



# **DOCUMENTATION NETBIO 600**



**[www.iblspecifik.com](http://www.iblspecifik.com)**

**[contact@iblspecifik.com](mailto:contact@iblspecifik.com)**

**Tel: +(33) 1 41 98 32 20**

**Fax: +(33) 1 46 63 10 99**

# NETBIO 600 | PRÉSENTATION GÉNÉRALE

## CANON À MOUSSE INDUSTRIEL

La NETBIO 600 permet de nettoyer et de désinfecter en projetant une mousse désinfectante sur les surfaces. La mousse est ensuite rincée avec la même machine.

### NETBIO 600

- Le compresseur et l'enrouleur sont intégrés à la machine.
- Se branche au réseau d'arrivée d'eau pour une autonomie illimitée
- Mode rinçage avec le même appareil
- Mobile et très facile à utiliser
- Le canon à mousse optimise le travail de l'opérateur
- Structure en Inox



Nettoyage  
100% Ecologique



## Les avantages de la mousse pour le nettoyage

La mousse adhère aux surfaces verticales et horizontales pour optimiser l'action chimique du produit désinfectant. Elle facilite aussi le travail de l'opérateur.

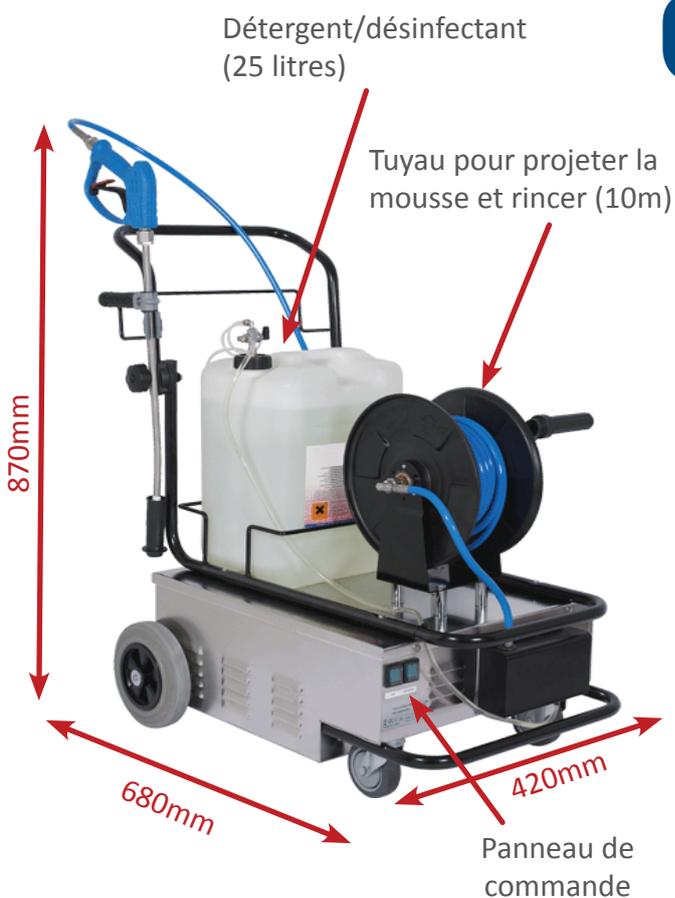
Le Canon à Mousse a été conçu pour la mobilité et l'efficacité : système compact, compresseur intégré, autonomie en eau illimitée et fonction rinçage intégré.

## Applications du Canon à Mousse :

- Nettoyage - Dégraissage - Désinfection
- Idéal sur les surfaces verticales et horizontales
- Industries : agroalimentaire - embouteillage
- Complexes sportifs - Vestiaires - Piscines - Cantines



# NETBIO 600 | FONCTIONNEMENT



## Caractéristiques Techniques

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Poids                             | 55 kg                         |
| Alimentation / Puissance          | 230 V / 430 W                 |
| Pompe                             | 180 W / 30 bars<br>0,08 L/min |
| Dilution chimique                 | Réglée à 4 % environ          |
| Autonomie en eau                  | Illimitée                     |
| Dimensions                        | H 980 x l 600 x L 870 mm      |
| Tuyau raccord eau<br>Tuyau mousse | 10 mètres<br>10 mètres        |
| Structure                         | INOX                          |
| Entretien                         | Système de Nettoyage intégré  |
| Fréquence d'utilisation           | 7h / jour                     |

## Fonctionnement du NETBIO 600

### Les étapes d'un nettoyage au canon à mousse avec NETBIO 600

- 1 Préparation : raccorder le tuyau mousse/rinçage, raccorder la machine à une source d'eau, contrôler la connexion entre le bidon de détergent et la machine, brancher la machine.
- 2 Allumer le compresseur et attendre quelques minutes jusqu'à ce que la pression augmente et que le compresseur s'éteigne.
- 3 Allumer la pompe d'eau et positionner le bouton et l'accessoire Mousse/Rinçage sur la position Mousse.
- 4 Couvrir les surfaces avec la mousse en appuyant sur le levier de la lance de vaporisation.
- 5 Laisser agir la mousse durant quelques minutes avant de procéder au rinçage.
- 6 Positionner le bouton et l'accessoire Mousse/Rinçage sur la position Rinçage puis rincer les surfaces de haut en bas.

## INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

### UNE OPÉRATION EN 3 ÉTAPES :

#### Branchement et pulvérisation

Brancher le canon à mousse au réseau électrique et au réseau d'eau pour une autonomie illimité. Pulvériser la mousse sur les surfaces à traiter.

#### Action chimique de la mousse

La mousse adhère aux surfaces traitées pour optimiser la désinfection et le dégraissage. Attendre 2 à 3 minutes.

#### Rinçage avec le Canon à Mousse

Mettre l'appareil en mode rinçage puis rincer facilement et rapidement la mousse.

#### Etape 1



#### Etape 2



#### Etape 3



### 3D BIO Détergent/Désinfectant/Dégraissant

3D BIO est le produit utilisé dans la machine NETBIO 600. Il s'agit d'un dégraissant, détergent et désinfectant puissant et biodégradable.

3D BIO® en 6 points :

- Action rapide sur les surfaces fortement encrassées et grasses.
- Bactéricide (EN 1276, NF T 72 170) et Fongicide (EN 1650, NF T 72 300).
- Facilement biodégradable.
- Utilisable en agriculture biologique et compatible avec le contact alimentaire.
- Nettoie et désinfecte en une seule opération.
- Économique et efficace à faible concentration.