

Vodnik za čiščenje rezalnika zelenjave Varimixer A/S

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, ki bo v pomoč pri oblikovanju načrtov čiščenja za posamezne stranke za naš rezalnik zelenjave in priključek za pogon.

Rezalnik za zelenjavo in priključek za pogon sta večinoma sestavljena iz aluminija in nerjavečega jekla EN 1.4301 (AISI 304). Da bi se izognili koroziji jekla in strukturnim spremembam aluminijastih površin, je treba upoštevati naslednje smernice:

- Vsebnost klorida (Cl⁻) pod 50 ppm pri temperaturah do 80 °C. (aluminij in nerjavno jeklo)
- Ph medija 5,0 in 8,0. (aluminij)
- Nikoli ne uporabljajte trde jeklene volne/gobice ali drugih trdih predmetov, ki lahko opraskajo jeklene površine.
- Po uporabi kemikalij je treba vse dele vedno sprati s čisto pitno vodo.

Čiščenje po korakih

Razstavljanje na posamezne sestavne dele	<p>Pred začetkom čiščenja aparat popolnoma ustavite. Odstranite rezalnik zelenjave in razstavite vse podkomponente na posamezne sestavne dele. Opomba: Pri razstavljanju sestavnih delov pazite na ostra rezila, rezalnike in drobilnike.</p>
Pranje	<p>Družba Varimixer A/S vedno priporoča ročno čiščenje sprednjega dela rezalnika zelenjave, diskov za rezanje in drobljenje s krtačo ali gobo pred pranjem (lahko jih operete v pomivalnem stroju).</p>
Pranje v pomivalnem stroju	<p>Vse posamezne sestavne dele lahko operete v pomivalnem stroju, če upoštevate naslednja pravila: Vsebnost klorida (Cl⁻) pod 50 ppm pri temperaturah do 80 °C in vrednosti pH med 5,0 in 8,0. Opomba: Vedno preverite, ali je bilo čiščenje opravljeno pravilno in je bil očiščen vsak posamezen sestavni del.</p>
Priključek za pogon	<p>Priključek za pogon, nameščen na rezalnik zelenjave, operite v skladu z navodili za čiščenje. Pogon je aluminijast za serijo Kodiak in jeklen za serijo AR. Po uporabi kemikalij pogon operite s krpo ali gobo, ki ste jo namočili v čisto pitno vodo in oželi. Pogona nikoli ne spirajte neposredno z vodo. Opomba: Vedno pogledajte v notranjost priključka za pogon in preverite, ali je bilo čiščenje opravljeno pravilno.</p>
Dezinfekcija	<p>Za razkuževanje so potrebne močne kemikalije. Vedno ocenite, ali bo razkuževanje kakor koli vplivalo na varnost živil za končni izdelek.</p> <p>Po čiščenju po potrebi razkužite vse posamezne sestavne dele. Pogon ni v neposrednem stiku s hrano, zato ga ni treba razkuževati. Opomba: Pred uporabo vedno pridobite priporočila dobavitelja/proizvajalca izdelkov za čiščenje/razkuževanje.</p>

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

Shranjevanje

Vse posamezne sestavne dele je treba pred sestavljanjem rezalnika zelenjave vedno popolnoma očistiti in posušiti.

Da bi preprečili vdor prahu, vode in drugih nezaželenih snovi v pogon, je treba med skladiščenjem aparat vedno pokriti s pokrovom ali prekrivno folijo, ki je priložen/-a.

Opomba: Pogon mora biti v notranjosti popolnoma suh, preden pokrov ali prekrivno folijo namestite na montažno odprtino.

Opomba:

Če na površinah iz aluminija ali nerjavečega jekla ostane voda, ki je nastala pri čiščenju in razkuževanju, in potem izhlapi, bo koncentracija kloridov in drugih kemikalij višja kot med čiščenjem. Po uporabi kemikalij mešalnik vedno sperite in obrišite s čisto pitno vodo.

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 čistil in razkužil lahko poškoduje rezalnik zelenjave in priključek za pogon.

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