



**Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein**

bescheinigt hiermit, dass für

**U.I. Lapp GmbH
Schulze-Delitzsch-Straße 25
70565 Stuttgart**

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **Topactive 200, P3-topactive OKTO, P3-topax 52, P3-topax 66, P3-topax 990** und entionisiertes Wasser durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten Bauteile

**ÖLFLEX® CLASSIC 400 P
ÖLFLEX® CLASSIC 400 CP**

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

Monheim, den 14.04.2015

Ecolab Deutschland GmbH

i.A.

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

Tanja Hackenberger

i. V.

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

Thomas Tyborski

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1 Rev 3) zur visuellen und funktionellen Materialbeständigkeit
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan
- dem Prüfbericht zur Ecolab Zertifizierung der U.I. Lapp GmbH, Stuttgart, 04.2015

Testverfahren

Ecolab-Prüfmethode F&E/P3-E Nr. 40-1

Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

Testdauer:

- 28 Tage

Temperatur:

- konstant Raumtemperatur (20-25°C)

Auswertung:

- Visuelle Beurteilung wie Quellung, Versprödung, Farbänderung
- Vergleich mit dem Nullwert (entionisiertes Wasser)
- Foto-Dokumentation sowie Funktionsprüfung, siehe Testreport

Produktspezifikationen:

P3-topactive OKTO:

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

P3-topactive 200:

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 52:

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 66:

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

P3-topax 990

Neutrales Desinfektionsmittel auf Basis Aminacetat 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-topactive 200 5 % täglich
oder P3-topax 66 5 % täglich
sauer: P3-topax 52 5 % bei Bedarf
Temperatur: kalt bis 50°C



Kontaktzeit: ca. 15 Min. wird empfohlen

Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck

Schaumdesinfektion P3-topactive OKTO, 1-3 %, 10-30 min
or alternative P3-topax 990, 1-3 %, 10-20 min