

EXPO OPTIMA MEAT NATYNK 3300LM 20D SZARY MAT STRUKTURA 35W

SZCZEGÓŁOWA KARTA PRODUKTU



PARAMETRY TECHNICZNE

Indeks:	288678
Stopień szczelności:	IP20
Moc znamionowa oprawy [W]*:	35
Strumień świetlny oprawy [lm]*:	3300
Temperatura barwowa [K]:	3400
Wskaźnik oddawania barw (Ra) >:	70
SDCM:	3
Klasa ochronności:	II
Klasa energetyczna:	E
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:

Pieczyno: Ciepłe barwy uwydatniająco złocistą chrupiącą skórę.

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 MEAT NATYNK 3300LM 20D SZARY MAT STRUKTURA 35W

SZCZEGÓŁOWA KARTA PRODUKTU

TABELA PARAMETRÓW TECHNICZNYCH

Indeks:	288678	Materiał korpusu:	aluminium
EAN:	5905963288678	Kolor korpusu:	szary mat struktura
Źródło światła:	COB	Wymiary montażowe [mm]:	50(2xø5)
Moc znamionowa oprawy [W]:	35	Stopień szczelności:	IP20
Znamionowe napięcie zasilania [V]:	220-240	Żywotność LED L80B10 [h]:	100000
Częstotliwość [Hz]:	0/50/60	Żywotność LED L90B10 [h]:	50000
Strumień świetlny oprawy [lm]:	3300	Sposób montażu:	natynkowy
Skuteczność świetlna oprawy [lm/W]:	94	Liczba sztuk na palecie [szt]:	255
Klasa energetyczna:	E	Waga netto [kg]:	1.145
Klasa ochrony:	II	Waga brutto [kg]:	1.360
Temperatura barwowa [K]:	3400	Kategoria typ:	Projektory
Wskaźnik oddawania barw (Ra) >:	70	Bezpieczeństwo fotobiologiczne:	RG1 (niskie ryzyko)
SDCM:	3	Gwarancja [lata]:	5
Kąt świecenia [°]:	20	Certyfikat CE:	61/2026
Wersja:	MEAT	Instrukcja:	Pobierz PDF
Materiał optyki:	aluminium	Certyfikaty ISO:	9001:2015, 14001:2015, 45001:2018, 50001:2018
Optyka:	odbłyśnik	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 recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



Certyfikat CE - Nr:61/2026