



LES LABORATOIRES N2K

BIONET PRO

Avec un inhibiteur de corrosion

Nettoyant alcalin chloré liquide formulé pour le nettoyage et la désinfection des circuits d'eau de boisson destinés aux volailles et aux bovins, ainsi que des circuits de machines de traite et canalisations lait en milieu agricole et agro-industriel. Son action combinée dégraissante, séquestrante et biocide garantit une hygiène optimale sur toutes surfaces fortement souillées, sols, murs et équipements d'élevage.

DESCRIPTION

Le chlore de BIONET PRO est stable et à libération contrôlée. L'hydroxyde de sodium assure une action dégraissante puissante, tandis que les agents séquestrants empêchent la formation de dépôts minéraux (tartre, pierre de lait, Bierstein) même en eau de dureté élevée.

L'inhibiteur de corrosion intégré protège efficacement les surfaces en inox, cuivre et laiton présentes dans les circuits de traite et les équipements agroalimentaires. Le produit n'est pas corrosif vis-à-vis de l'inox, du caoutchouc alimentaire et des matières plastiques (PEHD, PVC).

BIONET PRO concentré et sa solution d'emploi ne doivent pas être neutralisés ni portés en milieu acide. Ce produit convient pour l'utilisation en industrie alimentaire (laiterie, volaille, abattoir, brasserie, soft drink, etc.).

COMPOSITION

Produit à base d'agents séquestrants, d'hydroxyde de sodium, d'inhibiteur de corrosion et d'Hypochlorite de sodium.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physico-chimiques

- Aspect : Liquide clair
- Couleur : Incolore à légèrement jaunâtre
- Odeur : Chlorée caractéristique
- pH : $12,5 \pm 0,3$
- Densité : $1,15 - 1,20 \text{ g/cm}^3$ à 20°C
- Teneur en chlore actif : $\geq 3,5 \%$ (35 g/L)
- Viscosité dynamique : $\leq 15 \text{ mPa.s}$ à 20°C
- Conditionnement : Bidon 24kg
- Stockage : Lieu frais, sombre, aéré — Température $< 25^\circ\text{C}$
- Durée de conservation : 12 mois après fabrication (flacon fermé)



MODE D'EMPLOI

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

Application	Concentration	Temps de contact
Circuit d'eau de boisson (volailles / bovins)	0,5 – 1 mL/L (50 – 100 ppm Cl actif)	30 – 60 min → rinçage
Traitement choc circuit eau (colmatage)	2 – 5 mL/L (200 – 500 ppm)	2 h → rinçage abondant
Circuit machine de traite — protocole CIP	2 – 3 % v/v	Selon programme CIP
Canalisations et citernes lait	1 – 2 % v/v	15 – 30 min → rinçage
Sols et murs étables / poulaillers (mousse)	2 – 4 % v/v	5 – 10 min → rinçage
Matériel et outils agroalimentaires	0,5 – 1 % v/v	5 min minimum → rinçage
Serres, structures, surfaces extérieures (HP)	2 – 4 % v/v	10 min → rinçage

L'opération de nettoyage et de décapage doit être suivie d'un rinçage soigneux à l'eau potable.

Applicable avec appareil haute pression, appareil à mousse, appareil à aspersion ou en manuel.

CONCENTRATIONS D'EMPLOI

2 – 4 % v/v, à l'aide d'une pompe.

1 – 2 % v/v pour les circuits eau de boisson et les surfaces alimentaires.

COMPATIBILITÉ MATÉRIAUX

- Compatible : Inox 304/316 · PEHD · PVC · Caoutchouc alimentaire · Fibre de verre
- Prudence : Cuivre, laiton, zinc — présence d'inhibiteur de corrosion, rinçage recommandé

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1- Nettoyants et produits de désinfection pour les circuits d'eau en milieu agricole et agro-industriel
- 2- Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire
- 3- Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux