

Vodnik za čiščenje aparatov Varimixer AR80 in AR100.

Za vse postopke čiščenja, ki se uporabljajo v proizvodnji živil, je treba vedno uporabiti oceno tveganja.

Podjetje Varimixer A/S¹ je na podlagi veljavne zakonodaje pripravilo spodnjo preglednico kot pomoč pri oblikovanju načrtov čiščenja za posamezne stranke.

Pomen čiščenja posameznih območij mešalnika je prikazan z barvami. *

Deli mešalnika so večinoma izdelani iz nerjavečega jekla EN1.4301 (AISI 304).

Da bi preprečili korozijo jekla, je treba upoštevati naslednje smernice:

- Vsebnost klorida (Cl⁻) pod 50 ppm pri temperaturah do 80 °C.
- Nikoli ne uporabljajte trde jeklene volne/gobice ali drugih trdih predmetov, ki lahko opraskajo jekleno površino.
- Po uporabi kemikalij je treba mešalnik vedno sprati s čisto vodo kakovosti pitne vode.

Obroč za posodo in nekateri priključki so izdelani iz aluminija:

- Pri pranju aluminija mora biti vrednost pH med 5,0 in 8,0.

Pred začetkom čiščenja odstranite vsa varnostna varovala in priključke.

*



**Območje,
ki ni v stiku s
hrano**

= nizko tveganje.



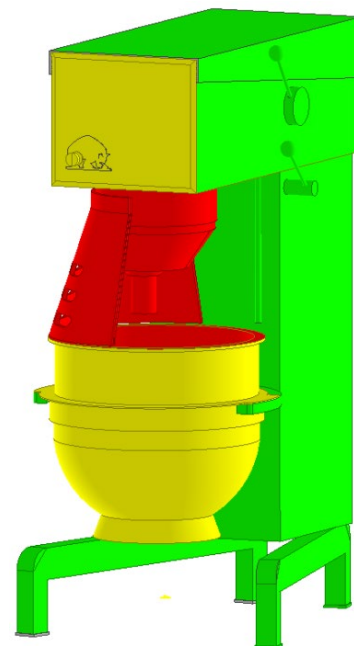
**Brizgalno
območje**

= zmerno tveganje.



**Območje
neposrednega
stika z žvili**

= visoko tveganje.



Čiščenje po korakih

Posoda

Posodo izpraznite in jo sperite z vodo.
Posodo dajte v pomivalni stroj ali jo operite ročno z mehko gobo ali krtačo.
Opomba: Obroč za posodo je aluminijast.

Priključki

S priključkov odstranite ostanke hrane in jih sperite z vodo.
Opomba: S stepalko nikoli ne udarjate ob rob posode ali druge predmete.
Priključke umivajte ročno ali v pomivalnem stroju. Pred čiščenjem vedno odstranite del rezila strgala iz nerjavnega jekla.
Opomba: Nekateri priključki so lahko aluminijasti.

Varnostna varovala.

Varnostna varovala operite ročno ali v pomivalnem stroju.

Ohišje s konico.

Vedno preverite, da na konici, na kateri je pritrjen priključek, ni ostankov hrane.
V konico lahko vstavite vlažno krpo ali gobo, da sprostite ostanke hrane.

Sprednja plošča.

Sprednjo ploščo obrišite z rahlo ožeto krpo. Ne pozabite na zaustavitev v sili.

Mešalnik/stojalo.

Mešalnik vedno umivajte z sistemom za vpenjanje posode v odprtem in zaprtem položaju.
Mešalnik je razvrščen v razred IP32. Obrišete ga lahko le z dobro ožeto vlažno krpo.
Opomba: Aparata nikoli ne pršite z vodo.

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

Sistem za vpenjanje posode.	<p>Aparate z nadgrajeno različico IP-44 lahko operete s peno. Izpiranje mora biti omejeno na tanke curke vode, ki so enakovredni običajnemu dežju. Voda mora biti čista in imeti kakovost pitne vode.</p> <p>Sistem za vpenjanje posode vedno operite v odprtem in zaprtem položaju. Sistem za vpenjanje posode operite z dobro ožeto vlažno krpo kot pri pranju stojala.</p> <p>Osušite valje za vpenjanje posode, da odstranite vodo in kemikalije za čiščenje.</p>
Dvižna ročica in regulator hitrosti	<p>Dvižno ročico in regulator hitrosti obrišite z dobro ožeto vlažno krpo.</p>
Shranjevanje	<p>Posodo lahko po čiščenju namestite na mešalnik. Če je posoda shranjena na mešalniku, priporočamo, da jo pokrijete.</p> <p>Opomba: Da bi preprečili korozijo jekla, v posodi nikoli ne shranjujte živil z visoko koncentracijo kisline ali soli.</p>

Dezinfekcija

Za razkuževanje so potrebne močne kemikalije. Vedno ocenite, ali bo razkuževanje mešalnika kakor koli vplivalo na varnost živil za končni izdelek.

Opomba: Pred uporabo vedno pridobite priporočila dobavitelja/proizvajalca izdelkov za čiščenje/razkuževanje.

Če na površini mešalnika izhlapi voda, ki je nastala pri čiščenju in razkuževanju, je koncentracija kloridov in drugih kemikalij višja kot med čiščenjem.

Po uporabi kemikalij mešalnik vedno sperite in obrišite s čisto vodo kakovosti pitne vode.

Vsa oksidativna kemična razkužila je treba sprati s čisto vodo kakovosti pitne vode.

Če nimate čiste vode kakovosti pitne vode, se lahko uporabi razkuževanje z vročo vodo, paro ter razkuževanje z etanolom IPA in etanolom.

Opomba: Od dobavitelja/proizvajalca razkužila vedno pridobite pisno izjavo, da je razkužilo varno in se lahko uporablja brez izpiranja s čisto vodo kakovosti pitne vode.

Nepravilna uporaba razkužil lahko poškoduje mešalnik.

Nerjaveče jeklo odporno na kislino

Pri proizvodnji izdelkov, ki vsebujejo močne kisline in/ali izdelkov z visoko vsebnostjo soli ter pri čiščenju z močnimi kemikalijami priporočamo nakup mešalne posode in orodja iz nerjavečega jekla odpornega na kislino EN 1.4401 (AISI 316).

Nerjaveče jeklo odporno na kislino je bolj odporno proti koroziji in za primerjavo prenaša koncentracije kloridov (Cl-) pod 50 ppm pri temperaturah do 100 °C.

Več podrobnosti o čiščenju mešalnikov Varimixer A/S najdete na našem spletnem mestu: <https://varimixer.com/>