

HOMELED

---

FOOD  
PROFESSIONAL

---

CATALOGO  
2017/18

# LA LUCE NELL'ALIMENTARE

L'illuminazione dei prodotti alimentari è molto differenziata, dovendo illuminare cibi diversi tra loro.



© 2017,  
Homeled.it by Bagnolux Srl  
Via Pontevigodarzere, 140  
35133 Padova IT

T +39 049 8879553  
F +39 049 8887684

Numero verde  
800 90 89 39

[www.homeled.it](http://www.homeled.it)

Il presente catalogo è aggiornato a ottobre 2017. In un'ottica di continuo miglioramento, tutti i dati contenuti in questo catalogo sono soggetti a cambiamento senza preavviso e a discrezione di Homeled.it. Possono verificarsi eventuali discrepanze tra quanto qui indicato e quanto effettivamente reperibile in commercio.

La linea Homeled Food PRO mira a focalizzare l'attenzione sulle caratteristiche di ogni singolo alimento, esaltandone le qualità visive. Non si tratta di cambiarne l'aspetto, ma di ricreare i colori che l'alimento illuminato avrebbe se fosse esposto alla luce del sole alla massima resa cromatica. Una corretta illuminazione dei prodotti alimentari sottolinea la loro freschezza e qualità. Le lampade Homeled Food PRO, grazie ad uno spettro bilanciato, assicurano una rappresentazione più veritiera dei colori naturali degli alimenti rispetto alle lampada a fluorescenza o agli ioduri

metallici, creando un richiamo visivo di freschezza .

Una luce di qualità esercita un effetto positivo sia sui clienti che entrano in negozio che sul personale che vi lavora all'interno. A volte è l'atmosfera stessa a costituire il prodotto principale, quando non è addirittura lo strumento di vendita principale. Infatti il nostro cervello ottiene oltre il 75% delle informazioni dell'ambiente circostante attraverso la vista.

Pensiamo a cosa vuol dire "È un bel posto" per renderci conto dell'importanza di una corretta illuminazione.

#### MENO SCOLORIMENTO

Quando si illuminano, i cibi sono soliti cambiare rapidamente colore, talvolta imbrunendosi e risultando meno invitanti per gli acquirenti. Ma se li illuminiamo poco, questi difficilmente attireranno l'attenzione dei clienti.

Le soluzioni Homeled Food PRO, rispetto all'illuminazione tradizionale, rallentano l'ossidazione dei cibi e ne mantengono più vivi i colori nel tempo con conseguente maggiore durata nella vendibilità del prodotto.

#### RIDURRE LO SPRECO

Alimenti non trattati come pesce, frutta e verdura sono estremamente sensibili alle radiazioni UV e IR emessi dalle sorgenti luminose tradizionali. Prolungate esposizioni portano a un veloce deterioramento che si traduce in un'aria malsana e poco appetibile del prodotto. Lo scurimento della parte esposta alla luce non è sintomo di cattiva igiene o conservazione (es. fettine di carne in vaschetta o ai formaggi e affettati porzionati), ma di sicuro ne scoraggia l'acquisto da parte dei consumatori, col risultato di lasciare gli alimenti invenduti: uno spreco insostenibile.

#### RISPARMIO ENERGETICO

Supermercati, alimentari, bar e ristoranti: tutti traggono beneficio dall'installazione di lampade a bassa radiazione per illuminare i propri prodotti alimentari.

Le normali lampade alogene o fluorescenti emettono raggi infrarossi che riscaldano costantemente l'aria dei locali chiusi: si stima che per ogni 2,4W di energia utilizzata per produrre luce da una sorgente luminosa tradizionale, serva 1W in climatizzazione per abbattere il calore generato dalla lampada stessa. È facilmente intuibile a questo punto come l'uso di vecchi fari possa vanificare l'effetto di svariati kilowatt di energia utilizzata per rinfrescare, e che invece servirà a malapena a pareggiare i conti col calore generato dalle luci.

Sostituire gli impianti di illuminazione tradizionali con quelli a led porta quindi a indubbi vantaggi, sia in termini economici, sia ambientali, sia migliorando la rappresentazione della merce esposta.

Dato che in un'attività commerciale i costi di energia elettrica rappresentano il 35-50% dei costi operativi, si raggiungerà il punto di pareggio economico della spesa affrontata per sostituire le luci dopo solo qualche mese.

## L'IMPORTANZA DELL'ILLUMINAZIONE DI QUALITÀ



#### SPETTRO

Lo spettro visibile è quella parte dello spettro elettromagnetico che cade tra il rosso e il violetto includendo tutti i colori percepibili dall'occhio umano.

L'unità di misura è la lunghezza d'onda (da Km a nm).

Le radiazioni con lunghezza d'onda minore (e quindi frequenza maggiore) sono gli ultravioletti, i raggi x e i raggi gamma; quelle con lunghezza maggiore (e frequenza minore) sono gli infrarossi, le microonde e le onde radio. Tutte queste radiazioni hanno la stessa natura, sono infatti composte da fotoni.

