



**Ecolab Deutschland GmbH
Reisholzer Werftstraße 38-42
D-40589 Düsseldorf**

bescheinigt hiermit, dass für die

**Pepperl + Fuchs GmbH
Lilienthalstraße 200
D-68307 Mannheim**

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66 und P3-topax 990** sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten

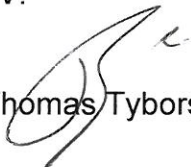
Ultraschall „Metal Face“ Sensoren der Baureihe UM

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

Düsseldorf, den 21.06.2010

Ecolab Deutschland GmbH

i.V.


Thomas Tyborski

i. V.


Reimund 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

Produktspezifikationen:

P3-topactive DES:

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

P3-topax 19:

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 56:

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 66:

Alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Aktivchlor für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 990:

Neutrales Desinfektionsmittel auf Basis von Amininen für die 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 19 oder 66 2 – 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

Sprühdesinfektion P3-topax 990 1-2 %, 30 -60 min

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

*Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten.



**Ecolab Deutschland GmbH
P.O. Box 13 04 06
D-40554 Düsseldorf**

certifies that for

**Pepperl + Fuchs GmbH
Lilienthalstraße 200
D-68307 Mannheim**

material resistance tests

were performed with cleaning substances **P3-topactive DES, P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 66 und P3-topax 990** and demineralized water as a zero reference factor.

The material resistance of the tested

Ultrasonic sensors "Metal Face" UM

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

Düsseldorf, 21.06.2010

Ecolab Deutschland GmbH

i.V.


Thomas Tyborski

i. V.


Reimund 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

Product specifications:

P3-topactive DES

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

P3-topax 19

Alkaline, chlorine-free foam cleaner for the food and beverage industry

P3-topax 56:

Acid foam cleaning substance for the food and beverage industry

P3-topax 66:

Alkaline cleaner and disinfectant based on chlorine for the food and beverage industries

P3-topax 990:

Neutral disinfectant based on amines for the food and beverage industries

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 19 or 66 2 – 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

Spray disinfection: P3-topax 990 1-2 %; 30-60 min

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