

La limpieza y desinfección de las rebanadoras es clave para prevenir la listeriosis

Procedimiento de limpieza y desinfección

.01



Quite la tapa del disco de corte.

.02



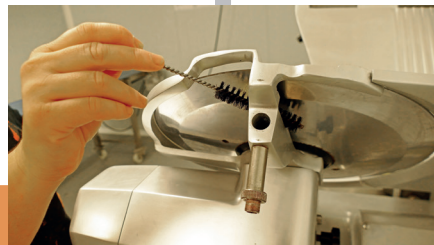
Quite el afilador

.03



Quite todas las piezas desmontables de la rebanadora. Pida las instrucciones al fabricante.

.04



Limpie minuciosamente todas las piezas una vez desmontadas. Utilice utensilios pequeños o cepillitos que permitan fregar para eliminar los restos de materia orgánica y llegar a todos los rincones.

Limpie con un detergente y aclare. Aplique un desinfectante siguiendo las instrucciones del fabricante y, si es preciso, aclare de nuevo.

.05



Para limpiar el anillo protector, pase un trapo o bayeta limpia humedecida con el producto de limpieza entre el disco de corte y el anillo. Una vez limpio, desinfecte y aclare con abundante agua potable.

.06



Una máquina de vapor a presión puede facilitar la tarea.