Lo spettro visibile, quello che i nostri occhi percepiscono, è compreso tra i 400 e i 700 nanometri circa. Questo intervallo

di radiazioni non contiene, come si può pensare, tutti i colori che l'occhio e il cervello possono distinguere: il marrone, il rosa, il magenta, ad esempio, sono assenti, in quanto si ottengono dalla sovrapposizione di diverse lunghezze d'onda.

In uno spettro pieno sono presenti le radiazioni di tutte le frequenze, mentre in uno spettro "povero" e discontinuo si osserva invece la mancanza di alcune lunghezze d'onda, come accade ad esempio nello spettro di emissione delle lampade al sodio o dei tubi fluorescenti al neon. Quindi, più lo spettro è "completo" e maggiore sarà la qualità e la resa cromatica dell'oggetto illuminato.

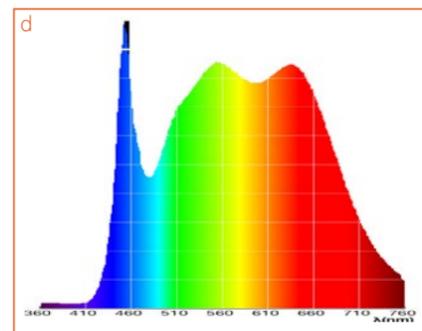
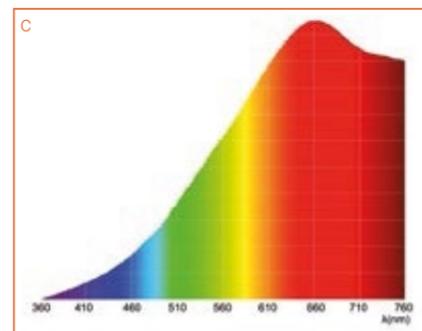
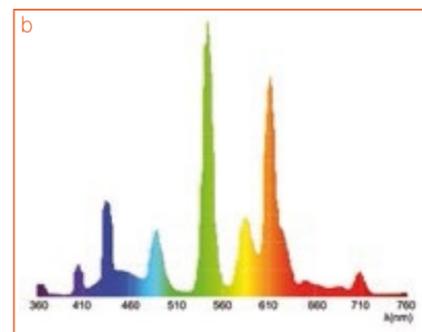
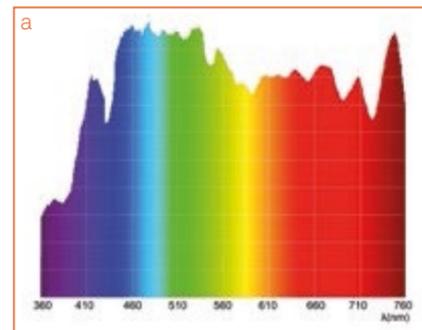


LUCE ECONOMICA

LUCE COMMERCIALE

LUCE HOMELED

Una luce di qualità *riempie* i colori degli oggetti che illumina, rendendoli appetibili, gustosi e veri.



In questo schema vengono messi a confronto lo spettro solare (a) e gli spettri delle lampade più comuni: alogena (b), neon (c) e led (d). A differenza dello spettro solare, pieno e completo, si noterà che: lo spettro della lampada alogena è carente delle frequenze "fredde"; lo spettro del neon è incompleto e selettivo; lo spettro del led, invece, presenta, in maniera più o meno omogenea, tutte le frequenze.

