



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

bescheinigt hiermit, der Firma

**Wenglor sensoric GmbH
wenglor Straße 3
88069 Tett nang**

eine

Materialbeständigkeit

der Reinigungs-/Desinfektionsmittel **Topactive 200, Topactive 500, P3-topax 66, P3-topax 990, Topactive Okto** auf Grundlage des Korrosionsverhaltens des Edelstahls 1.4404 gemäß unseren Erfahrungen bewertet zu haben.
Die Materialverträglichkeit der bewerteten Ultraschallbaureihe

- **U2GTxxx**
- **U2GTxxxSxx**

ist gegenüber den oben genannten Ecolab- Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Monheim, den 11.01.2023

Ecolab Deutschland GmbH

i.A.

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

Tanja Hackenberger

i.V.

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

Thomas Tyborski

Diese Bescheinigung beruht auf

- Materialbeständigkeitsangaben aus den Praxisanwendungen der Baureihe U1GTxxx
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan und ein besonderer Hinweis auf das Nachspülen mit Trinkwasser

Testverfahren

Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

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:

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

“Reinigungsplan für Lebensmittel verarbeitende Betriebe*“



Vorspülen mit Wasser von 40 – 50°C

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



Einschäumen von unten nach oben

alkalisch:	Topactive 200 oder P3-topax 66	2 - 5 % täglich
sauer:	Topactive 500	2 - 5 % bei Bedarf

Temperatur: kalt bis 50°C
Kontaktzeit: ca. 15 Min. wird empfohlen



Zwischenspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck



Desinfektion

Persäuren:	Topactive OKTO	1 %, 10-30 Min
oder		
Neutral:	P3-topax 990	1 - 3%, 15-60 Min.
Temperatur:	kalt bis 50°C	



Nachspülen mit Trinkwasser von 40 – 50°C

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