Reglette led IP40 spéciale boucherie ou charcuterie 13W longueur 860 mm

Réglette à led miniature pour remplacer les tubes fluorescents pour eclairer les étals des boucheries et charcuteries.



Référence : RM-13W-860MM-FM

Prix : 48.06€ HT

Descriptif :

Réglette led pour l'éclairage des vitrines des boucheries et charcuteries

Cotes : longueur 860 mm/largeur 20 mm/hauteur 15,5 mm Flux lumineux 910 lm Raccordement direct entre réglettes Mise en ligne jusqu'à 7 mètres Eclairage rose (teinte spécifique boucherie et charcuterie) Consommation réduite 13W/reglette Alimentation 24 Volts à commander séparément Voir les accessoires vendus en complément

Descriptif

Réglette à led miniature pour remplacer les tubes fluorescents qui eclairent les vitrines et les étals des boucheries et charcuteries.

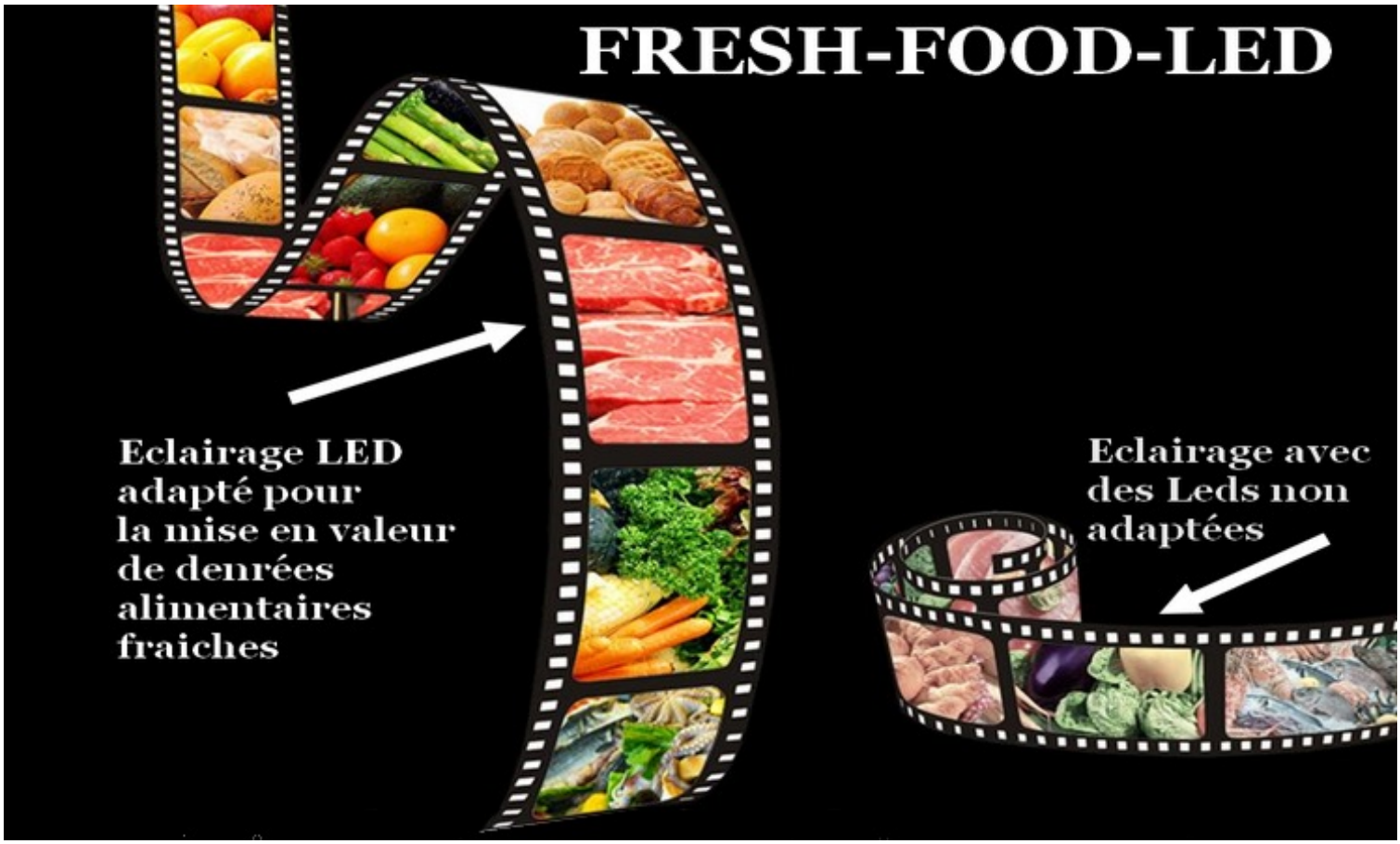
Les réglettes peuvent êtres emboitées les unes dans les autres directement , ou à l'aide de cables de jonction (M+F) afin de constituer une ligne d'éclairage continu.