ILLUMINAZIONE NON CORRETTA

ILLUMINAZIONE CORRETTA

CARNE



PESCE



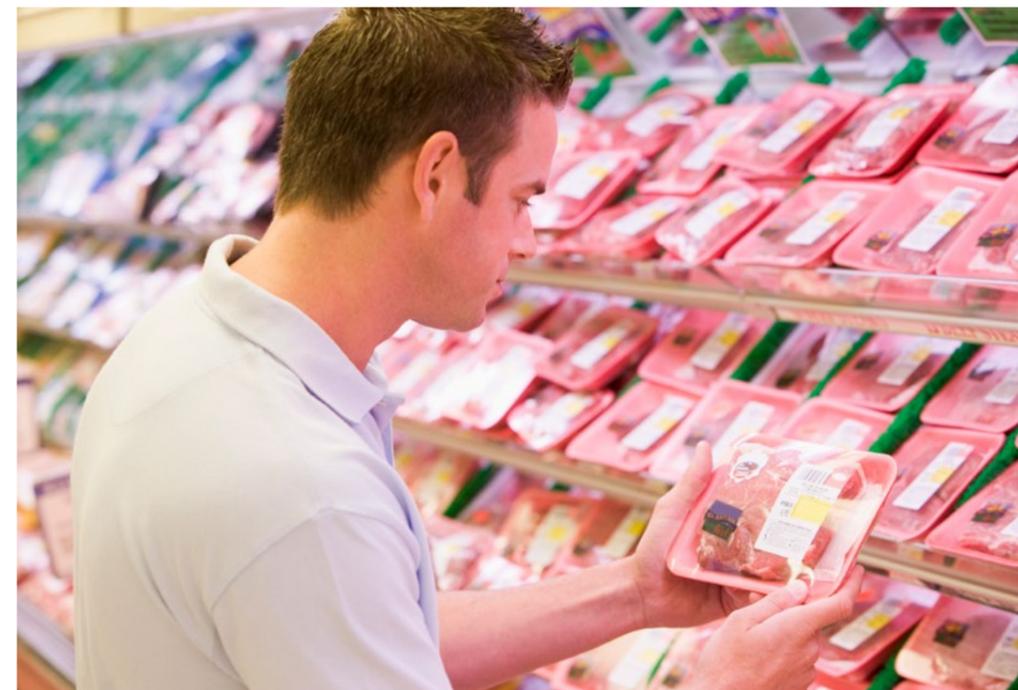
PANIFICATI



# CARNI ROSSE

L'aspetto, il taglio e il colore sono i principali indicatori di freschezza di questi alimenti di origine animale. In base al tipo di carne, il colore naturale può variare dal rosa chiaro al rosso scuro. Per valorizzare questi prodotti sono stati sviluppati tubi in grado di valorizzarne le caratteristiche.

Le carni fresche, se esposte a radiazioni luminose tradizionali sono soggette ad un cambio graduale dei colori con il risultato di un aspetto datato e non appetitoso.



L'uso dei tubi Homeled Food PRO rallenta questi processi ossidativi, allungando la vendibilità del prodotto con conseguente riduzione degli sprechi.

## HOMELED T8 MEAT

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione delle carni rosse nei banchi frigo dei reparti macelleria. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone la freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C

### SU MISURA

La stessa illuminazione è disponibile su misura: vedi sezione a fine catalogo.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86087PW120	8W	Ø 26 x 600	120°	T8	6405
HLTT890117PW120	11W	Ø 26 x 900	120°	T8	6406
HLTT812157PW120	15W	Ø 26 x 1200	120°	T8	6407
HLTT815207PW120	20W	Ø 26 x 1500	120°	T8	6408

# CARNI ROSA



## MENO SPRECHI

Se la carne mantiene il proprio aspetto fresco e genuino più a lungo, sarà possibile ridurre gli sprechi.



In quest'ottica, l'uso di un'illuminazione di qualità è non solo un piacere per gli occhi, ma anche un ottimo modo per aumentare la marginalità sul venduto.

## HOMELED T8 PINK MEAT

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione delle carni nei banchi frigo dei reparti macelleria. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto finale.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts. Temperatura di esercizio -20/+40°C.

### SU MISURA

La stessa illuminazione è disponibile su misura: vedi sezione a fine catalogo.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT860117PK120	11W	Ø 26 x 600	120°	T8	6400
HLTT890177PK120	17W	Ø 26 x 900	120°	T8	6401
HLTT812207PK120	20W	Ø 26 x 1200	120°	T8	6402
HLTT815247PK120	24W	Ø 26 x 1500	120°	T8	6403

## ANCHE SU MISURA



LA STESSA ILLUMINAZIONE È DISPONIBILE ANCHE SU MISURA. VEDI FINE CATALOGO



# PESCE

I clienti esaminano la freschezza e la qualità del pescato con maggior attenzione rispetto a tutte le altre tipologie di prodotto. Crostacei e molluschi dai colori accesi, bianchi e grigi ben contrastanti, squame luccicanti e cornee brillanti: è a questo che deve mirare una sorgente luminosa di qualità. L'illuminazione è un fattore molto importante: esalta l'appetibilità e la salute delle merci esposte e la conseguenza sarà una maggior vendita seguita da un rapido turnover degli alimenti sul banco espositivo. Al contrario, un'illuminazione sbagliata avrà il potere di far sembrare il pesce datato e malsano, con ovvie conseguenze sul venduto.



ANCHE SU MISURA



## HOMELED T8 FISH

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione dei banchi frigo nei reparti pescheria. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto finale.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C.

### SU MISURA

La stessa illuminazione è disponibile su misura: vedi sezione a fine catalogo.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86011940120	11W	Ø 26 * 600	120°	T8	6251
HLTT89017940120	17W	Ø 26 * 900	120°	T8	6256
HLTT812020940120	20W	Ø 26 * 1200	120°	T8	6261
HLTT815024940120	24W	Ø 26 * 1500	120°	T8	6266



L'uso di corpi illuminanti Homeled Food PRO di tipo spot consente di illuminare il banco del pesce in maniera mirata.

Utilizzeremo una luce naturale non filtrata e ad alta resa cromatica per valorizzare il pesce a squama in modo che brilli e sembri appena pescato, mentre con una luce d'accento calda e a fascio stretto sarà possibile far risaltare il colore rosso dei crostacei.



La sorgente luminosa è applicabile a 3 tipologie di corpi illuminanti per venire incontro a tutte le esigenze, sia progettuali che di retrofit per la sostituzione dell'esistente.

## THOR 360

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente LED di tipo COB, con basso decadimento e altissima efficienza luminosa.

- Ottica di alta precisione con diffusore per ridurre l'abbagliamento
- Orientabile su entrambi gli assi
- Dissipatore di calore in alluminio per fornire un'ottima dissipazione del calore e una lunga durata della sorgente luminosa.
- Accurato controllo della temperatura di colore, anche tra ordini differenti
- Concepito per essere usato in sostituzione dei tradizionali fari su binario, adattandosi alla maggior parte dei binari in commercio a 4 vie.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione del pescato sui banchi frigo espositivi grazie all'ottimo punto di bianco. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 200 - 240 Volts. Disponibile anche con basetta per installazione a superficie (aggiungere -S al codice).



