

**Reglette led IP40 spéciale traiteurs et pâtisseries 18W longueur 1160 mm**

Régllette à led miniature pour remplacer les tubes fluorescents et éclairer les vitrines des traiteurs et pâtisseries



**Référence :** RM-18W-1160MM-3000K

**Prix :** 58.09€ HT

**Descriptif :**

Régllette led pour l'éclairage des vitrines des traiteurs et pâtisseries

Cotes : longueur 1160 mm/largeur 20 mm/hauteur 15,5 mm Flux lumineux 1260 lm Raccordement direct entre régllettes Mise en ligne jusqu'à 7 mètres Eclairage blanc chaud 3000°K Consommation réduite 18W/reglette [Alimentation 24 Volts à commander séparément](#) [Voir les accessoires vendus en complément](#)

**Descriptif**

Régllette à led miniature pour remplacer les tubes fluorescents qui éclairent les vitrines de produits frais ( traiteurs, pâtisseries)

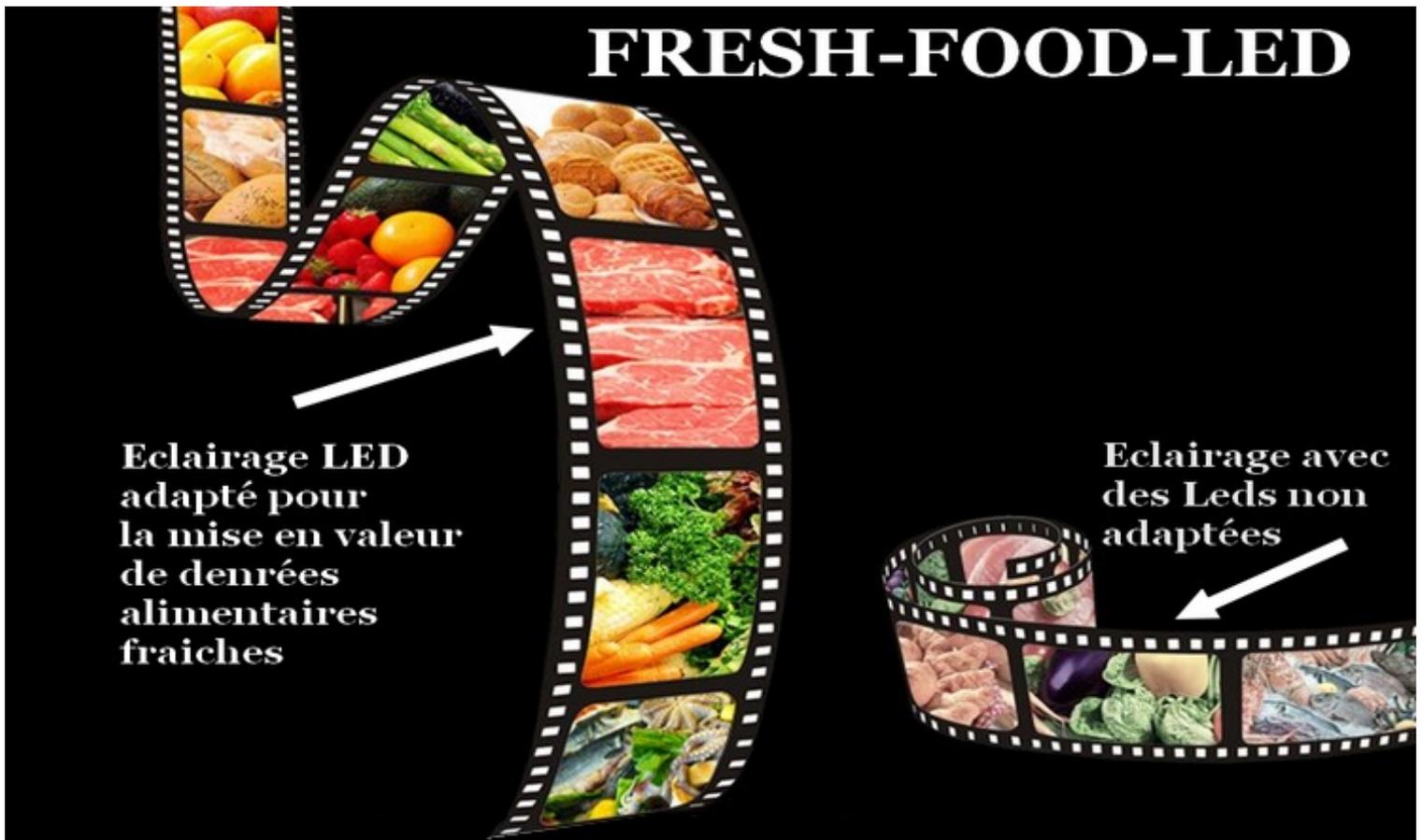
Les régllettes peuvent être emboîtées les unes dans les autres directement , ou à l'aide de câbles de jonction (M+F) afin de constituer une ligne d'éclairage continu.

