



**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 **P3-topactive 200**, **P3-topactive OKTO**, **P3-topax 52**, **P3-topax 66**, **P3-topax 990** und entionisiertes Wasser durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten Bauteile

**SKINTOP® HYGIENIC  
SKINDICHT® HYGIENIC BL-M**

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


Monheim, den 08.04.2015

**Ecolab Deutschland GmbH**

i.A.

  
Tanja Hackenberger

i. V.

  
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:

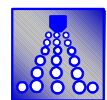
neutrales Desinfektionsmittel auf Basis Aminacetat für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

## 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  
oder alternativ P3-topax 990, 1 - 3 %, 10-20 min