

PROGRAMA DE LIMPIEZA PARA HELADERIAS

Llenadoras-mangueras: Enjuagar. Hacer recircular **KODIAK** 0,5 litros en 20 litros de agua, durante 5 minutos. Enjuagar hasta neutralizar. Inundar con **Perbak**, al 1 %. Vaciar antes de comenzar a producir y no enjuagar.

En el proceso de recirculación, se deben aflojar los aros de las conexiones sanitarias, para que el producto caiga por la unión floja, limpiando de esa forma la junta de la unión.

Fabricadora de helados: Las mismas poseen su propio sistema de bochas rociadoras para realizar la limpieza CIP. Utilizando dichas bochas, realizar la limpieza por recirculación con **KODIAK** (0,5 litros en 20 litros de agua).

Antes de comenzar a trabajar usar las bochas para recircular durante 1,5 minutos con **Perbak** al 1 %. No enjuagar. Si no poseen bochas, consultar a MAGYARKEM.

Cinta transportadora de helados: Utilizar el cepillo giratorio propio de la máquina, con **Tamper** o **Perbak** proporcionado por el dosificador no eléctrico, al 0,5 %.

Asepsia de manos: Cargar los dispensers con **Hanrein**, proporcionado por el dosificador. Los dispensers pueden también cargarse con **Magybak**, al 5 %.

Limpieza exterior de elementos o máquinas, independientemente de cual sea el mismo: Utilizar **Habos**, al 5 %, aplicándolo con la máquina espumadora o pulverizándolo. Mantener un tiempo de contacto de 10 minutos. Enjuagar con la hidrolavadora.

Limpieza de pisos y azulejos de paredes: Utilizar **Habos**, con la máquina espumadora o pulverizándolo. NO cepillar. Enjuagar con agua fría sin presión. Aplicar **Magybak**, con espumadora para mantener la asepsia durante la jornada de trabajo. NO enjuagar el **Magybak**.

Eliminación de malos olores provenientes de rejillas de desagote: Aplicar **Magybak**, con la máquina espumadora o diluido en balde. NO enjuagar, para lograr la permanencia necesaria del producto.

Limpieza del sistema de mangueras: En una tina o tanque de inoxidable o plástico verter 50 a 60 litros de agua. Agregar 1 - 1,2 litros de **KODIAK**. Tomar la manguera a limpiar, roscar una de sus puntas a la tina y la otra punta a la succión de una bomba sanitaria.

Tomar otra manguera a limpiar y conectarla a la impulsión de la bomba. La otra punta de la segunda manguera debe estar adentro del recipiente donde se preparó la mezcla de agua y encender la bomba. La mezcla de agua y **KODIAK** recirculará por el interior de ambas mangueras y de la bomba, limpiando y saneando todo el sistema. La recirculación debe durar 5 minutos. Luego enjuagar de la misma forma con agua fría. Confirmar el enjuague total midiendo neutralidad. DURANTE TODO EL PROCESO LOS AROS DE LAS CONEXIONES SANITARIAS DEBEN ESTAR FLOJOS, PARA QUE EL LIQUIDO SALGA DE LOS MISMOS, LIMPIANDO LAS JUNTAS DE LAS CONEXIONES.

Una vez lavadas y enjuagadas, las mangueras deben sumergirse en un recipiente que contenga **Perbak**, al 1 %. Sacarlas del mismo exclusivamente para usarlas en el proceso de elaboración. NO enjuagarlas.

Limpieza de tinas o tanques: Realizar la limpieza con el sistema portátil de CIP, utilizando para ello **KODIAK**, y una bomba propia del establecimiento. Esa operación puede aprovecharse para realizar limpieza y saneado interno de mangueras.

Limpieza del plato giratorio de la máquina de moldes: Realizar la limpieza inicial utilizando **Habos**, con la espumadora o pulverizándolo. Enjuagar hasta neutralidad. Aplicar sobre el plato **Perbak**, al 1 %. Dejar inundado hasta que se comience a trabajar nuevamente. Aspirar el agua vaciando los moldes. NO enjuagar.

Lavado manual de baldes: Puede utilizarse **R 300 L, sin guantes**, preparado al 0,5 % por cepillado. **R 300 L** es una mezcla de detergente y lavandina muy estable y que no desprende ningún olor.

Otra forma de lavar los baldes es llenándolos con espuma de **Habos**, mantenerlos con espuma durante 10 minutos y luego enjuagarlos **sin cepillar**.

Lavado de partes de máquinas: Utilizar **Habos**, con la máquina espumadora. Mantener un tiempo de contacto de 10 minutos. Enjuagar con la hidrolavadora.

Abrillantado de ac. inoxidable: Para lograr un rejuvenecimiento de las superficies de inoxidable, eliminar manchas antiguas e incrustaciones de sarro, usar **DESIKEM E** al 10 % por pulverización o trapeado.

Eliminación de hielo ,nieve o escarcha de los evaporadores: Pulverizar **HIDEG** puro sobre el panel del evaporador mientras funciona . El mismo disolverá el hielo acumulado y actuará como preventivo, disminuyendo la nueva formación de hielo y nieve. Se aplica también en la hélice del ventilador para evitar la formación de hielo que la desbalancee y produzca roturas.

NOTA 1: En todos los enjuagues usar agua potable fría.

NOTA 2: En caso de no utilizar **Perbak, usar **Tamper****