

Guide de nettoyage pour le Varimixer AR80 et AR100.

Une évaluation des risques doit toujours être faite pour tous les processus de nettoyage utilisés dans la production alimentaire. Sur la base de la législation actuelle, Varimixer A/S¹ a compilé le tableau ci-dessous pour vous aider à concevoir des plans de nettoyage spécifiques aux clients. L'importance du nettoyage des différentes zones du mélangeur est illustrée par des couleurs. *

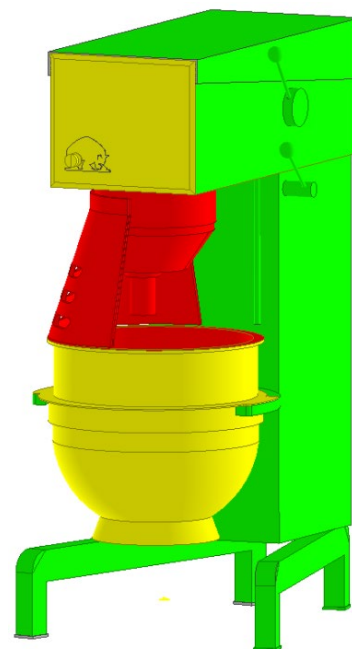
Les pièces du mélangeur sont principalement en acier inoxydable EN1.4301 (AISI 304). Pour éviter une corrosion de l'acier, il faut suivre les directives suivantes :

- Teneur en chlorure (Cl-) inférieure à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 80 °C.
- N'utilisez jamais de laine d'acier dure, d'éponges ou d'autres objets durs qui pourraient rayer la surface en acier.
- Après avoir utilisé des produits chimiques, le mélangeur doit toujours être lavé avec de l'eau propre de qualité potable.

L'anneau de la cuvette et certains outils sont en aluminium :

- Lors du lavage de l'aluminium, la valeur du pH doit être maintenue entre 5,0 et 8,0.

Retirez tous les dispositifs de sécurité et les outils avant de commencer le nettoyage.



*** Zone sans contact avec les aliments.**
= Faible risque.



Zone d'éclaboussures.
= Risque modéré.



Zone de contact direct avec les aliments.
= Risque élevé.

Nettoyage étape par étape

Cuvette	Videz la cuvette et rincez-la à l'eau. Mettez la cuvette dans le lave-vaisselle, ou lavez-le à la main avec une éponge ou une brosse douce. Nota : L'anneau de la cuvette est en aluminium.
Outils.	Enlevez tout résidu alimentaire des outils et rincez-les à l'eau. Nota : Ne tapez jamais le fouet contre le rebord de la cuvette ou d'autres objets. Lavez les outils à la main ou dans un lave-vaisselle. Retirez toujours la partie en acier inoxydable de la lame du racleur avant de la nettoyer. Nota : Certains outils peuvent être en aluminium.
Dispositif de protection. Boîtier baïonnette.	Lavez les dispositifs de protection à la main ou dans un lave-vaisselle. Vérifiez toujours l'absence de résidus d'aliments dans la baïonnette où sont fixés les outils. Un chiffon ou une éponge humide peut être inséré dans la baïonnette pour en détacher les résidus alimentaires.
Panneau avant.	Essuyez le panneau avant avec un chiffon légèrement essoré. N'oubliez pas l'arrêt d'urgence.

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

Mélangeur/support.	<p>Lavez toujours le mélangeur avec le système de serrage de la cuvette en position ouverte et fermée. Le mélangeur est classé IP32. Il faut donc l'essuyer uniquement avec un chiffon humide bien essoré.</p> <p>Nota : Ne vaporisez jamais d'eau sur la machine. Les machines dotées de la version améliorée IP-44 peuvent être lavées avec de la mousse. Le rinçage doit être limité à de faibles jets d'eau, équivalents à une pluie normale. L'eau doit être une eau propre, de qualité potable.</p>
Système de serrage de la cuvette.	<p>Lavez toujours le système de serrage de cuvette en position ouverte et fermée. Lavez le système de fixation de la cuvette à l'aide d'un chiffon humide bien essoré comme pour le lavage du support. Séchez les rouleaux de la prise de cuvette pour éliminer l'eau et les produits chimiques de nettoyage.</p>
Bras de levage et contrôle de vitesse.	<p>Essuyez le bras de levage et le contrôle de vitesse avec un chiffon humide bien essoré.</p>
Stockage.	<p>La cuvette peut être remise en place sur le mélangeur après le nettoyage. Si la cuvette est rangée sur le mélangeur, nous recommandons de la couvrir.</p> <p>Nota : Pour éviter la corrosion de l'acier, ne conservez jamais d'aliments à forte concentration d'acide ou de sel dans la cuvette.</p>

Désinfection

La désinfection nécessite des produits chimiques puissants. Il faut toujours évaluer si la désinfection du mélangeur affectera en quoi que ce soit la sécurité alimentaire du produit final.

Nota : Obtenez toujours les recommandations du fournisseur/fabricant des produits de nettoyage/désinfection avant de les utiliser.

Si l'eau issue du nettoyage et de la désinfection s'évapore à la surface du mélangeur, la concentration de chlorures et d'autres produits chimiques sera plus élevée que pendant le processus de nettoyage. Rincez et essuyez toujours le mélangeur avec de l'eau propre et potable après avoir utilisé des produits chimiques.

Tous les désinfectants chimiques oxydants doivent être rincés avec de l'eau propre et potable. En l'absence d'accès à une eau propre et de qualité potable, il est possible d'utiliser la désinfection à l'eau chaude, à la vapeur et la désinfection à l'éthanol IPA et à l'éthanol.

Nota : Obtenez toujours une déclaration écrite du fournisseur/fabricant du désinfectant indiquant qu'il est sans danger et qu'il peut être utilisé sans rinçage avec de l'eau propre et potable.

Une utilisation incorrecte des désinfectants peut endommager le mélangeur.

Acier inoxydable résistant aux acides

Lors de la fabrication de produits fortement acides et/ou à forte teneur en sel, et lors du nettoyage à l'aide de produits chimiques puissants, nous recommandons d'acheter la cuvette du mixeur et les outils en acier inoxydable EN 1.4401 (AISI 316) résistant aux acides.

L'acier inoxydable anti-acide est plus résistant à la corrosion et, à titre de comparaison, tolère des concentrations de chlorure (Cl-) inférieures à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 100 °C.