

IRK 13565X Infrarouge 3000w 250v 13,5x370mm



Photo non contractuelle

Caractéristiques

| | |
|------------------------|------------|
| -Z1 - FAMILLE | Lampes |
| Culot | X |
| Distance LCL | 277 |
| Fabricant | DR FISCHER |
| Largeur | 13.5 |
| packing hauteur | 7 |
| packing longueur | 58 |
| packing qte | 10 |
| Puissance | 3000 |
| Température de couleur | 2500 |

| | |
|------------------|------------------|
| Alimentation | Secteur français |
| Diamètre | 13.5 |
| Durée de vie | 5000 |
| Gradable | Non |
| Longueur totale | 370 |
| packing largeur | 30 |
| packing poids | 3 |
| Poids | 0.065 |
| Teinte du verre | Claire |
| Tension d'entrée | 250 |

Description

Lampe halogène tubulaire à culot double utilisée comme source de chaleur très puissante et très efficace pour différentes applications industrielles

1. Chauffage instantané : puissance maximale 1 seconde après allumage
1. Propre : pas de pollution générée par les lampes infrarouges et par le produit
1. Sécurité : lampe résistante aux chocs thermiques grâce à l'enveloppe en quartz
1. Economique : plus de 85% de l'énergie consommée est transformée en chaleur infrarouge
1. Possibilité d'atténuation complète : les lampes à infrarouge peuvent être contrôlées avec précision (de 0% à 100%)
1. Possibilité de placer un capteur : les interrupteurs marche/arrêt n'affectent pas la durée de vie des lampes à infrarouge
1. Faible maintenance : longue durée de vie, environ 5 000 heures

Toute la lumière au bout de vos doigts sur www.francelampes.com Email : info@francelampes.com 28/01/2026

d'éclairage, c'est-à-dire que la chaleur peut être orientée par des réflecteurs

1. Source de chaleur compacte : les lampes à infrarouge ont un faible diamètre

Caractéristique

1. Séchage de peinture dans des tunnels et dans des ateliers de carrosserie
1. Soufflage de bouteilles en PETP
1. Thermoformage de plastiques
1. Ramollissement, fusion de plastiques
1. Epitaxie, dépôt chimique en phase vapeur, RTP, processus d'oxydation dans l'industrie des semi-conducteurs
1. Chauffage et maintien à température d'aliments
1. Séchage de papier