



Ecolab GmbH & Co. OHG
P.O. Box 13 04 06
D-40551 Düsseldorf

bescheinigt hiermit, dass für die

Pepperl+Fuchs GmbH
Kitzingstrasse 25 -27
12277 Berlin

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **P3-topactive 200, P3-topactive DES, P3-topax 56 und P3-topax 66** sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten

Sensorserien ML7, ML71 und ML8

sind gegenüber den im Test verwandten P3-Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Düsseldorf, den 05.09.2007

Ecolab GmbH & Co. OHG

i.V.

Thomas Tyborski

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Tyborski".

i. V.

Reimund Laaff

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Laaff".

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1) zur Materialbeständigkeit
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

Testverfahren Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

Testdauer:

- 28 Tage

Temperatur:

- konstant Raumtemperatur

Auswertung:

- Visuelle Beurteilung wie Quellung, Versprödung, Farbänderung
- Vergleich mit dem Nullwert (demineralisiertes Wasser)
- Foto-Dokumentation
- Grundlage: Analyse 01-25082007

Produktspezifikationen:

P3-topactive DES:

Saures Desinfektionsmittel auf Basis Peressigsäure/Wasserstoffperoxid für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topactive 200:

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für TFC-Verfahren in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 56:

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 66:

Alkalisches Schaumreinigungsmittel mit Aktivchlor für die Betriebsreinigung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Reinigungsplan für Lebensmittel verarbeitende Betriebe*



Vorspülen mit Wasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck in Richtung der Gullys.
Reinigen der Gullys.



Einschäumen von unten nach oben

alkalisch: P3-topax 66 2 – 5 % täglich
alternativ P3-topactive 200 3-5 % täglich
sauer: P3-topax 56 2 % bei Bedarf
Temperatur: kalt bis 40°C

Kontaktzeit: ca. 15 Min. wird empfohlen



Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck

Schaumdesinfektion P3-topactive DES, 1-3 %, 10-30 min



**Ecolab GmbH & Co. OHG
P.O. Box 13 04 06
D-40551 Düsseldorf**

certifies that for

**Pepperl+Fuchs GmbH
Kitzingstrasse 25 – 27
12277 Berlin**

material resistance tests

were performed with cleaning substances **P3-topactive 200, P3-topactive DES, P3-topax 56, P3-topax 66** and demineralized water as a zero reference factor.

The material resistance of the tested series

Sensor ML7, ML71 and ML8

to the P3 products used in the test can be considered to be positive according to the cleaning procedure mentioned overleaf.

Düsseldorf, 5th September 2007

Ecolab GmbH & Co. OHG

i.V.

Thomas Tyborski

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Tyborski".

i. V.

Reimund Laaff

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Laaff".

This certificate is based on:

- documented test procedures (test no.: F&E/P3-E Nr. 40-1) according to material resistance
- defined product descriptions
- standardized cleaning procedure

**Test procedure
Ecolab-test F&E Nr. 40-1****Dipping test:**

- Complete immersion in solutions/liquid

Test period:

- 28 days

Temperature:

- room temperature (constant)

Analysis:

- Visual judgement like swelling, brittleness, discoloring
- compared to zero-reference factor (demineralized water)
- Photo documentation
- Based on Analysis no. 01-25082007

Product specifications:**P3-topactive DES**

Acid disinfectant based on peracetic acid/hydrogen peroxide for the food and beverage industries

P3-topactive 200

Alkaline, chlorine-free foam cleaner for TFC-technology in the food and beverage industries

P3-topax 56:

Acid foam cleaning substance for the food and beverage industry

P3-topax 66:

Alkaline foam cleaning detergent with active chlorine for machine cleaning in the food and beverage industry

Cleaning plan for food and beverage industry***Rinsing with water 40 – 50°C**

Rinsing with low pressure. Rinsing from top to bottom in the direction of the drains. Cleaning of the drains.

**Foaming from bottom to top**

alkaline: P3-topax 66 2 – 5 % daily

alternative P3-topactive 200 3-5 % daily

acid: P3-topax 56 2 % on demand

temperature: cold up to 40°C

contact time: 15 min. recommended

**Rinsing with water 40 – 50°C**

Rinsing from top to bottom with low pressure

Foam disinfection P3-topactive DES 1-3 %, 10-30 minutes

*short description