EXPO OPTIMA FRESH MEAT TRACK 3000LM DALI 38D BIAŁY MAT STRUKTURA 36W

SZCZEGÓŁOWA KARTA PRODUKTU



PARAMETRY TECHNICZNE

Indeks:	285103
Stopień szczelności:	IP20
Moc znamionowa oprawy [W]*:	36
Strumień świetlny oprawy [lm]*:	3000
Temperatura barwowa [K]:	1900
Wskaźnik oddawania barw (Ra) >:	80
SDCM:	3
Klasa ochronności:	II
Klasa energetyczna:	F
Materiał korpusu:	aluminium

CHARAKTERYSTYKA

Expo Optima – Esencja Wydajności w Nowej Formie. Expo Optima to rozszerzenie oferty cenionego systemu Expo Modular. Stworzony z myślą o inwestycjach, gdzie liczy się balans między estetyką a ekonomią, projektor ten zachowuje najwyższe parametry świetlne, oferując uproszczoną i bardziej minimalistyczną konstrukcję.
Kluczowe wyróżniki konstrukcyjne:
Minimalistyczny Design: Oprawa została pozbawiona pierścienia dekoracyjnego, co nadaje jej surowy, nowoczesny wygląd, który idealnie wtapia się w tło sufitu.
Zoptymalizowana Optyka: Skupienie na najpopularniejszych kątach rozsyłu światła (20°, 38°, 60°) pozwala na precyzyjne oświetlenie wybranych stref bez zbędnej złożoności.
Wysoka Skuteczność: Zastosowanie nowoczesnych modułów LED pozwala osiągnąć wydajność sięgającą nawet 170 lm/W (dla wersji 11W), co przekłada się na realne oszczędności w eksploatacji.
Elastyczność Montażu: Dostępność wersji zarówno na szynoprzewód (track), jak i natynkowej, pozwala na spójne oświetlenie obiektu niezależnie od warunków technicznych stropu.

ZASTOSOWANIE

Dzięki szerokiej gamie barw standardowych oraz specjalistycznych, oprawa jest niezwykle uniwersalnym narzędziem dla projektantów:
1. Sektor Spożywczy i Retail. Dzięki dedykowanym widmom światła, oprawa idealnie podkreśla świeżość produktów:
Pieczywo: Ciepłe barwy uwydatniające złocistą chrupiącą skórkę.
Mięso i Wędliny: Specjalistyczne moduły "Świeże mięso" i "Białe mięso" dla lady chłodniczej.
Owoce i Ryby: Opcjonalne barwy wydobywające naturalne nasycenie kolorów.
2. Obiekty Handlowe i Butiki. Idealna do oświetlenia ogólnego i akcentującego w sklepach odzieżowych (dedykowane widmo dla tekstyliów) oraz wielkopowierzchniowych salonach, gdzie kluczowe jest zachowanie wysokiego współczynnika oddawania barw (CRI 90) przy niższym koszcie jednostkowym oprawy.
3. Przestrzenie Komercyjne i Biurowe. Wersja natynkowa świetnie sprawdzi się w salach konferencyjnych i ciągach komunikacyjnych, natomiast wersja track pozwoli na dynamiczne aranżowanie oświetlenia w nowoczesnych biurach typu open-space.
4. Galerie i Wystawy (Budżetowe). Dzięki dostępności różnych kątów świecenia oraz autorskich odbłyśników (np. owalnych), oprawa pozwala na plastyczne modelowanie przestrzeni wystawienniczej.

EXPO OPTIMA FRESH MEAT TRACK 3000LM DALI 38D BIAŁY MAT STRUKTURA 36W

SZCZEGÓŁOWA KARTA PRODUKTU

TABELA PARAMETRÓW TECHNICZNYCH

Indeks:	285103
EAN:	5905963285103
Źródło światła:	COB
Moc znamionowa oprawy [W]:	36
Znamionowe napięcie zasilania [V]:	220-240
Częstotliwość [Hz]:	0/50/60
Strumień świetlny oprawy [lm]:	3000
Skuteczność świetlna oprawy [lm/W]:	83
Klasa energetyczna:	F
Klasa ochronności:	II
Temperatura barwowa [K]:	1900
Wskaźnik oddawania barw (Ra) >:	80
SDCM:	3
Kąt świecenia [°]:	38
Wersja:	FRESH MEAT
Materiał optyki:	aluminium
Optyka:	odbłyśnik
Materiał korpusu:	aluminium

Kolor korpusu:	biały mat struktura
Wymiary montażowe [mm]:	track
Stopień szczelności:	IP20
Żywotność LED L80B10 [h]:	100000
Żywotność LED L90B10 [h]:	50000
Temperatura pracy [°C]:	od 0 do +35
Sposób montażu:	do szynoprzewodu
DIMM DALI:	tak
Liczba sztuk na palecie [szt]:	255
Waga netto [kg]:	0.915
Waga brutto [kg]:	1.130
Kategoria typ:	Projektory
Bezpieczeństwo fotobiologiczne:	RG1 (niskie ryzyko)
Gwarancja [lata]:	5
Certyfikat CE:	61/2026
Instrukcja:	Pobierz PDF
Certyfikaty ISO:	9001:2015, 14001:2015, 45001:2018, 50001:2018
Plik LDT:	Pobierz

Data utworzenia karty: 05 maj 2026

Producent zastrzega sobie prawo do zmian w toku udoskonalenia produktów oraz do zmian konstrukcyjnych lub modernizacji w prezentowanym produkcie. Oprawa spełnia warunki dyrektywy unijnej ROHS 2001/65/UE. Karta techniczna produktu nie jest ofertą handlową. *Tolerancja parametru wynosi +/- 10%.

Ten produkt podlega zasadom recyclingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Certyfikat CE - Nr: 61/2026

LENA LIGHTING

Lena Lighting S.A.
ul. Kórnicka 52, 63-000 Środa Wielkopolska
tel. +48 61 28 60 400 (Pn-Pt, 8-16), e-mail: kontakt@lenalighting.pl, www.lenalighting.pl