EXPO OPTIMA FRESH MEAT EN SAILLIE 3100LM DALI 20D NOIR MAT STRUCTURÉ 36W

FICHE DÉTAILLÉE DE PRODUIT



PARAMÈTRES TECHNIQUE

Référence:	288524
Degré d'étanchéité:	IP20
Puissance nominale du luminaire [W]*:	36
Flux lumineux du luminaire [lm]*:	3100
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 EN SAILLIE 3100LM DALI 20D NOIR MAT STRUCTURÉ 36W

FICHE DÉTAILLÉE DE PRODUIT

TABLEAU DES PARAMÈTRES TECHNIQUES

Référence:	288524
EAN:	5905963288524
Source de lumière:	COB
Puissance nominale du luminaire [W]:	36
Tension d'alimentation nominale [V]:	220-240
Fréquence [Hz]:	0/50/60
Flux lumineux du luminaire [lm]:	3100
Efficacité lumineuse du luminaire [lm / W]:	86
Classe énergétique:	F
Classe de protection:	II
Température de couleur [K]:	1900
Indice de rendu des couleurs (Ra) >:	80
SDMC:	3
Angle d'éclairage [°]:	20
Version:	FRESH MEAT
Matériel optique:	aluminium
Optique:	réflecteur
Matériau du corps:	aluminium

Couleur du corps:	noir mat structuré
Dimensions de montage [mm]:	50(2xø5)
Degré d'étanchéité:	IP20
Durée de vie de la LED L80B10 [h]:	100000
Durée de vie de la LED L90B10 [h]:	50000
Méthode de montage:	en saillie
DIMM DALI:	oui
Nombre de pièces sur une palette [pcs]:	255
Poids net [kg]:	1.145
Poids brut [kg]:	1.360
Type de catégorie:	projecteurs
Sécurité photobiologique:	groupe de risque 1 (faible risque)
Garantie [ans]:	5
Certificat CE:	61/2026
Instructions d'installation:	Download PDF
Certificat ISO:	9001:2015, 14001:2015, 45001:2018, 50001:2018
Température de travail [° C]:	de 0 à +35
Plik 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
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