con schiuma. Il risciacquo deve essere limitato a sottili getti d'acqua, equivalenti alla normale pioggia. L'acqua deve essere pulita e di qualità potabile.
Sistema di bloccaggio della vasca.	Lavare sempre il sistema di bloccaggio della vasca in posizione aperta e chiusa. Lavare il sistema di bloccaggio della vasca con un panno umido ben strizzato come per il lavaggio del supporto. Asciugare i rulli per il bloccaggio della vasca in modo da rimuovere l'acqua e i prodotti chimici utilizzati per la pulizia.
Braccio di sollevamento e regolatore di velocità.	Pulire il braccio di sollevamento e il regolatore di velocità con un panno umido ben strizzato.
Immagazzinaggio.	La vasca può essere montata sull'impastatrice dopo la pulizia. In caso di immagazzinaggio della vasca sull'impastatrice, si raccomanda di coprirla. N.B.: Per evitare la corrosione dell'acciaio, non conservare mai eventuali alimenti con concentrazioni elevate di acidi o sali nella vasca.

Disinfezione

La disinfezione richiede prodotti chimici forti. Effettuare sempre una valutazione per determinare se la disinfezione dell'impastatrice può compromettere la sicurezza alimentare del prodotto finale.

N.B.: Fare sempre riferimento alle raccomandazioni del fornitore/produttore dei prodotti di pulizia/disinfezione prima dell'uso.

Lasciando ad evaporare i residui d'acqua sulla superficie dell'impastatrice dopo la pulizia e la disinfezione, la concentrazione di cloruri e altre sostanze chimiche risulterà più elevata che durante il processo di pulizia.

Risciacquare e pulire sempre l'impastatrice con acqua pulita di qualità potabile dopo l'uso di prodotti chimici.

Tutti i disinfettanti chimici ossidanti richiedono il risciacquo con acqua pulita di qualità potabile.

In caso di mancata disponibilità di acqua pulita di qualità potabile, la disinfezione può essere effettuata con acqua calda, vapore, etanolo IPA ed etanolo.

N.B.: Richiedere sempre una dichiarazione scritta al fornitore/produttore del disinfettante per attestarne la sicurezza e l'idoneità all'uso senza risciacquo con acqua pulita di qualità potabile.

L'uso di disinfettanti impropri può danneggiare l'impastatrice.

Acciaio inossidabile resistente agli acidi

In caso di produzione di prodotti fortemente acidi e/o con un contenuto elevato di sali oppure di pulizia con prodotti chimici forti, si raccomanda di acquistare la vasca per l'impastatrice e gli utensili in acciaio inossidabile resistente agli acidi EN 1.4401 (AISI 316).

L'acciaio inossidabile resistente agli acidi è più resistente alla corrosione e, per confronto, tollera concentrazioni di cloruri (Cl⁻) inferiori a 50 ppm a temperature fino a 100°C.

Per maggiori dettagli sulla pulizia delle impastatrici Varimixer A/S, fare riferimento al nostro sito web: <https://varimixer.com/>