

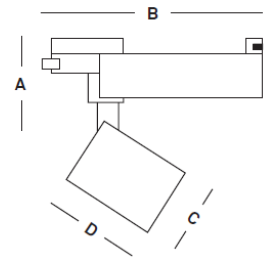


Nome prodotto Product name	Rail Food
Codice prodotto Product code	6501
Descrizione Description	Faretto a binario trifase per applicazioni alimentari Three-phase track spotlight for food application
Tipo di sorgente Type of source	LED
Tipo di installazione Type of installation	Binario/parete Binary/wall
Materiale Material	Pressofusione alluminio Die-cast aluminium
Colore Colour	Nero /bianco Black /white
Grado di protezione Protection grade	IP20 – IK07
Marche Labelling	 
Classe di isolamento Insulation class	Classe I Class I



Dati tecnici
Technical data

Codice Code	W	lm Output	Applicazione	mm				kg
				A	B	C	D	
6501.302	30	2.040	Carne - Salumi	110	240	90	140	1,25
6501.303	30	2.160	Pane - Formaggi - Frutta - Verdura	110	240	90	140	1,25
6501.304	30	2.250	Pesce - Crostacei	110	240	90	140	1,25
6501.402	40	2.720	Carne - Salumi	110	240	100	150	1,30
6501.403	40	2.880	Pane - Formaggi - Frutta - Verdura	110	240	100	150	1,30
6501.404	40	3.000	Pesce - Crostacei	110	240	100	150	1,30
6501.602	60	4.080	Carne - Salumi	120	255	120	164	1,40
6501.603	60	4.320	Pane - Formaggi - Frutta - Verdura	120	255	120	164	1,40
6501.604	60	4.500	Pesce - Crostacei	120	255	120	164	1,40

Struttura Structure	Corpo in alluminio pressofuso UNI 5076 verniciato a polvere termoindurente bianco RAL 9003 o nero RAL 9005. Orientabilità Z=350°, Y=90°. Attacco a binario trifase. Versione per fissaggio a plafone o parete codice P. Housing in die-cast aluminium UNI 5076 powder coating white RAL 9003 or black RAL 9005. Adjustability Z=350°, Y=90°. Track three-phase connector. Wall ceiling bracket version code P.
Ottica Optics	Proiettore orientabile con ottica 40°. Rischio fotobiologico esente RGO. Swinging spotlight with 40° optics°. Photobiological risk exempt RGO.
Cablaggio Power	COB per applicazioni alimentari dedicati. L80/B20/C0: 50.000 ore (Tp 25°C). Temperatura correlata COB carni e salumi: 2000°K pink effect. Temperatura correlata COB pane, formaggi, frutta, verdura: 3000°K CRI 95. Temperatura correlata COB pesce, crostacei: 4000°K CRI 92. Fattore di potenza > 0,95. L80/B20/C0: 50.000 ore (Tp 25°C). Standard di alimentazione 220V-240V/50-60Hz con driver dedicato incluso. High efficiency COB for food applications. Related CCT for meat: 2000°K pink effect. Related CCT for bread, cheese, fruit, vegetable: 3000°K CRI 95. Related CCT for fish: 4000°K CRI 92. L80/B20/C0: 50.000 h (Tp 25°C). Power factor >0,90. Power supply 220V-240V/50-60Hz. LED driver included.
Accessori Accessories	Verniciatura bianco (codice 6). Verniciatura nero (codice 8). Basetta per fissaggio a parete/plafone (codice P). White colour (code 6). Black colour (code 8). Wall/ceiling fixing kit (code P).