

PROTOCOLO DE LIMPIEZA

Mediante el presente protocolo de limpieza* se garantiza un proceso de limpieza eficiente, higiénico y libre de bacterias. Incluso en casos de mucha presencia de suciedad. Proceso en el cual contribuiremos también a un buen mantenimiento preventivo de su Speed Up.

A continuación os indicamos los pasos a seguir para cumplir con éxito el protocolo.

① Utensilios necesarios para realizar una limpieza eficaz:

- Detergente **Zumex Citric Active™** específico para máquinas de zumo
- Desinfectante hidroalcohólico con concentración 0,91g/ml
- Esponja limpia o nueva (de un material que no raye las superficies de la máquina)
- Papel limpio y desechable
- Punto de lavado
- Cepillo suministrado (para los puntos de limpieza que lo requieran)

NOTA: El cepillo se deberá limpiar e higienizar siguiendo las instrucciones descritas a continuación.

② Pasos necesarios para una limpieza eficaz:

Sobre la **zona de circulación de zumo**, deberemos seguir los pasos específicos para garantizar una máxima higiene:



1. Aplicamos **Zumex Citric Active™** para eliminar cera y pulpa. Dejamos actuar 30 segundos y eliminamos la suciedad con una esponja.
2. Aclaremos con agua.
3. Aplicamos un desinfectante hidroalcohólico con concentración 0,91g/ml y lo dejamos reposar 1 minuto.
4. Aclaremos con agua.
5. Secado final de cada una de las piezas y recovecos.



*Informe de validación de la instrucción de limpieza Speed Up (v.00) realizada por un laboratorio independiente con número de informe IFSC243/19Rev3.

Instrucciones de desmontaje

¡Atención! Para una correcta limpieza debemos seguir los siguientes pasos. Antes de comenzar, desconectaremos la máquina de la red.



1

Extraemos la **cesta** del alimentador.



2

Desmontamos el **plato alimentador** desenroscando el pomo central.



3

Giramos los pomos y extraemos la **cubierta frontal** junto con las salidas laterales.



4

Retiramos el **Sistema PulpOut automático**, levantando el conjunto desde la parte más próxima a nosotros.



5

Desmontamos el **grifo Speed Up** desenroscándolo fácilmente.



6

Retiramos las **caídas de cortezas** de acero inoxidable.



7

Presionamos los pestillos laterales para extraer la **cubeta**.



8

Desmontamos la **cuchilla** presionando en el centro y tirando del asa hacia nosotros. **¡Atención!** Cuidado con la zona de corte.



9

Insertamos el protector de cuchilla.



10

Sacamos de sus soportes las **cuñas extractoras** de cortezas.



11

Desenroscamos los volantes y desmontamos los **tambores** por parejas.



12

Limpiamos la zona frontal de la máquina siguiendo los pasos indicados y eliminando todas las partículas que se hayan adherido.



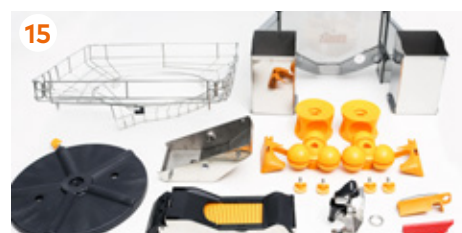
13

Sacamos los **cubos de residuos** del pódium para vaciar su contenido.



14

Extraemos la bandeja filtro y procedemos a limpiar el interior del pódium



15

Una vez desmontadas todas las piezas procedemos a la limpieza en profundidad.

A continuación se explica el proceso de limpieza en detalle para cada uno de los componentes de la máquina.

Instrucciones de limpieza de componentes

! Advertencias y pasos de limpieza e higienización

Es necesario limpiar a diario todos aquellos elementos que están en contacto con el zumo.



Todas las piezas, excepto la cubierta y el grifo, pueden introducirse en el **lavavajillas** para su lavado.



La limpieza de la zona de exprimido y de sus componentes extraíbles debemos hacerla utilizando **Citric Active***. Dejamos actuar un minuto y con la ayuda de una esponja humedecida se procede a eliminar los restos de suciedad. *No utilizar estropajos que puedan rayar las superficies.*

* Detergente de uso alimentario específico para Exprimidoras Zumex.



