



FRIGOR TEC
Heating to the point

FrigorTec GmbH • Germany



DEBUGGER DB 09:

Control de chinches sin productos químicos



Ventajas del procedimiento del DEBUGGER:

- Eliminación de insectos en todas las fases de desarrollo
- Sin necesidad de sustancias químicas
- Funcionamiento silencioso y sin olores
- Económico y fácil de realizar
- Montaje y desmontaje sencillos



frigortec.com

La oferta está dirigida a clientes empresariales y a profesionales del control de plagas. No es una oferta dirigida a consumidores.



DEBUGGER	DB 09
Caudal de aire [m ³ / h]	400 V-50 Hz
Potencia de conexión [kW]	1200
Nivel de potencia [%]	9,0
Máx. corriente absorbida [A]	0 /50 /100
Valor de la conexión eléctrica ¹⁾ [A]	14,5
Dimensiones [largo×ancho×alto en mm]	16,0
Peso ²⁾ [kg]	490 × 430 × 620 ³⁾
	26,0

Características técnicas DEBUGGER DB 09:

- Cable de conexión con clavija de enchufe CEE
- Termostato ambiente
- Controlador de temperatura y limitador de temperatura de seguridad
- Rejilla de protección del ventilador

Opciones DEBUGGER DB 09:

- Manguera de aspiración 3 m
- Chasis con dispositivo de giro
- Varilla de empuje
- Cable alargador para temperatura alta, 25 m
- Termómetro infrarrojo

Todos los datos son válidos para 400 V-3 fases-50 Hz.

¹⁾ Conforme a la CEE

²⁾ Con cable y clavija de enchufe

³⁾ Sin barra telescópica ni manguera

Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

Desinsectación térmica con el procedimiento del DEBUGGER

El principio de la desinsectación térmica

Los organismos que generan las plagas no pueden transpirar ni, por tanto, bajar su temperatura corporal, que aumenta en función de la temperatura ambiente. La mayoría de estos organismos muestra un alto nivel de actividad a una temperatura ambiente de entre 15 °C y 35 °C, a excepción de varias cepas de ácaros. A partir de una temperatura corporal de 45 °C, las enzimas se descomponen y las proteínas del propio organismo se desnaturalizan, es decir, se coagulan. Las moléculas pierden su función biológica, con lo que el metabolismo y la biosíntesis se reducen y los organismos mueren.

Este proceso natural se aprovecha en la desinsectación térmica: la estancia que se va a desinfectar se calienta de forma controlada y la temperatura se mantiene hasta que los organismos mueren.

Rentabilidad

La desinsectación puede realizarse por estancias, de modo que cada espacio infestado se trata de forma selectiva.

El calentamiento mediante un proceso de circulación de aire garantiza que solo se caliente el aire de la estancia y permite ahorrar energía. Para la desinsectación se necesitan aprox. de 2 a 4 kWh de electricidad por metro cúbico de volumen espacial. Sin embargo, la eficiencia energética de una desinsectación térmica depende en gran medida de las características de la estancia, p. ej., de lo bien aislada que esté.

Campos de aplicación

La desinsectación puede llevarse a cabo en todos los tipos de alojamiento, como hoteles, albergues juveniles, complejos turísticos, alojamientos colectivos, coches cama o compartimentos de tren.

Desarrollo de una desinsectación térmica

Preparativos

Si el control térmico de plagas se lleva a cabo correctamente, las temperaturas no aumentan hasta el punto de afectar a la estructura del edificio ni a su mobiliario.

No obstante, debería prepararse la estancia y retirarse los objetos que podrían resultar dañados. Algunos de los preparativos son, p. ej.:

- Retirada de equipos electrónicos sensibles
- Aclaración sobre si los componentes instalados de forma fija pueden soportar temperaturas ambiente de 60 °C
- Retirada de alimentos, cosméticos y productos que contengan cera
- Desconexión de frigoríficos/congeladores
- Retirada de extintores
- Retirada de cuadros, fotos, antigüedades, CD, plantas, etc.
- Retirada de cargas de fuego, como papel
- Desconexión de detectores de humo e incendios

Ejecución y duración

La duración de una desinsectación depende de la estancia que haya que desinsectar y de la intensidad de la infestación. Por norma general, es suficiente con mantener la temperatura ambiente entre 50 °C y 60 °C durante 48 horas. Durante el proceso de desinsectación, la temperatura debería controlarse para garantizar que no solo se alcance la temperatura objetivo en el rango deseado, sino que se mantenga durante un tiempo suficientemente prolongado.

Una vez que se haya enfriado, la estancia puede volver a utilizarse inmediatamente. Es aconsejable realizar una limpieza a fondo para eliminar los organismos que hayan muerto.

