



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

bescheinigt hiermit, dass die Firma

**HUMMEL AG  
Lise-Meitner-Straße 2  
79211 Denzlingen**

einen

### **Materialbeständigkeitstest**

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln **Topactive 200, Topaz AC3, Topaz AC5, P3-topax 66, P3-topax 990, P3-topactive Okto** und entionisiertes Wasser durchgeführt hat.

Die Materialverträglichkeit der getesteten Kabelverschraubung der Serie


- **HSK-INOX-HD-Pro**

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


Monheim, den 27.01.2021

**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 Materialbeständigkeit
- siehe Zertifikat vom 25.7.2014
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

### Testverfahren

#### Ecolab-Prüfmethode F&E Nr. 40-1

Prüflinge: stellvertretend getestet:

HSK-Inox-HD-RG/072014

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

#### Topaz AC3

Saures, inhibiertes Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

#### Topaz AC5

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:	Topaz AC5 oder AC3	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 - 3 %, 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.