

DA
50 ANNI
CINQUANT'ANNI
IL CUORE

GARANTIAMO

La nostra frutta e verdura arriva quotidianamente, ogni giorno ne controlliamo la qualità e la freschezza.

GARANTIAMO LA FRESCHEZZA
La nostra frutta e verdura arriva quotidianamente, ogni giorno ne controlliamo la qualità e la freschezza.



ta



OFFERTA
0.89

OFFERTA
1.89

OFFERTA
1.49

OFFERTA
1.59

OFFERTA
1.4

OFFERTA
1.54

OFFERTA
1.29

OFFERTA
1.59

OFFERTA
1.89

18
0.89





FOODLIGHTING

I sistemi FOODLIGHTING forniscono un'illuminazione uniforme garantendo una visione complessiva dell'ambiente ed enfatizzando le caratteristiche cromatiche degli elementi esposti.

La linea i-LèD FOODLIGHTING è stata sviluppata per esaltare le caratteristiche delle diverse tipologie di prodotti alimentari con specifiche luci d'accento.

Le temperature di colore e gli alti indici di resa cromatica sono stati appositamente studiati e realizzati per far sì che ogni alimento illuminato con la luce più adatta risulti alla vista dei clienti più fresco ed appetibile. La tecnologia LED garantisce la totale assenza di raggi UV che accelerano il processo di deterioramento dei prodotti alimentari deperibili. La linea i-LèD FOODLIGHTING comprende proiettori da binario, barre e sospensioni.

Di ogni articolo è possibile scegliere la serie "FISH" per prodotti ittici o la serie "FOOD".

Il fascio di luce prodotto direttamente da sorgenti a LED non necessita di filtri colorati evitando così le altissime perdite di rendimento riscontrabili nei sistemi tradizionali filtrati.

Tutto ciò consente di utilizzare lampade con potenza inferiore ai 25W dove prima servivano 100-150W, garantendo un notevole risparmio energetico.

The FOODLIGHTING systems supply uniform lighting throughout the surrounding area and enhancing the colours of the produce on display.

The i-LèD FOODLIGHTING line was developed to enhance the characteristics of different types of food and beverages by means of accent lighting.

Colour temperatures and high colour rendering indices were designed and created to ensure that each type of food is lit with the most appropriate light, making it appear fresher and more attractive to customers.

LED technology eliminates the UV rays that accelerate the deterioration process of perishable foods and beverages.

The i-LèD FOODLIGHTING line includes track-mounted, rod-mounted or suspension projectors.

Each item is available in the "FISH" version for fish and seafood or the "FOOD" version with a selector switch that allows the user to select the product to be lit (meat, fruit and vegetables, bakery products and wines): This allows users to install an i-LèD FOODLIGHTING system and then decide which type of product is to be lit, adjusting the light to the colour characteristics of the products on display.

The light beam produced directly by the LED sources does not require colour filters avoiding the low performance of traditional colour filter systems. This makes it possible to use lights with less than 25W - previously 100-150W bulbs were needed - guaranteeing considerable energy savings.

Esaltare le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari

Il colore è una caratteristica fondamentale per la scelta dei prodotti alimentari: rappresenta la discriminante principale nel processo di scelta da parte del consumatore che è portato a collegare alle tonalità dei prodotti le loro qualità organolettiche.

Per questo motivo, i tecnici I-LèD hanno studiato una particolare disposizione e selezione dei LEDs per ogni singola tipologia merceologica con l'obiettivo di farne risaltare le proprietà cromatiche: il consumatore sarà quindi attratto maggiormente dai prodotti esposti, che verranno percepiti come freschi e golosi.

▲ 4000°K PESCE - FISH



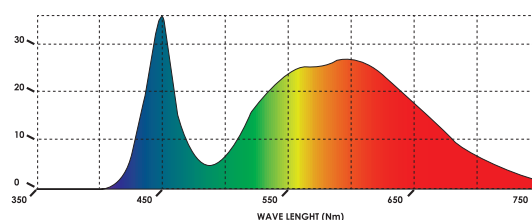
Enhance the organoleptic properties of foods and beverages

The light beam produced directly by the LED sources does not require colour filters avoiding the low performance of traditional colour filter systems.

This makes it possible to use lights with less than 25W - previously 100-150W bulbs were needed - guaranteeing considerable energy savings.

La luce bianca fredda, dona al pesce aspetto di freschezza.