Basetta montaggio superficie



Concentratore di fascio

Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLTK0530930024	30W	3000K	>95	24° / 40°	2400	4WIRE	5600
HLTK0530935024	30W	3500K	>95	24° / 40°	2460	4WIRE	5601
HLTK0530940024	30W	4000K	>95	24° / 40°	2520	4WIRE	5602
Basetta per montaggio a superficie							5942
Concentratore di fascio							5642

## MYRO

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente LED di altissima qualità, basso consumo e alta efficienza, senza inquinamento luminoso, privo di materiali pericolosi: sicura ed affidabile.

- Riflettore ad alta efficienza con distribuzione della luce puntuale per un'illuminazione ottimale.
- Altissima resa cromatica, Ra>90, simile alla luce naturale
- Corpo in lega di alluminio verniciato a polveri; dissipatore di calore in alluminio per fornire una buona dissipazione del calore ed una lunga durata della sorgente luminosa.
- L'ampia cornice consente un notevole gioco d'installazione, rendendo il

dispositivo adatto alla maggior parte dei fori preesistenti.

- Design modulare, a incasso: facile da installare e manutentare.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione del pescato sui banchi frigo grazie all'ottimo punto di bianco. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende indicato per l'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso AC 100V-240V. Disponibile nelle temperature di 3000, 3500 e 4000 K.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLDLI40930060P8-D	40W	3000K	> 95	60°	2920	Incasso	5131
HLDLI40935060P8-D	40W	3500K	> 95	60°	3040	Incasso	5132
HLDLI40940060P8-D	40W	4000K	> 95	60°	3200	Incasso	5133

## STOP ALLE RADIAZIONI UV E IR

Pesce, crostacei e frutti di mare, essendo prodotti freschi e non trasformati, sono altamente sensibili alle radiazioni UV e IR.

Prolungate esposizioni a radiazioni UV provocano su questi alimenti una rapida ossidazione e lo sbiadimento graduale dei colori con il risultato di un aspetto malsano e poco appetitoso. L'infrarosso è invece una radiazione da contatto che induce il riscaldamento di ciò che colpisce.



La mancanza di emissioni radianti contribuirà da sola a far sì che il pesce si deteriori più lentamente e rallenterà le operazioni di cambio del ghiaccio con indubbi benefici economici e di rispetto dell'ambiente.

## APOLLO P

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente LED di tipo COB, con basso decadimento e altissima efficienza luminosa.

- Ottica di alta precisione con diffusore per ridurre l'abbagliamento
- Orientabile su entrambi gli assi
- Dissipatore di calore in alluminio per fornire un'ottima dissipazione del calore e una lunga durata della sorgente luminosa.
- Accurato controllo della temperatura di colore, anche tra ordini differenti
- Concepito per essere usato in sostituzione dei tradizionali fari su binario, adattandosi alla maggior parte dei binari in commercio a 4 vie.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione del pescato sui banchi frigo espositivi grazie all'ottimo punto di bianco. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 200 - 240 Volts. Disponibile anche con basetta per installazione a superficie (aggiungere -S al codice).



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLPD0130930024	30W	3000K	>95	24° / 40°	2460	Su superficie	5961
HLPD0130935024	30W	3500K	>95	24° / 40°	2460	Su superficie	5962
HLPD0130940024	30W	4000K	>95	24° / 40°	2460	Su superficie	5963

## ANGEL 360

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente LED di altissima qualità, basso consumo ed alta efficienza.

- Riflettore ad alta efficienza con distribuzione della luce puntuale per un'illuminazione ottimale.
- Altissima resa cromatica, Ra > 95, simile alla luce naturale
- Corpo in lega di alluminio verniciato a polveri.
- Dissipatore di calore in alluminio per fornire una buona dissipazione del calore ed una lunga durata della sorgente luminosa.
- Il fascio luminoso è orientabile in modo da consentire un'illuminazione d'accento.

- Design modulare, a incasso: facile da installare e manutentare.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione del pescato sui banchi frigo espositivi grazie all'ottimo punto di bianco. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 200 - 240 Volts. Disponibile nelle temperatura di 3000, 3500, 4000 K.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLDLI00730930024	30W	3000K	> 95	24°	2400	Incasso	5150
HLDLI00730935024	30W	3500K	> 95	24°	2460	Incasso	5151
HLDLI00730940024	30W	4000K	> 95	24°	2520	Incasso	5152

# FRUTTA E VERDURA

L'esposizione della frutta è uno degli indicatori di cura e di qualità di un supermercato ed infatti spesso la zona del fresco si trova in posizione centrale o all'entrata del punto vendita. La principale caratteristica di questi alimenti è la grande varietà di forme, di superfici e di colori. L'illuminazione di frutta e verdura è un fattore molto importante: ne esalta la freschezza,

la salute e quindi l'appetibilità delle merci esposte. Nell'immaginario collettivo, frutta e verdura vogliono dire salute; richiamano bella stagione e aria aperta. Un'illuminazione di alta qualità è essenziale per donare ai prodotti i colori che il cliente si aspetta avrebbero se fossero esposti all'aperto alla luce del sole.



