

FICHE TECHNIQUE

MASTER TRAP MOUSE

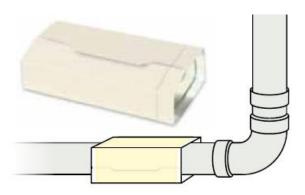
Code produit: 3260

MASTER TRAP MOUSE est un dispositif de monitoring pour les nuisibles suivants : Mus musculus musculus, Mus musculus domesticus et autres petits rongeurs.

Dispositif de monitoring 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 spécifique pendant une période définie.

Conditionnement: 100 unités

Dimensions extérieures : 205x120 mm



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MASTER TRAP UNIVERSAL est un dispositif de monitoring (piège à colle).

Composition:

- Carton
- Colle au goût de banane



MODE D'EMPLOI

Placez Master Trap Mouse aux endroits suivants:

- Près des gouttières et des panneaux électriques, des lave-vaisselles, des portes et des fentes, des entrepôts, départements de production, caves, garages, ateliers, etc.
- Le long des périmètres des pièces à désinfecter et le long des voies de passage habituelles des rongeurs, qui peuvent être identifiés par des excréments, des peaux, des tanières, des traces, etc.
- Le long des murs.

Nous recommandons de donner un numéro à chaque piège et d'indiquer son emplacement sur le plan de la zone à surveiller, afin de faciliter le contrôle lors des surveillances périodiques.

Placez les pièges Master Trap à une distance de 5 à 10 mètres les uns des autres.

Période de surveillance suggérée : toute l'année, en particulier pendant la période d'octobre à avril, où des pics sont enregistrés en raison de la réduction de la température extérieure.

Fréquence suggérée des contrôles : au moins deux fois par jour. Remplacez le piège après deux mois (au plus tard) ou plus tôt, selon l'infestation de parasites ou la présence de poussière et d'eau dans l'environnement.

PRÉCAUTIONS D'USAGE

L'utilisation du piège dans un endroit poussiéreux peut réduire la fonctionnalité du produit au fil du temps.

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

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

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations européennes, nationales et locales en vigueur.