

ÉCLAIRAGE DES ALIMENTS

# RAIL TRIPHASÉ ET PROJECTEUR AR111



MONDE DES PRODUITS





## **ÉCLAIRAGE DES ALIMENTS**

#### Mise en scène douce des aliments avec la lumière de l'ISOLED®

Spécialement conçus pour l'éclairage des aliments frais (tels que le pain, la viande, les fruits et les légumes) dans les magasins de détail, les projecteurs sur rail à LED triphasés et les sources lumineuses à LED AR111.



#### Faible émission de chaleur

Les luminaires/illuminants traditionnels génèrent un niveau élevé de chaleur, qui peut entraîner la formation de condensation, notamment dans les produits de viande et de charcuterie emballés. Cela peut affecter la qualité et la durée de conservation des marchandises. Les projecteurs LED triphasés et les éclairages LED AR111 d'ISOLED® sont refroidis passivement et ne présentent donc aucun danger pour la qualité de la marchandise.







# Température de couleur avec longueur d'onde dominante

L'œil mange avec vous ! Le client n'achète que ce qui lui plaît. Les projecteurs LED triphasés et les éclairages LED AR111 d'ISO-LED® émettent des températures de couleur spécifiques avec des longueurs d'onde dominantes en fonction de l'aliment. Dans l'exemple des produits de boulangerie, la longueur d'onde dominante des luminaires et des illuminants est de 586 nm (CIE : x = 0,4850 ; y = 0,4117). Le pain apparaît encore plus frais et plus croustillant.

#### **CUSTOMISED LIGHT SOLUTIONS**

AMÉLIORATION DURABLE DE L'EFFICACITÉ AVEC DES CONCEPTS D'ÉCLAIRAGE LED INTELLIGENTS

ISOLED® propose une gamme standardisée de plus de 2 200 produits LED de marque dans les pays suivants

- » de la meilleure qualité garantie,
- » avec la plus grande efficacité énergétique écologique possible,
- » avec service personnel et
- » un traitement efficace,
- » dans un rapport qualité-prix équitable,

avec lequel il est possible de réaliser des solutions d'éclairage LED orientées vers l'avenir ainsi que des concepts d'éclairage LED intelligents avec des temps d'amortissement courts.







## **ÉCLAIRAGE DES ALIMENTS**

#### Focus sur les colorants alimentaires naturels

Afin de pouvoir présenter la qualité des aliments de manière visuellement plus attrayante et encore plus séduisante pour le client, nous proposons des lumières et des éclairages LED spécialement conçus. Ceux-ci sont équipés de puces LED dont le spectre de couleurs émis est dominé par des longueurs d'onde délibérément définies. Cela signifie que les pigments de couleur sélectionnés de la denrée alimentaire éclairée sont mis en évidence par la lumière générée. Les couleurs naturelles des produits sont perçues comme plus vives par l'œil humain.

#### **Annotation:**

La lumière de nos luminaires et éclairages LED ne modifie pas la qualité des aliments et ne manipule pas le consommateur. La lumière ne fait que souligner le caractère naturel du produit, mettre en évidence les pigments de couleur correspondants et augmenter l'attrait pour la perception humaine.

#### Rapport d'essai des sources lumineuses

A titre d'illustration, voici le rapport d'essai de l'AR111 MEAT LIGHT 30 W (Art. No. 112737).

#### INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

Type de produit : AR111 Spécifications du produit MeatLight Numéro de produit M1517 Fabricant FIAI

#### PARAMÈTRES COLORIMÉTRIOUES DE LA CIE

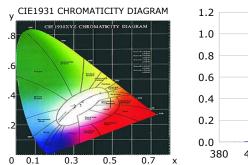
Coordonnées de chromaticité x=0,4907 y=0,3465 u(u')=0,3178 v=0,3366 v'=0,5049

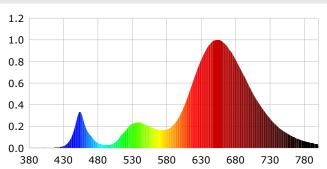
**CCT :** Tc=1869K (duv=-0.02331) **Rapport de couleur :** R=0,430 G=0,552 B=0,019

Longueur d'onde de crête : 653.2nm Demi-bande passante : 93.5nm Longueur d'onde dominante : 603.1nm

Pureté de la couleur : 0.512

**CRI**: Ra : Ra= 66.9,  $avgR(1\sim14)$ = 58.7,  $avgR(1\sim15)$ = 58.5





 $R1 = 57 \; R2 = 75 \; R3 = 87 \; R4 = 56 \; R5 = 55 \; R6 = 62 \; R7 = 89 \; R8 = 55 \; R9 = 15 \; R10 = 59 \; R11 = 42 \; R12 = 28 \; R13 = 55 \; R14 = 87 \; R15 = 57 \; R15 = 100 \; R11 = 100 \; R11$ 