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

Les réglettes 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 des denrées alimentaires



Introduction :

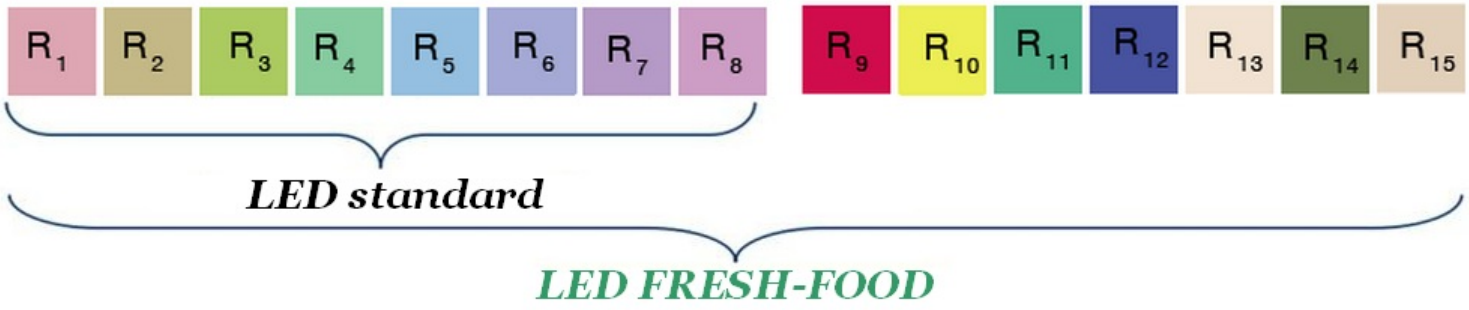
La qualité de la technologie LED pour l'éclairage n'est plus à démontrer aujourd'hui. Un allumage instantané, une durée de vie très importante, une faible consommation électrique, des coûts de maintenance réduits ... sont autant de caractéristiques qui ont rendu cette technologie populaire.

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 differencier 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 lumiere 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 suffisament 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 entraine 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 constrasté 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.