Attention : Ne pas dépasser 7 mètres de longueurs par ligne de régllettes

Les réglottes sont livrées avec deux clips de fixation fixes.

En option pourront être fourni des clips magnétiques orientables à 180° , des cables de jonctions de differentes longueurs permettant des changements de plan.

### **Eclairage spécifique de denrées alimentaires**



### **Introduction :**

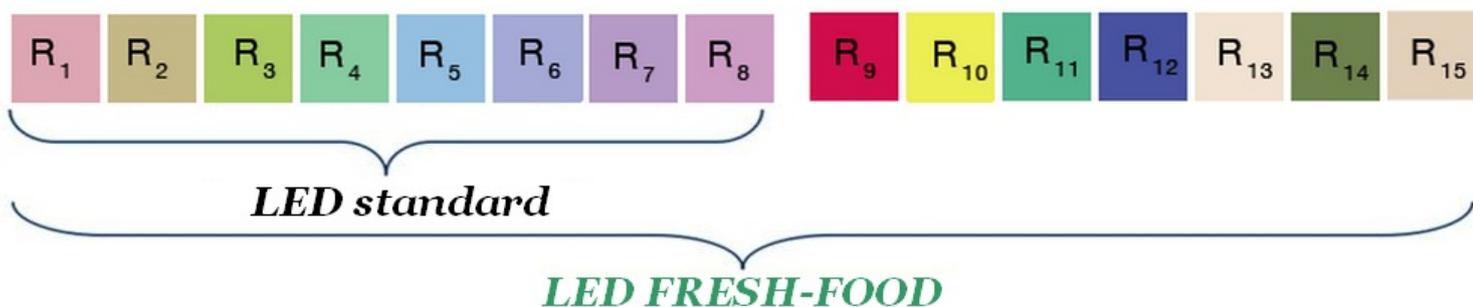
La qualité de la technologie LED pour l'éclairage n'est plus à démontrer aujourd'hui. Un allumage instantané, une durée de vie très importante, une faible consommation électrique, des coûts de maintenance réduits ... sont autant de caractéristiques qui ont rendu cette technologie populaire.

Les anciennes technologies comme l'incandescence et l'halogène utilisent des spectres lumineux visibles complets et continus ce qui rend l'éclairage quasiment aussi naturel que la lumière émise par le soleil. Nous avons commencé à avoir des disparités d'éclairage avec l'apparition de technologies plus récentes comme la fluorescence (les lampes dites économiques, et les tubes), les lampes à décharges (iodure métallique), et depuis peu la technologie LED.

## TEST IRC

Afin de pouvoir différencier les éclairages performants en terme de rendu de couleur, un test sur certaines couleurs est fait. On éclaire des surfaces tests colorées (couleurs prédéfinies) et on vérifie que le rendu du couleur, une fois éclairé est identique. On mesure la différence entre le résultat éclairé par rapport au résultat obtenu à la lumière du jour. Cette mesure est ensuite exprimé en points de 0 à 100.

Le test est effectué sur les couleurs de R1 à R8 (voir sur l'image plus bas), on fait la moyenne des résultats obtenus pour chacune de ces couleurs ce qui permet de classifier le rendu de couleur des sources lumineuses. IRC >80 ou IRC >90, ou IRC >95 ...