Échelle de qualité des couleurs : Qa= -1.\$, Qf= -1.\$, Qp= -1.\$, Qg= -1.\$

Q1 =75 Q2 =82 Q3 =75 Q4 =77 Q5 =66 Q6 =49 Q7 =40 Q8 =56 Q9 =76 Q10=68 Q11=0 Q12=67 Q13=71 Q14=45 Q15=73

#### PARAMÈTRES PHOTOMÉTRIOUES

 $\textbf{Flux lumineux}~837.46~\text{lm} \qquad \textbf{Efficacit\'e:}~29.87~\text{lm/W} \qquad \textbf{Puissance rayonnante:}~5.438~\text{W}$ 

Flux pupillaire: 937.21 Plm Pupille Lumens par Watt: 33.42 Plm/W Facteur pupillaire (Kp): 1.119

#### PARAMÈTRES ÉLECTRIQUES

#### **INFORMATIONS SUR LES TESTS**

Gamme de balayage : 380~800:1nm Méthode photométrique sphère-spectroradiomètre Temps de sta-

bilisation 3 min

Condition photométrique Diamètre de la sphère : 1,70 m, 4Pl Max du signal 45087 (2714) Temps d'intégration CCD

622.46 ms





# **Emetteur triphasé**



Projecteur sur rail 3-PH pour pain, 40W, 30°-50°, blanc mat, température de couleur spéciale pour les boulangeries et les vitrines de pain avec une longueur d'onde dominante de 586nm



Spot sur rail 3-PH Fruit Light, 40W, 30°-50°, blanc mat, température de couleur spéciale pour les fruits et légumes avec une longueur d'onde dominante de 582nm







| Projecteur de piste 3-PH Meat Light, 40W, 30°-50°, blanc mat, température de couleur spéciale pour les produits carnés avec une longueur d'onde dominante de 603nm





| Projecteur sur rail 3-PH Fresh Meat Light, 40W, 30°-50°, blanc mat, avec une température de couleur spéciale pour les produits de viande et de charcuterie avec une longueur d'onde dominante de 595nm







# **Projecteur LED AR111**

### Cadres de montage adaptés disponibles en option, transformateur externe enfichable



112735 | Lampe à pain AR111 30W, 35°-50° variable, y compris VG externe

température de couleur spéciale pour les boulangeries et les vitrines de pain avec une longueur d'onde dominante de 586nm





température de couleur spéciale pour les produits carnés avec une longueur d'onde dominante de 603nm

pris VG externe



35°-50°

**112736** AR111 Fruit Light 30W, 35°-50° variable, y compris VG externe

température de couleur spéciale pour les fruits et légumes avec une longueur d'onde dominante de 582nm





**112738** | Lumière AR111 pour viande fraîche 30W, 35°-50° variable, y compris VG externe

température de couleur spéciale pour les produits de viande et de charcuterie avec une longueur d'onde dominante de 595nm

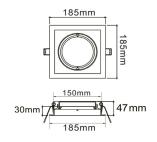




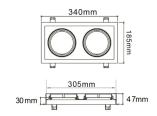


# Cadre de montage AR111









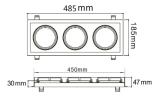
**112576** | AR 111, angulaire, 1gang, pivotant

Installation facile, y compris l'anneau de montage

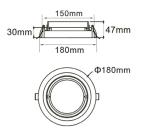
**112577** | AR 111, angulaire, 2gang, pivotant

Installation facile, y compris l'anneau de montage









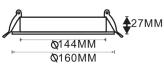
#### 112578 | AR 111, angulaire, triple, pivotant

Installation facile, y compris l'anneau de montage

#### 112579 | AR 111, rond, platencastré, pivotant

Installation facile, y compris l'anneau de montage





#### **112977** | AR111, rond, plat, pivotant

Installation facile au moyen d'un anneau élastique

#### Votre ISOLED® Portail en ligne - bien plus qu'une "simple boutique en ligne"!

Choisissez parmi plus de 2 200 articles de marque! Sur la plateforme de commande, nous vous présentons les dernières et les plus récenteset une gamme toujours disponible de produits ISOLED® Des produits de marque de notre production en série de LED. Chaque article est affecté à des catégories de produits uniques, clairement répertoriés avec leur désignation, illustrés par des photos et entièrement identifiés avec toutes les données techniques et les croquis.

www.shop.isoled.at





#### **ISOLED® AUTRICHE**

FIAI Handels GmbH Egerbach 48 A-6334 SCHWOICH AUTRICHE

Tél: +43 5372 219 999

E-Mail: office@isoled.at www.isoled.at



#### **ISOLED® ALLEMAGNE**

FIAI Trading GmbH Hollerweg 3 D-85649 BRUNNTHAL ALLEMAGNE

Tél: +49 228 30 43 89

E-Mail: office@isoled.de www.isoled.de



#### **ISOLED® SUISSE**

Allegra Swiss GmbH Einsiedlerstraße 15a CH-8834 SCHINDELLEGI SUISSE

Tél: +41 44 787 04 75

E-Mail: info@isoled.ch www.isoled.ch



#### **ISOLED® HONGRIE**

ISOLED® Hungaria Kft. Hunyadi utca 18 H-8997 Zalaháshágy HONGRIE

Tél: +36 20 256 1339

Courriel: info@isoled.hu www.isoled.hu