

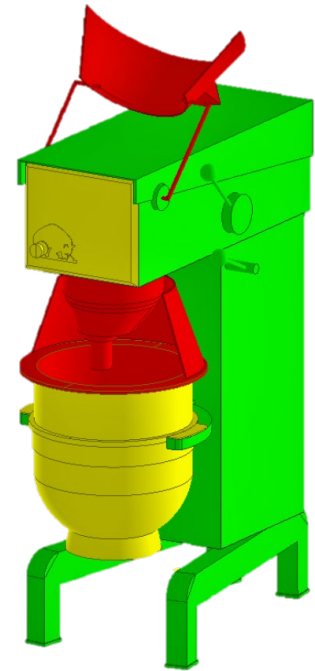
## Reinigingsgids voor Varimixer AR30, AR40, AR60.

Voor alle reinigingsprocessen bij de levensmiddelenproductie moet altijd een risicobeoordeling worden gebruikt.

Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S<sup>1</sup> de onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen. Het belang van het reinigen in de afzonderlijke zones van de menger wordt aangeduid met behulp van kleuren. \*

De onderdelen van de menger bestaan hoofdzakelijk uit roestvrij staal EN1.4301 (AISI 304). Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl<sup>-</sup>) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C.
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moet de menger altijd worden gereinigd met schoon water van drinkwaterkwaliteit.





De ring van het bekken en bepaalde hulpstukken zijn gemaakt van aluminium:

- Bij het reinigen van aluminium moet de pH-waarde altijd tussen 5,0 en 8,0 liggen.

Voordat u met het reinigen begint, verwijdert u alle beschermkappen en hulpstukken van de menger.

\*  **Zone die niet met voedsel in aanraking komt.**  
= Laag risico.

 **Spat-zone.**  
= Matig risico.

 **Zone die direct met voedsel in aanraking komt.**  
= Hoog risico.

### Reinigen stap-voor-stap

#### Bekken.

Leeg het bekken en spoel het af met water. Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel.  
**NB: De ring van het bekken is van aluminium.**

#### Hulpstukken.

Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water.  
**NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen.**  
Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser. Verwijder altijd het roestvrijstaal deel van het schraperblad voordat u het reinigt.  
**NB: Sommige hulpstukken kunnen van aluminium zijn.**

#### Beschermkappen.

Was de beschermkappen met de hand af of doe ze in de vaatwasser.

#### Bajonetbehuizing.

Controleer de bajonet waar de hulpstukken zijn bevestigd altijd op etensresten. U kunt een vochtige doek of spons in de bajonet steken om etensresten los te maken.

#### Voorpaneel.

Veeg het voorpaneel af met een licht uitgewrongen doek. Denk aan de noodstop.

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, enz.

<b>Menger/standaard.</b>	<p>Reinig de menger altijd met het bekkenklemsysteem in open en gesloten positie. De menger is IP-32 geclassificeerd. Daarom mag deze alleen worden afgeveegd met een goed uitgewrongen vochtige doek. <b>NB: Spuit nooit water op de machine.</b> Machines met de verbeterde versie IP-44 kunnen met schuim worden gereinigd. Het afspoelen moet worden beperkt tot dunne waterstraaltjes, zoals een normale regenbui. Het water moet schoon en van drinkwaterkwaliteit zijn.</p>
<b>Bekkenklemsysteem.</b>	<p>Reinig het bekkenklemsysteem altijd in open en gesloten positie. Reinig het bekkenklemsysteem en de standaard met een goed uitgewrongen vochtige doek. Droog de rollen voor de bekkenvanger om water en reinigingschemicaliën te verwijderen.</p>
<b>Hefarm en snelheidsregelaar.</b>	<p>Veeg de hefarm en de snelheidsregelaar af met een goed uitgewrongen vochtige doek.</p>
<b>Opslag.</b>	<p>U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als u het bekken op de menger bewaart, adviseren wij om dit af te dekken. <b>NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.</b></p>

## Desinfectie

Voor desinfectie zijn sterke chemicaliën nodig. Beoordeel altijd of het desinfecteren van de menger van invloed zal zijn op de voedselveiligheid van het eindproduct.

**NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.**

Als er water van het reinigen en desinfecteren op het oppervlak van de menger verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg de menger na het gebruik van chemicaliën altijd af met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Alle oxiderende chemische desinfectiemiddelen moeten met schoon water van drinkwaterkwaliteit worden afgespoeld.

Als u geen toegang hebt tot schoon water van drinkwaterkwaliteit, kunt u desinfecteren met heet water, stoom en desinfectiemiddel met IPA-ethanol en ethanol.

**NB: Vraag altijd een schriftelijke verklaring van de leverancier/fabrikant van het desinfectiemiddel waarin staat dat het veilig is en zonder afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit kan worden gebruikt.**

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

## Zuurbestendig roestvrij staal

Wanneer u sterk zure producten en/of producten met een hoog zoutgehalte produceert en wanneer u reinigt met sterke chemicaliën, adviseren wij u om een bekken en hulpstukken voor de menger aan te schaffen in zuurbestendig roestvrij staal EN 1.4401 (AISI 316).

Zuurbestendig roestvrij staal is corrosiebestendig en is bestand tegen chlorideconcentraties (Cl<sup>-</sup>) onder 50 ppm bij temperaturen tot 100 °C.