Si ce test était suffisamment performant pour les anciennes technologies d'éclairage à **spectre continu** elle est malheureusement très insuffisante pour la technologie LED qui elle est à **spectre discontinu et incomplet**. En effet les leds n'émettent en général qu'une partie du spectre lumineux visible, ce qui entraîne des distorsions plus ou moins importantes entre les couleurs réelles et le rendu de couleur une fois éclairé. De même l'absence de certaines longueur d'onde donne l'impression que tout est un peu plus fade et moins contrasté par rapport à la lumière naturelle et même les anciennes technologies d'éclairage.

On comprend aisément en regardant les couleurs généralement testées (R1 à R8), qu'il sera difficile de mettre en valeur des produits aux couleurs très constatées (viande, fruits et légumes, viennoiseries) avec des LED standard même avec des IRC très élevé >90.

### Exemple pratique :

On souhaite éclairer l'étal d'un boucher avec une source LED en théorie très bonne (IRC >90) mais malheureusement très faible sur la couleur R9 (généralement non testée). Dans ce cas le résultat sera sans appel, la viande rouge aura une couleur marronnée très peu flatteuse et ne correspondant pas à la réalité

---> **Résultat, il y a de forte chance que la viande rouge ne se vende pas.**

Les couleurs spécifiques :

Le travail sur les couleurs spéciales R9-R15, rouge, jaune, vert, bleu, permettent de renforcer l'aptitude de certaines sources lumineuses à technologie LED, à mettre en valeur les aliments frais. Il est bien évident qu'elles seront différentes en fonction des catégories de denrées fraîches à présenter sous leur meilleur aspect. Un éclairage de boucherie tirera plutôt vers le rouge, les fruits et légumes plutôt vers une lumière neutre 4000°K renforcée sur les couleurs ( R10 et R11) ....



### 1. BOUCHERIE

PINK



### 2. BOULANGERIE-VIENNOISERIE

GOLD



### 3. TRAITEUR

3000°K



### 4. LEGUMES- FRUITS

4000°K



### 5. PRODUITS LAITIERS

6500°K

#### Longueurs d'onde néfastes pour les aliments frais :

Chaque longueur d'onde de la lumière visible est perçue comme une couleur spectrale mais certaines longueurs d'ondes spectrales affectent la composition chimique des aliments. Les **LED FRESH-FOOD** sont en partie dépourvues du spectre visible (500nm à 630 nm) qui endommagent les aliments frais. Dans la plupart des cas, cela permet d'augmenter la durée de conservation de 1 à 3 jours.

#### Avantages des LED FRESH-FOOD (FFL):

Les LEDs **FFL** ont un spectre lumineux équilibré et une technologie à faible rayonnement conçue spécialement pour les vitrines alimentaires. Grâce à la technologie du spectre sécurisé, les LED **FFL** sont la solution idéale partout où des aliments périssables doivent être éclairés par une source lumineuse proche, comme dans les vitrines réfrigérées ou certains étal ( boucherie, poissonnerie, traiteur, boulangerie...), le tout avec un contraste important et un rendu de couleur valorisant.

### *Eclairage boucherie*



### *Eclairage boulangerie*



### *Eclairage fruits et légumes*



**Matériaux constituant le corps de l'appareil :**

Aluminium

**Couleur du corps de l'appareil :**

Chrome

**Matériaux constituant le réflecteur ou diffuseur :**

Polycarbonate

**Couleur du réflecteur ou diffuseur :**

Blanc

**Utilisation :**

Intérieur

**Etanchéité :**

IP40

**Tension d'alimentation :**

24 V

**Protection électrique :**

Classe 3

**Technologie du luminaire :**

LED

**Convertisseur :**

Driver LED ( à commander séparément )

**Source(s) lumineuse(s) :**

Module LED intégré

**Teinte d'éclairage :**

3000 °K

**Consommation électrique du luminaire :**

18 W

**Puissance lumineuse :**

1260 lumens

**Classe énergétique :**

A++-A

**Intensité lumineuse réglable :**

Non

**Hauteur :**

1.55 cm

**Largeur :**

2 cm

**Longueur :**

116 cm

[Lien vers la fiche du produit](#)