

ECHO 927 LED



Caractéristiques techniques

Corps polycarbonate moulé par injection, couleur grise RAL 7035, incassable, stabilisé aux rayons UV, à haute résistance mécanique grâce à une structure renforcée par des nervures internes.

Diffuseur

polycarbonate moulé par injection avec stries internes pour une diffusion améliorée de la lumière, autoextinguible V2 et stabilisé aux rayons UV, finition extérieure lisse pour simplifier le nettoyage et pour optimiser l'efficacité lumineuse.

Couleur Gris

Réflecteur

acier galvanisé laqué au four avec résine polyester, couleur blanche, stabilisé aux rayons UV. Fixation au corps par raccord rapide.

Code	Alimentation électrique	Teinte	W	Flux sortant	IP	IK	Efficacité lumineuse
16470473720956	230 vAC - câblage traversant	Ambre	58	2347 lm	66	08	41 lm/W



Normes & certifications

NF EN 13032-01 + A1

Degré de Protection selon la norme NF EN 60529

NF EN 13032-4

Remplit les critères exigés par les référentiels IFS et BRC, démarche HACCP, pour les systèmes d'éclairage dans les industries alimentaires.

Norme U.L.94

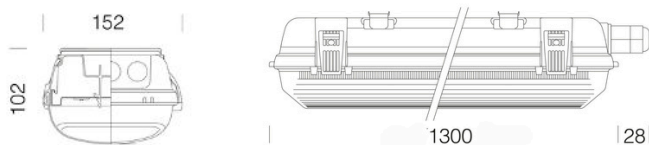
Dimensions

Hauteur 102 mm

Longueur 1300 mm

Largeur 152 mm

Poids net 1.370kg





La solution d'éclairage led de Disano France

Notre expérience et notre expertise dans le secteur de l'éclairage nous a mené à étudier des solutions lumineuses pour le stockage du vin.

L'Echo 927 led, est une armature étanche développée pour protéger le vin contre le risque d'altération causé par une lumière inadaptée, une solution d'éclairage LED qui permettra de préserver les arômes envoûtants et la qualité du vin.

Le luminaire présente les avantages de la technologie Led couplés aux caractéristiques d'une lumière ambrée : spectre réduit (590nm), lumière quasi monochromatique.

Idéal pour l'installation destinée au stockage du vin, car la lumière représente un équilibre délicat qui nécessite de prendre en compte à la fois la préservation des caractéristiques du produit et les conditions de travail.

Préservation du goût du vin

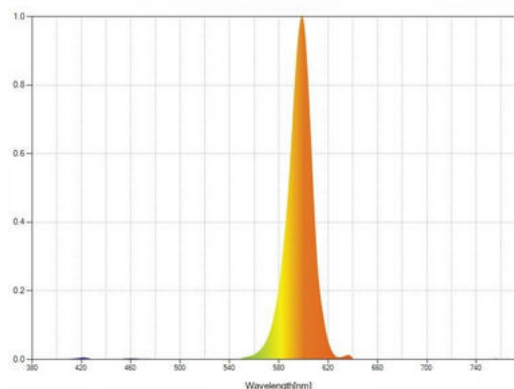
Une lumière inadaptée peut causer un risque d'altération à long terme sur le vin.

Une exposition prolongée à une lumière inappropriée, en particulier aux longueurs d'onde du bleu et du violet, peut provoquer des réactions photochimiques dans le vin.

Ces réactions peuvent entraîner une dégradation des composés aromatiques et une oxydation prématurée, altérant ainsi le goût, l'arôme et la couleur du vin.

Une lumière inadaptée peut également avoir des effets néfastes sur les conditions de stockage en augmentant la température de l'espace et en favorisant le développement de micro-organismes indésirables.

Spectre lumineux - une lumière adapté



590nm LED ambré pour les espaces de transformation et de stockage.

La sélection chromatique approfondie permet d'écarter les longueurs d'onde des couleurs bleu et violet, en garantissant une meilleure protection du vin contre l'altération de la riboflavine, l'une des premières causes du problème du « goût de lumière ».

