
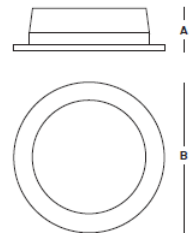


Nome prodotto Product name	DLR Food LED
Codice prodotto Product code	7026
Descrizione Description	Downlight da incasso per applicazioni alimentari Recessed downlight for food application
Tipo di sorgente Type of source	LED
Tipo di installazione Type of installation	Incasso Recessed
Materiale Material	Alluminio pressofuso Die-cast aluminium
Colore Colour	Bianco White
Grado di protezione Protection grade	IP54-IK07
Marche Labelling	 
Classe di isolamento Insulation class	Classe II Class II



Codice Code	W	lm Output	Applicazione	mm			kg
				A	B		
7026.252	25	1.766	Carne - Salumi	75	230	Min 180 - Max 225	0,80
7026.253	25	1.833	Pane - Formaggi - Frutta - Verdura	75	230	Min 180 - Max 225	0,80
7026.254	25	1.917	Pesce - Crostacei	75	230	Min 180 - Max 225	0,80
7026.302	30	2.118	Carne - Salumi	75	230	Min 180 - Max 225	0,80
7026.303	30	2.199	Pane - Formaggi - Frutta - Verdura	75	230	Min 180 - Max 225	0,80
7026.304	30	2.301	Pesce - Crostacei	75	230	Min 180 - Max 225	0,80

Struttura	Corpo in alluminio pressofuso UNI 5076. Ghiera metallica verniciata a polvere termoindurente poliesteri RAL 9010. Completo di molle di fissaggio.
Structure	Housing and heatsink in die-cast aluminium UNI 5076. Metal cover coated with polyester thermoset powder RAL 9010. Fixing springs included.
Ottica	Ottica con parabola dark light in alluminio speculare, antiriflesso e antiridescendente a bassissima luminanza. Luminanza media < 1.000 cd/m <sup>2</sup> per angoli >65° radiali, UGR<16. Schermo in tecnopolimero trasparente. Rischio fotobiologico esente (RG0).
Optics	Dark light parabolic optics with specular aluminium, antireflect and anti-iridescent at very low Luminance with <1.000 cd/m <sup>2</sup> radial >65°, UGR<16. Polymer transparent diffusor. Photobiological safety risk exempt (RG0).
Cablaggio	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.
Power	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	Kit Emergenza 1h (codice 2). Kit dimmerabile 1-10V (codice 4). Kit dimmerabile DALI (codice 5). Anello adattatore d.260mm per foro incasso max. 250mm (codice 7026.001)
Accessories	Emergency kit 1h (code 2). Dimmable Kit 1-10V (code 4). Dimmable Kit DALI (code 5). Reduction ring d.260mm for hole max. 250mm (code 7026.001).