

G13 Tube led T8 FOOD 11,6w = 36w /76 3300K
1200mm Verre + Gaine



Photo non contractuelle

Produit soumis à l'éco-contribution

Caractéristiques

-Z1 - FAMILLE	Lampes	-Z4 - Technologie	LED
Alimentation	Ballast Ferromagnétique CCG	Alimentation	Secteur français
Angle	190	Classe énergétique	F
Consommation d'énergie	12	Culot	G13
Cycle allumage	200000	Diamètre	26
Durée de vie	60000	Efficacité lumineuse	94
Fabricant	LEDVANCE	Facteur de puissance	0.90
Flux	1100	Forme	Tube
Gamme	Alimentation	Gradable	Non
Indice de protection	20	Indice de rendu des couleurs (IRC)	80
Intensité	0.055	Longueur totale	1200
packing hauteur	9.5	packing largeur	18
packing longueur	133.5	packing poids	2.94
packing qte	10	Plage de fonctionnement	-20 +50
Poids	0.183	Puissance	11.6
Teinte du verre	Opale	Température de couleur	3300
Tension d'entrée	220	text_information	txt_br_EM
Type de tension d'entrée	AC		

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