

Fiche Technique

NETBIO 600, le nettoyage au canon à mousse

www.iblspecific.com - contact@iblspecific.com - 01 41 98 65 55



Le canon à mousse NETBIO 600 permet de nettoyer les surfaces en agroalimentaire (plans de travail, machines outils, panneaux de contrôle...), des sanitaires, des douches, des saunas, des piscines, en projetant un détergent/désinfectant moussant mélangé à de l'eau. La mousse est ensuite rincée à l'eau, avec la même machine, afin de laisser les surfaces propres et saines pour les usagers.

L'eau utilisée pour les phases de nettoyage et de rinçage provient directement du réseau d'eau des locaux, ce qui permet une utilisation d'une durée illimitée. Le détergent/désinfectant reste dans son bidon d'origine, et il est aspiré automatiquement par la machine en quantité appropriée (dilution 4%). Le compresseur situé à l'intérieur permet de produire de la mousse avec une densité optimale. Il n'est pas nécessaire d'ajouter un système extérieur d'air comprimé. Le rinçage est effectué grâce à une pompe de 30 bars.

Grâce au NETBIO 600, l'action du détergent/désinfectant est mieux exploitée puisque la mousse adhère pendant quelques minutes à la paroi sur laquelle elle a été injectée. De plus, la mousse couvre les surfaces de blanc, un effet visuel qui permet à l'opérateur de vérifier qu'elles ont bien toutes été traitées.

Caractéristiques Electriques

Tension	230V / 50 Hz
Puissance Compresseur	350 W
Puissance Pompe à eau	180 W
Câble	10 m
Pression Pompe	30 bars
Pression Air Comprimé	9 bars
Pompe avec by-pass	Piston

Pulvérisation

Pulvérisation	manuelle
Longueur tuyau	10 m
Débit produit	0,08 L / min
Dilution chimique	Déjà réglée, env. 4%
Rinçage	Oui
Détergent Désinfectant	3D BIO

Structure

Poids	55 kg
Dimensions machine complète	H 980 x l 600 x L 870 mm

LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT TOUTE UTILISATION

