



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

bescheinigt hiermit, dass durch die

**Tiemann Schutz-Systeme GmbH
Lübbecker Str. 16
32257 Bünde**

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **P3-topax 66, P3-topax 990, Topactive 200, Topactive 500** und **P3-topactive OKTO** sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit des getesteten Systems

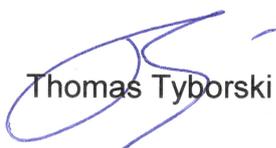
HYGIENEFENCE®
Stainless steel safety fence system

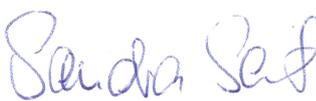
ist gegenüber den im Test verwandten Ecolab-Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Monheim, den 16. April 2018

Ecolab Deutschland GmbH
i.V.

i. V.


Thomas Tyborski


Sandra Saul

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1, rev.5) zur Materialbeständigkeit der SLG Prüf- und Zertifizierungs GmbH
- Testprotokoll Nr.: 6012-18-GG-18-PP001
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

Testverfahren

Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

Prüflinge: **HYGIENEFENCE® stainless steel fence system**

Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

Testdauer:

- 28 Tage

Temperatur:

- konstant Raumtemperatur

Auswertung:

- Visuelle Beurteilung Quellung, Risse, Farbänderung, Oberflächen, Außendurchmesser und Wanddicke
- Vergleich mit dem Nullwert (Ausgangswerkstoff und demineralisiertes Wasser)
- Fotodokumentation

Produktspezifikationen:

P3-topactive OKTO*

Saures Schaumdesinfektionsmittel auf Basis Peroxysäuren für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 66

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

P3-topax 990

Mild-alkalisches Desinfektionsmittel auf Aminbasis für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Topactive 200

Alkalisch-chlorfreies Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Topactive 500

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Cleaning plan for food and beverage industry**



Spülen mit Wasser 40 – 50°C

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



Einschäumen von unten nach oben

Alkalisch:	Topactive 200 oder P3-topax 66	2 - 5 % daily
Sauer:	Topactive 500	2 % bei Bedarf
Temperatur:	kalt bis zu 50°C	
Kontaktzeit:	15 Min. wird empfohlen	



Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck



Schaumdesinfektion

	P3-topactive OKTO	1 %, 10-30 Min
alternativ	P3-topax 990	1 %, 30 Min



Nachspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität!

**Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten. Der letzte Schritt ist immer die gründliche Wasser-Nachspülung!

* Eine kleine Abweichung wurde für P3-topaktives OKTO festgestellt: Rost an kleiner Stelle.