



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

bescheinigt hiermit, dass durch die

**Balluff GmbH  
Schurwaldstrasse 9  
73765 Neuhausen a.d.F.  
Germany**

ein

### **Materialbeständigkeitstest**

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

Die Materialverträglichkeit der getesteten Gabellichtschränkenbaureihe

**BGL 50F-001-00,2-S4  
BGL 80F-007-00,2-S4**

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

Monheim, den 09. September 2015

**Ecolab Deutschland GmbH  
i.V.**

Thomas Tyborski

i. V.  
  
Sabina Plohl

**Diese Bescheinigung beruht auf**

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1) zur Materialbeständigkeit
- test report SGL Protocol No: 6016-15-GG-15-PP003
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

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

Prüflinge: Gabellichtschrankenbaureihe

BGL 50F-001-00,2-S4

BGL 80F-007-00,2-S4

**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)
- Foto-Dokumentation

**Produktspezifikationen:****P3-topax 66:**

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

**P3-topax 52:**

Sauers Schaumreinigungsmittel 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

**P3-topactive OKTO:**

Sauers Schaumdesinfektionsmittel auf Basis Peroxysäuren 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: Topactive 200 oder P3-topax 66 2 - 5 % täglich  
sauer: P3-topax 52 2 - 5 % 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

Desinfektion P3-topactive OKTO, 0,5 - 1 %, 10-30 Min  
oder  
P3-topax 990, 1 - 3%, 15-60 Min.\*Beispiel, Kurzfassung mit den Hauptverfahrensschritten. Im Anschluss an die Reinigung/ Desinfektion erfolgt ein Nachspülenschritt mit Wasser



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

certifies that by

Balluff GmbH  
Schurwaldstrasse 9  
73765 Neuhausen a.d.F.  
Germany

### material resistance tests

were performed with cleaners/disinfectants **P3-topax 52**, **P3-topax 66**, **P3-topax 990**, **Topactive 200** and **P3-topactive OKTO** and demineralized water as a zero reference factor.

The material resistance of the tested optical slot sensors

BGL 50F-001-00,2-S4  
BGL 80F-007-00,2-S4

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

Monheim, 09<sup>th</sup> September 2015

Ecolab Deutschland GmbH

i.V.

Thomas Tyborski

i. V.

S. Plohl  
Sabina Plohl

**This certificate is based on:**

- documented test procedures; test no.: F&E/P3-E Nr. 40-1 according to material resistance
- test report SGL Protocol No: 6016-15-GG-15-PP003
- defined product descriptions
- standardized cleaning procedure

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

Test material: optical slot sensors

BGL 50F-001-00,2-S4

BGL 80F-007-00,2-S4

**Dipping test:**

- Complete immersion in solutions/liquid

**Test period:**

- 28 days\*

**Temperature:**

- room temperature (constant)

**Analysis:**

- Visual judgement discoloring, surfaces appearance, cracks, swelling, external diameter, wall thickness
- compared to zero-reference factor (demineralized water)
- Photo documentation

**Product specifications:****Topactive 200:**

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

**P3-topactive OKTO:**

Acid disinfectant based on peroxy acids for the food and beverage industry

**P3-topax 52:**

Acid foam cleaning substance for the food and beverage industry

**P3-topax 66:**

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

**P3-topax 990:**

Mild alkaline disinfectant based on amine for the food and beverage industries

**Cleaning plan for food and beverage industry\*****Rinsing with water 40 to 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: Topactive 200 or P3-topax 66 2 to 5 % daily

acid: P3-topax 52 2 to 5 % on demand

temperature: cold up to 40°C

contact time: 15 min. recommended

**Rinsing with water 40 to 50°C**

Rinsing from top to bottom with low pressure

**Disinfection:** P3-topactive OKTO 0,5 to 1 %, 10-30 min  
P3-topax 990 1 to 3%, 15-60 min\*Example, short description. The final step of a cleaning regime is always a thorough water rinse!