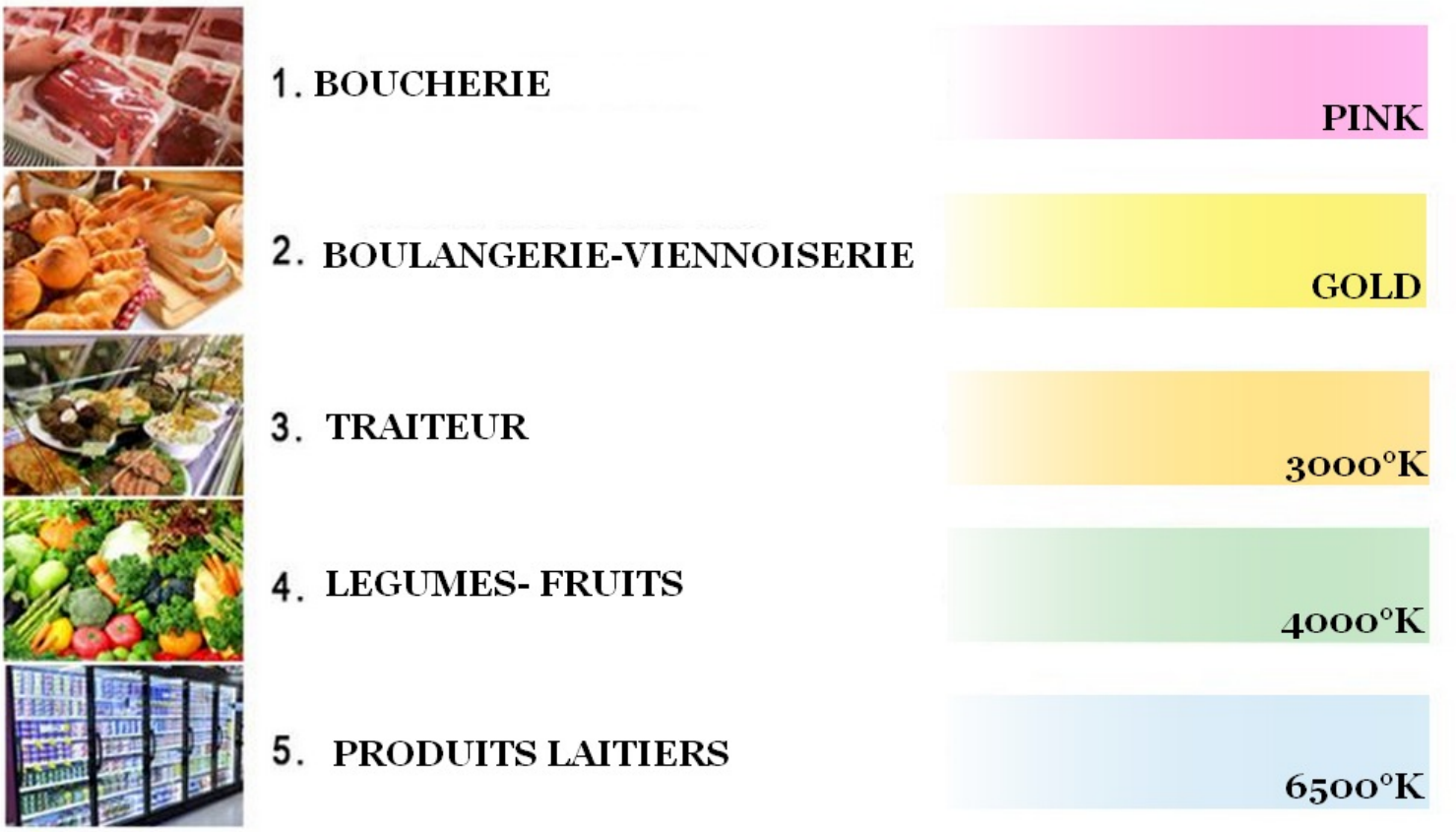
Exemple pratique :

On souhaite éclairer l'étal d'un boucher avec une source LED en théorie très bonne (IRC>90) mais malheureusement très faible sur la couleurs R9 (généralement non testée). Dans ce cas le résultat sera sans appel, la viande rouge aura une couleur marronée 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 evident qu'elles seront différentes en fonction des catégories de denrées fraiches à présenter sous leur meilleurs 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) ....



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 réfrigérés ou certains étal (boucherie, poissonnerie, traiteur, boulangerie...), le tout avec un contraste imprtant 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 spécifique :
Pink, spécial boucherie ou charcuterie

Consommation électrique du luminaire :
13 W

Puissance lumineuse :
910 lumens

Classe énergétique :
A++-A

Intensité lumineuse réglable :
Non

Hauteur :
1.55 cm

Largeur :
2 cm

Longueur :
86 cm

Lien vers la fiche du produit