STOP ALLE RADIAZIONI UV E IR. Essendo prodotti freschi e non trasformati, i vegetali sono altamente sensibili alle radiazioni UV e IR. Gli infrarossi inducono il riscaldamento di ciò che colpiscono. Se frutta e verdura sono esposti a questo tipo di radiazione, i processi di maturazione e perdita dell'acqua vengono accelerati con conseguente invendibilità delle stesse. Prolungate esposizioni provocano avvizzimento ed aria malsana degli ortaggi a foglia, tanto che si è spesso costretti all'uso di acqua nebulizzata per rinvivarli.

Le radiazioni UV invece provocano sulla frutta lo sbiadimento graduale dei colori con il risultato di un aspetto "vecchio" e poco appetitoso.



## HOMELED T8 FRESH & FRUIT

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
- Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
- L'ottica di qualità garantisce massima luminosità con il minimo bagliore.

Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione degli ortaggi nei banchi frigo. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts. Temperatura di esercizio -20/+40°C. Disponibili sia con diffusore satinato che trasparente.

### SU MISURA

La stessa illuminazione è disponibile su misura: vedi sezione a fine catalogo.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86015840220	15W	Ø 26 x 600	220°	T8	6371
HLTT89017840220	17W	Ø 26 x 900	220°	T8	6376
HLTT812020840220	20W	Ø 26 x 1200	220°	T8	6381
HLTT815024840220	24W	Ø 26 x 1500	220°	T8	6386

## APOLLO HP

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sorgente LED di tipo COB, con basso decadimento e altissima efficienza luminosa.
- Ottica di alta precisione accoppiata a un diffusore per ridurre l'abbagliamento
  - Orientabile su entrambi gli assi
  - Dissipatore di calore in alluminio per fornire dissipazione del calore.
  - Accurato controllo della temperatura di colore, anche tra ordini differenti.
  - Concepito per essere usato in sostituzione dei tradizionali fari su binario, adattandosi alla maggior parte dei binari in commercio a 4 vie.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione degli ortaggi nei banchi frigo. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto..

### NOTE

Tensione di ingresso 200 - 240 Volts. Disponibile nelle temperature di 3000, 3500 e 4000 K. Solo per binario a 4 vie.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLTK0150930036	50W	3000K	> 90	36°	4250	4WIRE	5400
HLTK0150935036	50W	3500K	> 90	36°	4325	4WIRE	5401
HLTK0150940036	50W	4000K	> 90	36°	4400	4WIRE	5402

# FORMAGGI FRESCHI E GASTRONOMIA

Gli alimentari freschi costituiscono un gruppo molto eterogeneo di prodotti per origine, aspetto e tipologia di confezionamento. In questa categoria sono compresi per esempio latticini, insalate miste e preparazioni alimentari fresche come il sushi. La loro caratteristica comune è la necessità di una conservazione a freddo.



## HOMELED T8 FRESH FOOD

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione dei latticini, dei prodotti caseari e delle preparazioni alimentari fresche nei banchi frigo. La non emissione di raggi UV e IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

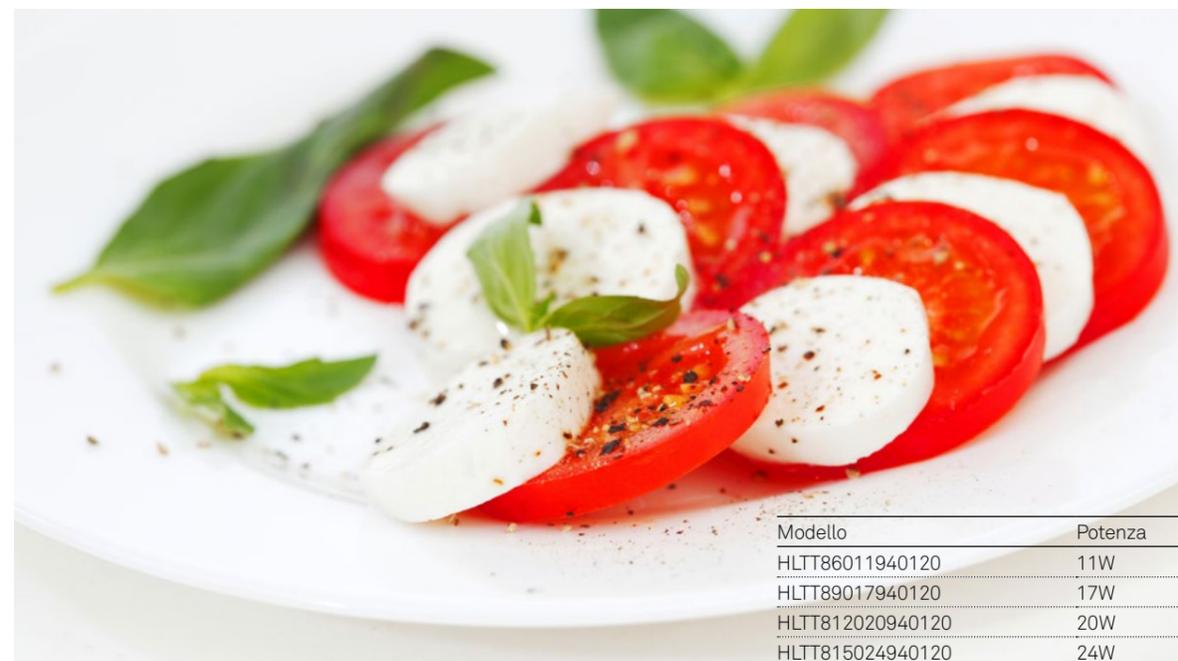
### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C.