Tras el primer aclarado, higienizamos con el **desinfectante hidroalcohólico**** y lo dejamos reposar 1 minuto.



Aclarar con abundante agua después de la higienización, para eliminar los restos de desinfectante.



Secar las piezas completamente.

** Desinfectante de uso alimentario recomendado.

Limpeza diaria

Cuchilla, subfiltro, cubeta, caídas de cortezas, plato alimentador, cubierta frontal y grifo



Seguimos el proceso de limpieza indicado, sobre todas las piezas: **cuchilla**, el **subfiltro**, la **cubeta**, **caídas de cortezas**, etc.



Desmontamos las **salidas laterales** de la cubierta frontal.

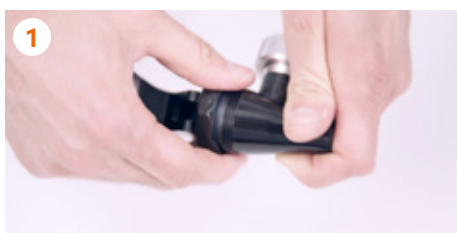


Lavamos la cubierta siguiendo los pasos indicados y eliminando todas las partículas que se hayan adherido.



Lavamos con Citric Active y una esponja suave el **plato alimentador** eliminando todas las partículas que se hayan adherido.

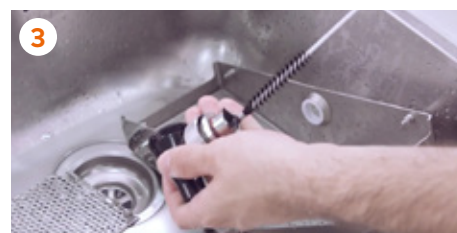
Grifo Up



Desmontamos la parte superior del **grifo** girando la rosca mate y seguimos los pasos de limpieza indicados anteriormente.



Dosificamos el desengrasante, introduciendo la boquilla pulverizadora por los orificios y aplicando el producto. Con la ayuda del cepillo pequeño suministrado frotamos por el interior de los orificios.



Aclaremos con agua, aplicamos el desinfectante por los orificios, aclaramos de nuevo y secamos con papel tanto la parte exterior como la parte interior del grifo (enrollar el papel sobre el pivote para facilitar la introducción del papel en los orificios).

Instrucciones de limpieza de componentes

Sistema PulpOut automático



1

Sobre una superficie lisa apoyamos el sistema PulpOut y desmontamos la **tapa lateral**, sujetando desde la parte superior para extraer los puntos de las guías.



2

Extraemos la **tapa superior** negra presionando sobre las aletas salientes hacia arriba para extraerla.



3

Damos la vuelta al conjunto y situamos los dedos sobre el **rodillo de la cinta barredora** empujando hacia afuera para liberarlo.



4

Extraemos la **cinta barredora** junto con el otro rodillo y retiramos ambas piezas.



5

Limpiamos la cinta barredora y el resto de componentes del Pulp Out con los pasos de limpieza indicados.



6

También pueden lavarse todas las piezas en el **lavavajillas**.

Sistema de exprimido



1

Retiramos los **tambores de exprimido**.



2

Limpiamos **todas las piezas** con los pasos descritos. También pueden lavarse todas las piezas en el **lavavajillas**.

Instrucciones de limpieza de componentes

Limpieza de mediodía (recomendada en máquinas con uso intensivo)

Cubierta, Grupo de exprimido y Sistema PulpOut



1 Giramos los pomos y extraemos la cubierta frontal junto con las salidas laterales.



2 Retiramos el Sistema PulpOut automático levantando el conjunto desde la parte más próxima a nosotros.



3 Desmontamos la cuchilla presionando en el centro y tirando del asa hacia nosotros. **¡Atención!** Cuidado con la zona de corte.



4 Insertamos el protector de cuchilla.



5 Sacamos de sus soportes las **cuñas extractoras** de cortezas.



6 Desenroscamos los volantes y desmontamos los **tambores** por parejas.



7 Limpiamos la zona **frontal** de la máquina siguiendo las instrucciones anteriormente descritas.

Para limpiar los componentes extraídos siga las instrucciones generales de limpieza diaria.

Sustitución de piezas.

Para una limpieza rápida a mitad de jornada, le recomendamos disponer de un kit de sustitución de piezas. Este kit está compuesto por: cubierta, grupo de exprimido y sistema PulpOut.