



Ecolab GmbH
of
Kriegackerstrasse 91
CH-4132 Muttenz

hereby certifies that for

Pilz GmbH & Co. KG
of
Felix-Wankel-Str. 2
73760 Ostfildern

a

material resistance test

has been carried out using the cleaning and disinfection agents P3-topax 19, P3-topax 91, P3-sterile, plus demineralized water as a zero value.

The material resistance for the PSEN series sensors with fixed cable connection tested is to be regarded as positive compared to the related P3 products in the test and under the application conditions listed overleaf.

Muttenz, the 22nd of February

For Ecolab GmbH

Stefan Nobel
Customer Services Manager

Nicolas Strübin
Marketing Support



This certificate is based upon:

- ❑ Documented testing methods: F&E / P3-E No. 40-1) for material resistance
- ❑ Defined product specifications
- ❑ A standardized cleansing plan

<p>Testing method Ecolab testing method F&E No. ..</p> <p>Status and immersion test:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Complete immersion in the test medium <p>Test duration:</p> <ul style="list-style-type: none">○ 28 days <p>Temperature cycles:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Room temperature <p>Evaluation:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Gravimetric to 1/10000g: calculated by subtracting the mass difference in %○ Visual assessment, such as swelling, brittleness or colour change○ Comparison with zero value (demineralized water)○ Test report to ELASTA relays GmbH dated 20.12.2005	<p>Product specifications:</p> <p>P3-topax 19: Highly-alkaline foam cleanser for the food industry</p> <p>P3-topax 56: Acidic foam cleanser for the food industry</p> <p>P3-topax 91: Neutral disinfectant for the food industry</p> <p>P3-sterile: Weak alkaline cleanser and disinfectant for manual applications (max. application concentration 3%)</p>
--	--

Cleansing plan for food processing installations

Rinsing with water at 40-50 °C

Rinsing from top to bottom by means of low pressure in the direction of the gullies

Cleaning of the gullies

Laying in of foam from bottom to top

Alkaline:	P3-topax 19	2-5%
Acid:	P3-topax 56	2-5%
Disinfection:	P3-topax 91	1-2%
Temperature:	cold to 40 °C	

Contact period

A contact period of approx. 15 minutes is recommended

Final rinse using drinking water at 40-50 °C

Rinse from top to bottom, using low pressure



**Ecolab GmbH
Kriegackerstrasse 91
CH-4132 Muttenz**

bescheinigt hiermit, dass für die

**Pilz GmbH & Co. KG
Felix-Wankel-Str. 2
73760 Ostfildern**

ein

Materialbeständigkeitstest

mit den Reinigungs-/Desinfektionsmitteln P3-topax 19, P3-topax 56, P3-topax 91, P3-steril sowie demineralisiertem Wasser als Nullwert durchgeführt wurde.

Die Materialverträglichkeit der getesteten Sensoren aus der Serie PSEN mit festem Kabelanschluss ist gegenüber den im Test verwendeten P3-Produkten unter den umseitig aufgeführten Anwendungsbedingungen positiv zu sehen.

Muttenz, den 22. Februar 2006

Ecolab GmbH

i.V.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. Nobel".

Stefan Nobel
Customer Service Manager

i.V.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "N. Strübin".

Nicolas Strübin
Marketing Support

Diese Bescheinigung beruht auf

- dokumentierten Testverfahren (Prüfmethode(n): F&E / P3-E Nr. 40-1) zur Materialbeständigkeit
- definierten Produktspezifikationen
- einem standardisierten Reinigungsplan

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

Stand- und Einlegetest:

- Vollständiges Eintauchen in das Prüfmedium

Testdauer:

- 28 Tage

Temperaturzyklen:

- Raumtemperatur

Auswertung:

- Gravimetrisch auf 1/10000g; berechnet in Abtrag Massendifferenz in %
- Visuelle Beurteilung wie Quellung, Versprödung, Farbänderung
- Vergleich mit dem Nullwert (demineralisiertes Wasser)
- Prüfbericht an ELESTA relays GmbH vom 20.12.2005

Produktspezifikationen:

P3-topax 19:

Hochalkalisches Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie

P3-topax 56:

Saures Schaumreinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie

P3-topax 91:

Neutrales Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

P3-steril:

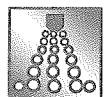
Schwach alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel für manuelle Anwendungen (max. Anwendungskonzentration 3 %)

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.

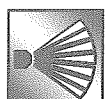


Einschäumen von unten nach oben

Alkalisches:	P3-topax 19	2 - 5 %
Sauer:	P3-topax 56	2 - 5 %
Desinfektion:	P3-topax 91	1 - 2 %
Temperatur:	kalt bis 40°C	

Kontaktzeit

Eine Kontaktzeit von ca. 15 Min. wird empfohlen.



Nachspülen mit Trinkwasser von 40 - 50°C

Spülen von oben nach unten mittels Niederdruck