



FICHA TÉCNICA

MASTER TRAP MOUSE

1. NOMBRE COMERCIAL: **MASTER TRAP MOUSE**

MASTER TRAP MOUSE es un dispositivo de monitoreo para las siguientes plagas objetivo: *Mus musculus musculus*, *Mus musculus domesticus* y otros roedores pequeños.

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

2. CÓDIGO DE MYLVA:

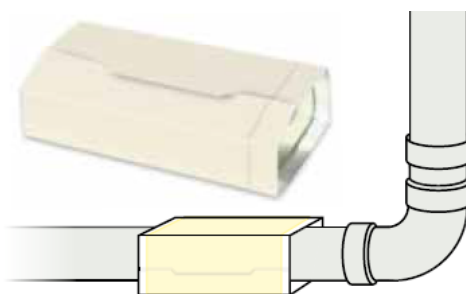
3260

3. PRESENTACIÓN:

100 unidades

Medidas exteriores:

250x120mm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Master trap mouse es un dispositivo de monitoreo (trampa de pegamento).

Compuesto por:

- Cartón
- Pegamento con sabor a plátano



FICHA TÉCNICA

MASTER TRAP MOUSE

4. MODALIDADES DE UTILIZACIÓN:

Coloca Master trap en los siguientes lugares:

- Cerca de canaletas y tableros eléctricos, lavaplatos, puertas y ranuras, almacenes, departamentos de producción, bodegas, garajes, talleres, etc.
- A lo largo de los perímetros de las habitaciones a desinfectar ya lo largo de las rutas habituales de roedores, que se pueden identificar a través de excrementos, pelaje, guaridas, huellas, etc.
- A lo largo de las paredes.

Se sugiere asignar un número a cada trampa e indicar su ubicación en el plan del área monitoreada, a fin de facilitar el control durante el monitoreo periódico.

Dejar una distancia de 5-10 metros entre trampas para facilitar la captura.

Período de monitoreo sugerido: todo el año, especialmente en el período comprendido entre octubre y abril, en el que se registra picos debido a la reducción de la temperatura externa.

Frecuencia sugerida de los controles: semanal. Cambie la trampa después de dos meses (a más tardar) o antes, según la infestación de la plaga o la presencia de polvo, agua y / o humedad en el ambiente.

6. PRECAUCIONES:

El uso de la trampa en un lugar húmedo y / o polvoriento podría reducir la funcionalidad del producto con el tiempo.

Condiciones de almacenamiento: en una habitación fresca y seca, temperatura inferior a 25 ° C y temperatura ambiente inferior al 55%. Si está bien almacenado (embalaje intacto), la vida útil del producto es de 3 años.

La eliminación de residuos debe realizarse de acuerdo con las normativas comunitarias, nacionales y locales vigentes.