

## FICHE TECHNIQUE

### MONITEUR MULTITRAP

REF 3225

Conditionnement: 60 unités

Dimensions : 70x90x130 mm

Moniteur en carton avec intérieur adhésif pour anobies et papillons de nuit.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dispositif de monitoring pour détecter la présence de mites alimentaires telles que *Ephestia kuehniella* et *Plodia interpunctella*, des Anobiidi comme *Lasioderma serricorne* et *Stegobium paniceum*, et d'autres insectes volants présents dans les industries alimentaires.

Ce piège doit être activé par une phéromone spécifique.

Dispositif de contrôle pour l'application de l'IPM conforme à la norme UNI EN 16636 : 2015, à appliquer pour surveiller régulièrement la présence d'organismes nuisibles dans un lieu donné pendant une période définie.

Il est composé de :

- Carton (plastifié sur la face adhésive) ;
- Colle thermofusible transparente ;
- Papier siliconé blanc, imprimé en noir, indiquant les instructions de détachement.

## MODE D'EMPLOI

Dans les industries alimentaires, les entrepôts, les supermarchés, les herboristeries, les moulins, les garde-manger et tous les lieux où sont stockés : blé, céréales, biscuits, pain, pâtes, chocolat, cacao, bonbons, fruits secs, thé, camomille, tabac, épices, etc.

Il doit être placé à une hauteur de 1,8-2 m et doit être activé, selon les cas, au moyen d'une phéromone spécifique.

Nous suggérons d'attribuer un numéro à chaque piège et d'indiquer son emplacement sur le plan de la zone surveillée, afin de faciliter la vérification lors des contrôles périodiques.

Surface théorique couverte : 150-200 m<sup>2</sup>, en fonction de la phéromone utilisée.

Période de surveillance suggérée : toute l'année.

Fréquence de contrôle suggérée : hebdomadaire.

Remplacer le piège après deux mois (au plus tard) ou plus tôt en fonction de l'infestation par des parasites ou de la présence de poussière et d'humidité/eau dans l'environnement.

L'utilisation du piège dans des endroits humides ou poussiéreux peut réduire la fonctionnalité du produit au fil du temps.

## **STOCKAGE ET ELIMINATION**

---

Conditions de stockage : dans un local frais et sec, température inférieure à 25°C et humidité relative inférieure à 55%.

S'il est stocké correctement (emballage intact), la durée de conservation du produit est de 3 ans.