ANCHE SU MISURA

LA STESSA ILLUMINAZIONE È DISPONIBILE ANCHE SU MISURA. VEDI FINE CATALOGO



L'uso di una sorgente luminosa Homeled Food PRO che faccia vedere il bianco per quello che è, e che lo contrasti rispetto agli altri colori è assolutamente necessaria per conservare la sensazione di pulito e di freschezza che ci si aspetta da questi alimenti. Tale soluzione offre anche un'eccellente resa dei colori, indispensabile per la creazione di un'esposizione alimentare invitante e sincera.

Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86011940120	11W	Ø 26 * 600	120°	T8	6251
HLTT89017940120	17W	Ø 26 * 900	120°	T8	6256
HLTT812020940120	20W	Ø 26 * 1200	120°	T8	6261
HLTT815024940120	24W	Ø 26 * 1500	120°	T8	6266

# FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi, per la loro bontà e varietà, rappresentano una categoria di prodotti alimentari con un forte numero di estimatori. Esiste una grande quantità di tipi di formaggi differenti per forma e colore, ma l'idea classica di formaggio è associata al colore beige nelle varie tonalità. Un formaggio ben illuminato deve avere colori caldi e morbidi. Bisogna inoltre prestare molta attenzione alla radiazione termica della sorgente luminosa, che può influire sulla qualità e sul gusto del formaggio, data l'elevata sensibilità di questo prodotto al calore.

Una luce morbida e calda, con un elevato indice di resa cromatica è l'ideale per ricreare l'atmosfera luminosa della sera ed enfatizzare l'aspetto di ogni formaggio.



## HOMELED T8 WARM

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione dei formaggi stagionati nei banchi dei reparti gastronomia. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86011930120	11W	Ø 26 x 600	120°	T8	6251
HLTT89017930120	17W	Ø 26 x 900	120°	T8	6256
HLTT812020930120	20W	Ø 26 x 1200	120°	T8	6261
HLTT815024930120	24W	Ø 26 x 1500	120°	T8	6266

# PRODOTTI DA FORNO



È molto importante che i prodotti di panetteria e pasticceria abbiano un aspetto fresco e croccante. A tal fine risulta efficace una corretta illuminazione, che conferisca alla superficie dei prodotti una sfumatura dorata.

Questo effetto può essere ottenuto facilmente utilizzando una sorgente luminosa di luce bianca calda, grazie alla quale i prodotti avranno sempre l'aspetto di essere appena sfornati.



## HOMELED T8 WARM

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione dei prodotti panificati nei banchi dei reparti gastronomia. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86011930120	11W	Ø 26 * 600	120°	T8	6251
HLTT89017930120	17W	Ø 26 * 900	120°	T8	6256
HLTT812020930120	20W	Ø 26 * 1200	120°	T8	6261
HLTT815024930120	24W	Ø 26 * 1500	120°	T8	6266

## PAR 30 + AR111 SCOB

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Adotta una sorgente Led di tipo SCOB (Stereoscopic Led On Board) di altissima qualità e di lunga durata. Componenti di alta qualità accoppiati a un involucro in vetro per garantire massima trasparenza e durata. Altissima resa cromatica (Ra >90), simile alla luce naturale e nella versione a 2700°k con effetto lampada ad incandescenza. Dissipatore di calore in alluminio pressofuso con scanalature laterali e fori di aerazione per fornire una buona dissipazione del calore ed una lunga durata della sorgente luminosa.

Concepita per essere usata al posto delle normali lampade PAR 30 e AR111

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione dei prodotti panificati nei banchi dei reparti gastronomia. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100 - 240 Volts.  
Disponibili nella temperatura colore di 3000 K.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLPAE2715930025	15W	3000K	>90	25°	800	E27	8851
HLAR11115930024	15W	3000K	>90	24°	800	G53	8801

# GELATI E PASTICCERIA



## HOMELED T8 FRESH

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di rotazione del tubo fino a 180°: consente di ottimizzare la direzione del fascio luminoso.
  - Dotato di fusibile per la massima sicurezza.
  - L'ottica di qualità garantisce la massima luminosità con il minimo bagliore.
- Prodotto concepito per essere usato in sostituzione dei normali tubi a neon. Non necessita di manomissione della plafoniera o di by-pass del reattore elettromeccanico. È sufficiente sostituire il vecchio starter con quello in dotazione per un retrofit veloce, a norma e sicuro.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione di gelati e prodotti dolciari freddi. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100/277 volts.  
Temperatura di esercizio -20/+40°C.



