

Guida alla pulizia dell'affettaverdure Varimixer A/S

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 sia per l'affettaverdure che per l'attacco per accessori.

L'affettaverdure e l'attacco per accessori sono costituiti principalmente da alluminio e acciaio inossidabile EN 1.4301 (AISI 304). Per evitare la corrosione dell'acciaio e modifiche strutturali alle superfici in alluminio, devono essere osservate le seguenti linee guida:

- Contenuto di cloruri (Cl⁻) inferiore a 50 ppm a temperature fino a 80°C. (Alluminio e acciaio inossidabile).
- PH medio tra 5,0 e 8,0. (Alluminio).
- Non utilizzare mai spugne dure/in lana d'acciaio o altri oggetti duri che potrebbero graffiare le superfici in acciaio.
- Dopo l'uso di prodotti chimici, tutte le parti devono sempre essere lavate con acqua pulita di qualità potabile.

Pulizia passo dopo passo

Smontaggio dei singoli componenti.	Arrestare completamente la macchina prima di iniziare la pulizia. Staccare l'affettaverdure e smontare tutti i sottogruppi fino al singolo componente. N.B.: Durante lo smontaggio dei componenti, prestare attenzione alle lame affilate e ai dischi per l'affettatura e la triturazione.
Lavaggio	Varimixer A/S raccomanda sempre di utilizzare una spazzola o una spugna per la pulizia manuale della parte anteriore dell'affettaverdure, dei dischi per l'affettatura e la triturazione prima del lavaggio (può essere lavato in lavastoviglie).
Lavaggio in lavastoviglie	Tutti i singoli componenti possono essere lavati in lavastoviglie, rispettando le seguenti regole: Contenuto di cloruri (Cl ⁻) inferiore a 50 ppm a temperature fino a 80°C e valore pH compreso tra 5,0 e 8,0. N.B.: Verificare sempre che la pulizia sia stata effettuata correttamente, separatamente per tutti i singoli componenti.
Attacco per accessori	Lavare l'attacco per accessori montato sull'affettaverdure seguendo le istruzioni per la pulizia del materiale. L'attacco è in alluminio per la gamma Kodiak e in acciaio per la gamma AR. Dopo l'uso di prodotti chimici, lavare l'attacco con un panno o una spugna strizzata in acqua pulita di qualità potabile. Non risciacquare mai con acqua direttamente sull'attacco. N.B.: Osservare sempre l'interno dell'attacco per accessori per verificare che la pulizia sia stata effettuata correttamente.

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

Disinfezione

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

Disinfettare tutti i singoli componenti dopo la pulizia, all'occorrenza. L'attacco non è a diretto contatto con gli alimenti e di conseguenza non deve essere disinfettato.

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

Immagazzinaggio.

Tutti i singoli componenti devono sempre essere completamente puliti e asciutti prima di rimontare l'affettaverdure.

Per evitare l'ingresso di polvere, acqua e altri materiali indesiderati durante l'immagazzinaggio, l'attacco deve sempre essere coperto con l'apposito tappo oppure con la lamiera fissa in acciaio inossidabile fornita con la macchina.

N.B.: L'attacco deve essere completamente asciutto all'interno prima di posizionare il tappo o la lamiera di copertura sul foro di montaggio.

N.B.:

Lasciando ad evaporare i residui d'acqua sulle superfici in alluminio o acciaio inossidabile 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 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 improprio di detergenti e disinfettanti può danneggiare l'affettaverdure e l'attacco per accessori.

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