

G13 Tube led T8 FOOD 7,9w = 30w /76 3300K
900mm Verre + Gaine



Photo non contractuelle

Produit soumis à l'éco-contribution

Caractéristiques

-Z1 - FAMILLE	Lampes
Alimentation	Ballast Ferromagnétique CCG
Angle	190
Culot	G13
Diamètre	26
Efficacité lumineuse	94
Fabricant	LEDVANCE
Flux	750
Gamme	Alimentation
Indice de protection	20
Intensité	0.036
packing hauteur	9.5
packing longueur	103
packing qte	10
Poids	0.144
Teinte du verre	Opale
Tension d'entrée	220
Type de tension d'entrée	AC

-Z4 - Technologie	LED
Alimentation	Secteur français
Consommation d'énergie	8
Cycle allumage	200000
Durée de vie	60000
Eprel	503816
Facteur de puissance	0.90
Forme	Tube
Gradable	Non
Indice de rendu des couleurs (IRC)	80
Longueur totale	900
packing largeur	18
packing poids	2.36
Plage de fonctionnement	-20 +50
Puissance	7.9
Température de couleur	3300
text_information	txt_br_EM

Description

Avantages produits

- Les viandes rouges ont l'air fraîches et appétissantes sans que l'on ait besoin de les «embellir» outre mesure
- Remplacement simple, rapide et sécurisé des tubes fluorescents sans recâblage
- Jusqu'à 74 % d'économies d'énergie (par rapport à une lampe fluorescente T8)
- Protection optimale contre les éclats grâce à un revêtement spécial en PET
- Remplit les critères exigés par la démarche HACCP (industrie alimentaire) de la fabrication à la commercialisation
- Pas de flexion grâce au tube en verre

- Également adapté pour fonctionner à basse température

Caractéristiques produit

- Distribution spectrale spécialement adaptée (comparable au tube T8 FL NATURA 76)
- Remplacement LED des lampes fluorescentes T8 classiques avec culot G13 pour utilisation dans les luminaires avec alimentation conventionnelle ou branchement direct
- Lampe en verre avec protection contre les éclats pour les applications de l'industrie alimentaire
- Approbation ENEC 10 VDE
- Type de protection : IP20
- Sans mercure et conforme à RoHS

Domaines d'application

- Présentation des aliments par ex. boucheries, boulangeries, supermarchés ou transformateurs de viande
- Convient pour des températures ambiantes de -20 à +50 °C

Technique / Accessoires

- Convient pour une alimentation conventionnell avec des engins de commande à faible perte et conventionnelles