Modello	Potenza	Dimensioni	Angolo	Attacco	Cod. univoco
HLTT86011940120	11W	Ø 26 * 600	120°	T8	6251
HLTT89017940120	17W	Ø 26 * 900	120°	T8	6256
HLTT812020940120	20W	Ø 26 * 1200	120°	T8	6261
HLTT815024940120	24W	Ø 26 * 1500	120°	T8	6266

## APOLLO S

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sorgente LED di tipo COB, con basso decadimento e altissima efficienza luminosa, senza uso di materiali pericolosi.
- Ottica di alta precisione accoppiata a un diffusore per ridurre l'abbagliamento
  - Orientabile su entrambi gli assi
  - Dissipatore di calore in alluminio per fornire un'ottima dissipazione del calore ed una lunga durata della sorgente luminosa.
  - Particolarmente indicata per applicazioni esigenti.
  - Installazione a soffitto o a parete.

### APPLICAZIONI

Indicato per l'illuminazione di gelati e prodotti dolciari freddi. La non emissione di raggi UV ed IR lo rende assolutamente indicato all'illuminazione degli alimenti, prolungandone freschezza e migliorandone l'aspetto.

### NOTE

Tensione di ingresso 100 - 240 Volts.  
Disponibile nella temperatura colore di 3500 K.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLTK0630935040	30W	3500K	>95	40°	2460	4WIRE	5551



Colori vivi che richiamino i colori naturali dei frutti, un bianco pulito e sincero che ispiri igiene e fiducia: è a questo che deve mirare un'illuminazione di qualità.

# CIOCCOLATO E CAFFÈ



Cioccolata e dolci abbracciano l'ideale di dolcezze, tenerezze e calore. Questi proiettori richiamano il calore delle lampade alogene e la luce, non essendo filtrata da ottiche, fa sì che questi alimenti mostrino il meglio a chi li osserva.



## HOMELED SCOB SPOT

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente LED di tipo SCOB (Stereoscopic Led On Board) di altissima qualità.

- Il corpo in alluminio pressofuso con scanalature laterali garantisce un basso decadimento luminoso ed un'alta durata della sorgente luminosa.
- L'angolo di emissione del fascio luminoso viene dato dall'inclinazione del riflettore e non dalla lente, garantendo un effetto scintillante e sconosciuto agli spot a LED tradizionali.

### APPLICAZIONI

Particolarmente adatte per l'illuminazione di cioccolata, caramelle, prodotti secchi di pasticceria e dolcezze.

### NOTE

GU 5.3: Tensione di ingresso 12 V solo con uso di idonei trasformatori specifici per apparecchi di illuminazione a LED. IP40 Se con driver esterno (-DE).  
GU10: Tensione di ingresso 100/240 volts. Disponibile nelle temperature di 2700 e 3000 K.



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLSSGU5306927036	6W	2700K	>90	36°	380	GU5.3	8700
HLSSGU5306930036	6W	3000K	>90	36°	400	GU5.3	8701
HLSSGU1006927036	6W	2700K	>90	36°	380	GU10	8710
HLSSGU1006930036	6W	3000K	>90	36°	400	GU10	8711

## PAR 30 + AR111 SCOB

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Adotta una sorgente Led di tipo SCOB (Stereoscopic Led On Board) di altissima qualità e di lunga durata.

Componenti di alta qualità accoppiati a un involucro in vetro per garantire massima trasparenza e durata. Altissima resa cromatica (Ra >90), simile alla luce naturale e nella versione a 2700 K con effetto lampada ad incandescenza.

Dissipatore di calore in alluminio pressofuso con scanalature laterali e fori di aerazione per fornire una buona dissipazione del calore ed una lunga durata della sorgente luminosa.

Particolarmente indicate

per applicazioni esigenti. Concepite per essere usate al posto delle normali lampade PAR 30 e AR111.

### APPLICAZIONI

Particolarmente adatte per l'illuminazione di cioccolata, caramelle, prodotti secchi di pasticceria e dolcezze.

### NOTE

Tensione di ingresso 100 - 240 Volts. Disponibile nelle temperature comprese tra 2700 e 3000 K. Se dimmerabile (-D). Se con driver esterno (-DE).



Modello	Potenza	Colore	CRI	Angolo	Flusso (lm)	Attacco	Cod. univoco
HLPAE2715927025	15W	2700K	>90	25°	780	E27	8850
HLPAE2715930025	15W	3000K	>90	25°	800	E27	8851
HLAR11115927024	15W	2700K	>90	24°	780	G53	8800
HLAR11115930024	15W	3000K	>90	24°	800	G53	8801

# STRIP E PROFILI



## STRIP FOOD PRO

Strip LED progettate per valorizzare le caratteristiche visive nell'ambito alimentare. Indicate ogni qual volta si necessita di un'illuminazione a misura.

Grazie alla non emissione di IR e UV, questa sorgente luminosa è l'ideale per illuminare prodotti particolarmente sensibili a questo tipo di radiazioni.

## PROFILI IN ALLUMINIO

Profili in pesante lega di alluminio e zinco (AL6063-T5), ideali per la dissipazione del calore. Il trattamento di ossidazione anodica assicura una resistenza estremamente elevata contro la corrosione degli agenti atmosferici. Il diffusore satinato con una trasmittanza superiore all'85% assicura un'eccellente diffusione luminosa, senza ombre o significative variazioni cromatiche.

