

EXPO OPTIMA MEAT TRACK 3300LM 20D GRAU MATT STRUKTURIERT 35W

DETAILLIERTE PRODUKTKARTE



TECHNISCHE PARAMETER

Index:	285219
IP-Schutzart:	IP20
Nennleistung der Leuchte [W]*:	35
Lichtstrom [lm]*:	3300
Farbtemperatur [K]:	3400
Farb- wiedergabe- index (Ra) >:	70
SDCM:	3
Schutzklasse:	II
Energieeffizienzklasse:	E
Material Gehäuse:	aluminium

CHARAKTERISTIK

Expo Optima – Die Essenz der Leistungsfähigkeit in neuer Form. Expo Optima ist eine Erweiterung des bewährten Expo Modular-Systems. Dieser Strahler wurde speziell für Projekte entwickelt, bei denen es auf die Balance zwischen Ästhetik und Wirtschaftlichkeit ankommt. Er bietet weiterhin höchste Lichtleistung bei einer vereinfachten und minimalistischeren Bauweise.

Wichtige Konstruktionsmerkmale:

Minimalistisches Design: Die Leuchte wurde ihres Zierrings entledigt, was ihr ein schlichtes, modernes Aussehen verleiht, das sich ideal in den Hintergrund der Decke einfügt.

Optimierte Optik: Die Konzentration auf die gängigsten Abstrahlwinkel (20°, 38°, 60°) ermöglicht eine präzise Ausleuchtung ausgewählter Bereiche ohne unnötige Komplexität.

Hohe Effizienz: Durch den Einsatz moderner LED-Module wird eine Effizienz von bis zu 170 lm/W (bei der 11-W-Version) erreicht, was zu realen Einsparungen im Betrieb führt.

Flexible Montage: Da sowohl Versionen für die Schienenmontage (Track) als auch für die Aufputzmontage erhältlich sind, lässt sich das Objekt unabhängig von den technischen Gegebenheiten der Decke einheitlich beleuchten.

ANWENDUNGSBEREICHE

Dank einer breiten Palette an Standard- und Spezialfarben ist die Leuchte ein äußerst vielseitiges Werkzeug für Designer:

1. Lebensmittel- und Einzelhandelsbranche

Dank spezieller Lichtspektren unterstreicht die Leuchte die Frische der Produkte perfekt: Backwaren: Warme Farbtöne, die die goldbraune, knusprige Kruste hervorheben.

Fleisch und Wurstwaren: Spezielle Module „Frisches Fleisch“ und „Weißes Fleisch“ für die Kühltheke.

Obst und Fisch: Optionale Farbtöne, die die natürliche Farbsättigung hervorheben.

2. Einzelhandelsgeschäfte und Boutiquen. Ideal für die Allgemein- und Akzentbeleuchtung in Bekleidungsgeschäften (spezielles Lichtspektrum für Textilien) sowie in großflächigen Verkaufsräumen, wo es entscheidend ist, einen hohen Farbwiedergabeindex (CRI 90) bei geringeren Stückkosten der Leuchte zu gewährleisten.

3. Gewerbe- und Büroräume. Die Aufputzversion eignet sich hervorragend für Konferenzräume und Flure, während die Schienenversion eine dynamische Lichtgestaltung in modernen Großraumbüros ermöglicht.

4. Galerien und Ausstellungen (Budget). Dank der Verfügbarkeit verschiedener Abstrahlwinkel und spezieller Reflektoren (z. B. ovaler) ermöglicht die Leuchte eine plastische Gestaltung des Ausstellungsraums.

EXPO OPTIMA MEAT TRACK 3300LM 20D GRAU MATT STRUKTURIERT 35W

DETAILLIERTE PRODUKTKARTE

TABLE TECHNISCHE PARAMETER

Index:	285219	Material Gehäuse:	aluminium
EAN:	5905963285219	Farbe Gehäuse:	szary mat struktura
Lichtquelle:	COB	Einbaumaße [mm]:	track
Nennleistung der Leuchte [W]:	35	IP-Schutzart:	IP20
Versorgungsspannung [V]:	220-240	Lebensdauer LED L80B10 [h]:	100000
Frequenz:	0/50/60	Lebensdauer LED L90B10 [h]:	50000
Lichtstrom [lm]:	3300	Montage:	zur Stromschiene
Lichtausbeute [lm/W]:	94	Menge auf der Palette [Stück]:	255
Energieeffizienzklasse:	E	Eigengewicht [kg]:	0.915
Schutzklasse:	II	Bruttogewicht [kg]:	1.130
Farbtemperatur [K]:	3400	Kategorietyp:	Strahler
Farb- wiedergabe- index (Ra) >:	70	Photobiologische Sicherheit:	Risikogruppe 1 (geringes Risiko)
SDCM:	3	Garantie [Jahre]:	5
Abstrahl- winkel [°]:	20	CE-Zertifikat:	61/2026
Version:	MEAT	Anleitung:	Download PDF
Material Optik:	Aluminium	ISO Zertifikat:	9001:2015, 14001:2015, 45001:2018, 50001:2018
Optik:	Rückstrahler	Plik LDT:	Download

Erstellungsdatum der Karte: 05 Mai 2026

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produktverbesserungen und Designänderungen oder Modernisierung in den Produkten vorzunehmen. * Parametertoleranz beträgt +/- 10 %Das Produktdatenblatt ist kein kommerzielles Angebot.



Dieses Produkt unterliegt dem Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten(WEEE)



Zertifikat CE - Nr: 61/2026