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

bescheinigt hiermit, dass durch die

Balluff GmbH
Schurwaldstraße 9
73765 Neuhausen
Deutschland

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 Kabelsysteme

BCC S und BCC C*

***exemplarisch wurde die BCC C getestet**

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

Monheim, den 23. Mai 2016
Ecolab Deutschland GmbH
i.V. i. V.

Thomas Tyborski

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
40789 Monheim am Rhein

Sandra Saul

ECOLAB

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode: F&E/P3-E Nr. 40-1, rev.3) zur Materialbeständigkeit
- Testprotokoll Nr.: 6058-15-GG-PP001 Aug 08, 2015 definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

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

Prüflinge: Kabel

Serie BCC S und BCC C*

*exemplarisch wurde die Serie BCC S getestet

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-topax 66:
Alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Aktivchlor für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

P3-topax 56:
Saures 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:
Saures 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 Nachspülschritt mit Wasser

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

certifies that by

Balluff GmbH
Schurwaldstraße 9
73765 Neuhausen
Deutschland

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 cables

Series BCC S and BCC C*

***exemplary series BCC S has been tested**

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

Monheim am Rhein, May 23, 2016
Ecolab Deutschland GmbH

i.V.

Thomas Tyborski

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
40789 Monheim am Rhein

i. V.

Sandra Saul

ECOLAB

This certificate is based on:

- documented test procedures; test no.: F&E/P3-E Nr. 40-1 rev 3) according to material resistance
- test report Protocol No: 6058-15-GG-PP001 Aug 08, 2015
- defined product descriptions
- standardized cleaning procedure

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

Test materials: cable

VA models of series BCC S, BCC C*

*exemplary series BCC S has been tested

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!

No. 947341-766 EN · 00.000000 · E16; subject to modification.