STRIP	Potenza	Volt	Flusso (lm)	Cod. univoco
BREAD	24W	24V	1610	HLSL12024-27HQ
CHEESE	24W	24V	1820	HLSL12024-30HQ
FRESH & FRUIT	24W	24V	2260	HLSL12024-40HQ
MEAT	24W	24v	2100	HLSL12024-PW
PINK MEAT	24W	24v	1800	HLSL12024-PY

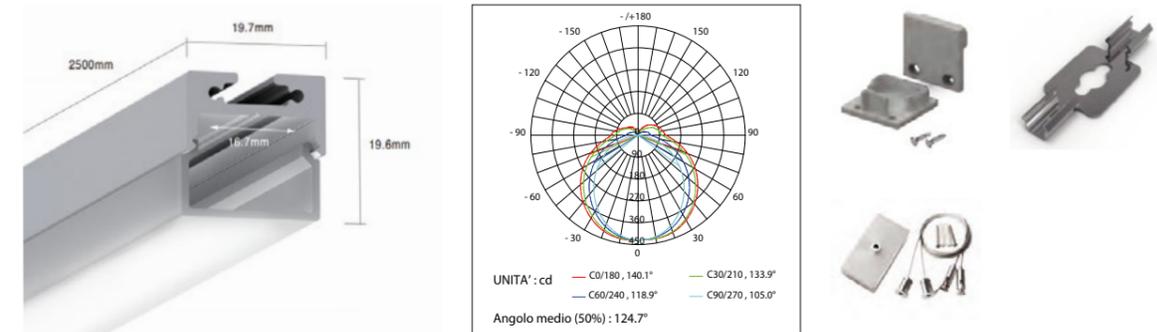
\* ogni strip può essere fornita su misura

PROFILO	H mm	L mm	P mm	Angolo
HLSP2020	20	20	2500*	210°
HLSP3535	35	35	2500*	120°
HLSP5050	50	50	2500*	135°
HLAP3030	30	30	2500*	150°

\* Ogni profilo può essere fornito su misura

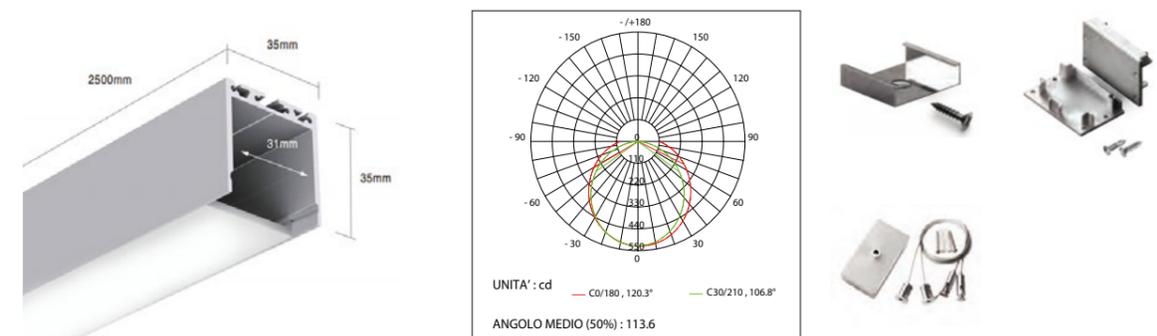
## HLSP2020 E ACCESSORI

Tappi HLSP2020T / Clips HLSP2020C / Kit sospensione KIT LS2



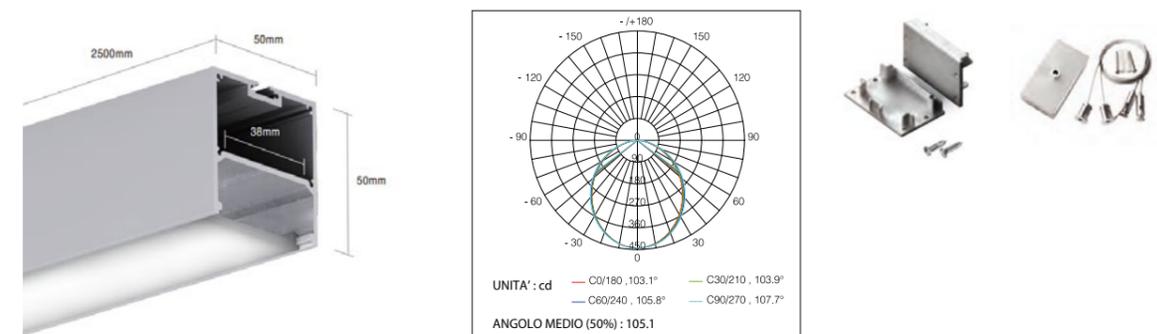
## HLSP3535 E ACCESSORI

Tappi HLSP3535T / Clips HLSP3535C / Kit sospensione KIT LS2



## HLSP5050 E ACCESSORI

Tappi HLSP5050T / Kit sospensione KIT LS2



## HLAP3030 E ACCESSORI

Tappi HLAP3535T / Clips HLAP3535C

