

FICHA TÉCNICA

Monitor Multi Trap

Código del producto: 3225

Presentación: 60 Unidades

Medidas: 70x90x130 mm

Monitor de cartón con adhesivo en su interior indicado para anóbidos y palomillas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dispositivo de seguimiento para detectar la presencia de polillas alimentarias como *Ephestia kuehniella* y *Plodia interpunctella*, Anobiidi como *Lasioderma serricorne* y *Stegobium paniceum*, y otros insectos voladores presentes en las industrias alimentarias. Esta trampa debe ser activada por una feromona específica.

Dispositivo de monitoreo para la aplicación de MIP que cumple con la Norma UNI EN 16636: 2015, que se debe aplicar para controlar regularmente la presencia de plagas en un lugar específico durante un tiempo definido.

Está compuesto por:

- Cartón (plastificado en el lado adhesivo);
- Pegamento termofusible transparente;
- Papel separador de silicona blanco, impreso en negro, indicando las instrucciones para su desprendimiento.

MODO DE EMPLEO

Dentro de industrias alimentarias, almacenes, supermercados, herboristerías, molinos, despensas y todos aquellos lugares donde se almacena: trigo, cereales, galletas, pan, pasta, chocolate, cacao, dulces, frutos secos, té, manzanilla, tabaco, especias, etc. Debe colocarse a 1,8-2 m de altura y debe activarse, según cada caso, mediante una feromona específica. Sugerimos dar un número a cada trampa e indicar su ubicación en el plano del área monitoreada, con el fin de facilitar la verificación durante el monitoreo periódico.

Superficie teórica cubierta: 150-200 m², según la feromona utilizada.

Periodo de seguimiento sugerido: todo el año. Frecuencia sugerida de los controles: semanal. Cambie la trampa después de dos meses (a más tardar) o antes según la infestación de plagas o la presencia de polvo y humedad / agua en el ambiente. El uso de la trampa en lugares húmedos o polvorientos podría reducir la funcionalidad del producto con el tiempo.

ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN

Condiciones de almacenamiento: en una habitación fresca y seca, temperatura por debajo de 25 ° C y H.R. por debajo del 55%. Si se almacena bien (embalaje intacto), la vida útil del producto es de 3 años.