

EXPO OPTIMA FRESH MEAT TRACK 3000LM 38D GRIS MAT STRUCTURÉ 36W

FICHE DÉTAILLÉE DE PRODUIT



PARAMÈTRES TECHNIQUE

| | |
|--|-----------|
| Référence: | 285042 |
| Degré d'étanchéité: | IP20 |
| Puissance nominale du luminaire [W]*: | 36 |
| Flux lumineux du luminaire [lm]*: | 3000 |
| Température de couleur [K]: | 1900 |
| Indice de rendu des couleurs (Ra) >: | 80 |
| SDMC: | 3 |
| Classe de protection: | II |
| Classe énergétique: | F |
| Matériau du corps: | aluminium |

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Expo Optima – L'essence même de la performance sous une nouvelle forme. Expo Optima vient compléter la gamme du célèbre système Expo Modular. Conçu pour les projets où l'équilibre entre esthétique et rentabilité est primordial, ce projecteur conserve des performances lumineuses de très haut niveau tout en proposant une conception simplifiée et plus minimaliste.

Caractéristiques de conception clés :

Design minimaliste : le luminaire a été dépouillé de son anneau décoratif, ce qui lui confère un aspect sobre et moderne qui se fond parfaitement dans le fond du plafond.

Optique optimisée : la concentration sur les angles de diffusion de lumière les plus courants (20°, 38°, 60°) permet un éclairage précis de zones sélectionnées sans complexité inutile.

Haute efficacité : l'utilisation de modules LED modernes permet d'atteindre un rendement allant jusqu'à 170 lm/W (pour la version 11 W), ce qui se traduit par de réelles économies d'exploitation.

Flexibilité d'installation : la disponibilité de versions pour rail (track) et pour montage en saillie permet un éclairage homogène du site, quelles que soient les conditions techniques du plafond.

APPLICATION

Grâce à sa large gamme de couleurs standard et spécialisées, ce luminaire est un outil extrêmement polyvalent pour les concepteurs :

1. Secteur alimentaire et commerce de détail

Grâce à des spectres lumineux dédiés, ce luminaire met parfaitement en valeur la fraîcheur des produits :

Produits de boulangerie : des couleurs chaudes qui soulignent la croûte dorée et croustillante.

Viande et charcuterie : modules spécialisés « Viande rouge » et « Viande blanche » pour les comptoirs réfrigérés.

Fruits et poissons : couleurs optionnelles faisant ressortir la saturation naturelle des couleurs.

2. Établissements commerciaux et boutiques. Idéal pour l'éclairage général et d'accentuation dans les magasins de vêtements (spectre dédié aux textiles) et les grands salons, où il est essentiel de conserver un indice de rendu des couleurs élevé (IRC 90) à un coût unitaire de luminaire réduit.

3. Espaces commerciaux et bureaux. La version apparente est idéale pour les salles de conférence et les couloirs, tandis que la version sur rail permet un agencement dynamique de l'éclairage dans les bureaux modernes de type open-space.

4. Galeries et expositions (à petit budget). Grâce à la disponibilité de différents angles de rayonnement et de réflecteurs originaux (par exemple ovales), le luminaire permet de modeler de manière plastique l'espace d'exposition.

EXPO OPTIMA FRESH MEAT TRACK 3000LM 38D GRIS MAT STRUCTURÉ 36W

FICHE DÉTAILLÉE DE PRODUIT

TABLEAU DES PARAMÈTRES TECHNIQUES

| | | | |
|--|---------------|--|---|
| Référence: | 285042 | Matériau du corps: | aluminium |
| EAN: | 5905963285042 | Couleur du corps: | szary mat struktura |
| Source de lumière: | COB | Dimensions de montage [mm]: | track |
| Puissance nominale du luminaire [W]: | 36 | Degré d'étanchéité: | IP20 |
| Tension d'alimentation nominale [V]: | 220-240 | Durée de vie de la LED L80B10 [h]: | 100000 |
| Fréquence [Hz]: | 0/50/60 | Durée de vie de la LED L90B10 [h]: | 50000 |
| Flux lumineux du luminaire [lm]: | 3000 | Méthode de montage: | rail triphasée |
| Efficacité lumineuse du luminaire [lm / W]: | 83 | Nombre de pièces sur une palette [pcs]: | 255 |
| Classe énergétique: | F | Poids net [kg]: | 0.915 |
| Classe de protection: | II | Poids brut [kg]: | 1.130 |
| Température de couleur [K]: | 1900 | Type de catégorie: | projecteurs |
| Indice de rendu des couleurs (Ra) >: | 80 | Sécurité photobiologique: | groupe de risque 1 (faible risque) |
| SDMC: | 3 | Garantie [ans]: | 5 |
| Angle d'éclairage [°]: | 38 | Certificat CE: | 61/2026 |
| Version: | FRESH MEAT | Instructions d'installation: | Download PDF |
| Matériel optique: | aluminium | Certificat ISO: | 9001:2015, 14001:2015, 45001:2018, 50001:2018 |
| Optique: | réflecteur | Pliq LDT: | Download |

Date de création de la carte: 05 mai 2026

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au cours de l'amélioration du produit ainsi que des modifications de conception ou de modernisation du produit présenté. La fiche technique du produit n'est pas une offre commerciale * La tolérance des paramètres est de +/- 10 %



Ce produit est soumis aux règles de recyclage des équipements électriques et électroniques



Certificat CE - Nr: 61/2026



Lena Lighting S.A.
ul. Kórnicka 52, 63-000 Środa Wielkopolska
tel. +48 61 28 60 333 (Pn-Pt, 8-16), e-mail: hello@lenalighting.pl, www.lenalighting.pl

côté 2/2