

## 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.



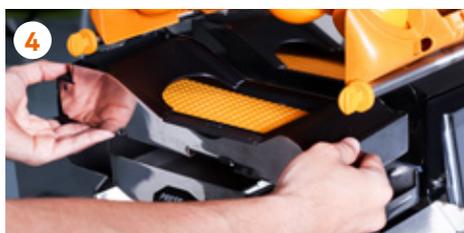
Extraemos la **cesta** del alimentador.



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



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



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



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



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



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



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



Insertamos el protector de cuchilla.



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



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



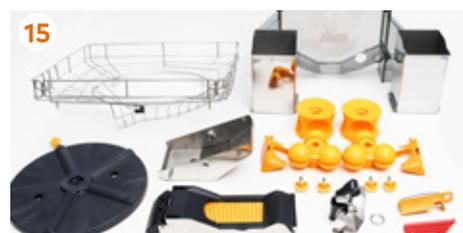
Limpiamos la zona frontal de la máquina siguiendo los pasos indicados y eliminando todas las partículas que se hayan adherido.



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



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



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 barreadora** empujando hacia afuera para liberarlo.



4

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



5

Limpiamos la cinta barreadora 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.



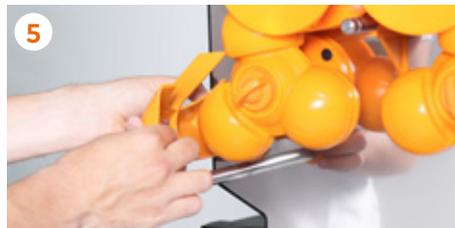
2 Retiramos el Sistema PulpOut automático levantando el conjunto desde la parte más próxima a nosotros.



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.