Cold white light reflects off the ice, giving the fish an appearance of freshness.

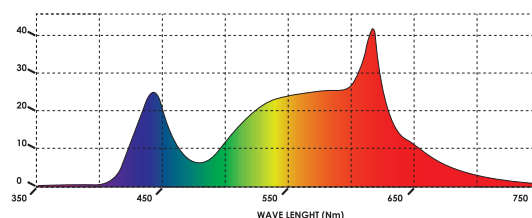


▲ 3400°K VINO - WINE



Accentuare con toni caldi i riflessi delle bottiglie dona corposità al vino in esposizione.

Warm shades enhance the look of the bottles giving the wines a full-bodied appearance.

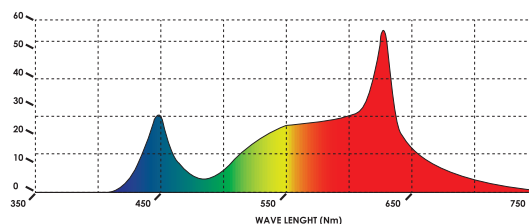


▲ 3000°K FORNO - BAKERY



La luce calda accentua l'aspetto dorato dei prodotti da forno.

Warm light enhances the golden appearance of bakery products.

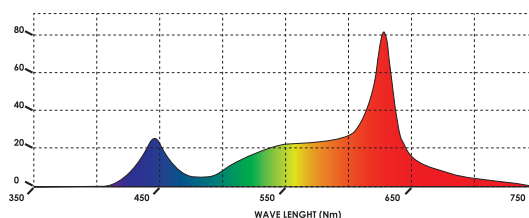


▲ 2600°K CARNE - MEAT



Esaltare il rosso della carne in esposizione contribuisce a donare un aspetto fresco e genuino ai prodotti.

Enhances the redness of meats on display, giving the products a fresh, wholesome appearance.

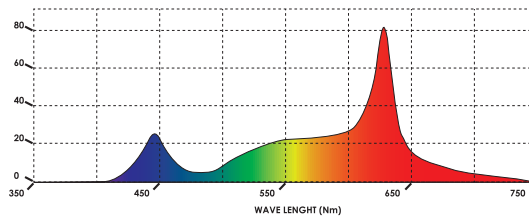


▲ 2600°K FRUTTA - FRUIT



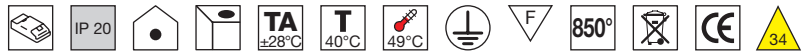
La luce bianca fa risaltare il colore della verdura mentre i colori caldi rendono la frutta più accattivante.

The white light highlights the colour of vegetables while the warm tones cause fruit to look more attractive.



TUBE

FISH



Proiettore a temperatura di colore fissa adatto per illuminare prodotti ittici.

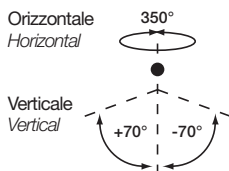
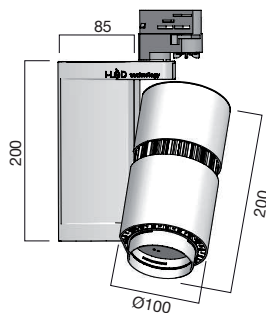
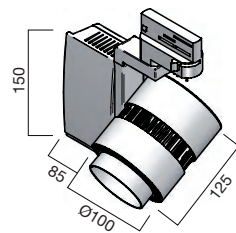
CARATTERISTICHE TECNICHE

Proiettore a luce diretta, caratterizzato da una sorgente luminosa MultiLed ad alta luminosità. Struttura in alluminio verniciato a polveri, orientabile sull'asse verticale ed orizzontale. Possibilità di installazione a binario con adattatore Eurostandard o a muro con basetta di fissaggio.

Projector with constant colour temperature suitable for lighting fish and seafood.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Projector for direct lighting, characterised by a high-brightness MultiLED light source. Powder-coated aluminium structure. It can be adjusted on the vertical and on the horizontal axis. It can be track-mounted with Eurostandard adaptor or wall-mounted by means of a fixing plate.



12 LEDs FISH 24W

Kg 1,3 Kg
Vol 10,7 dm³

	MONOFASE MONO PHASE	TRIFASE THREE PHASE
Wh	92941	92944
Bl	92942	92945
Gr	92943	92946

F 2040 lm	▲ 08 8°
	▲ 15 15°
	▲ 30 30°
	▲ 60 60°

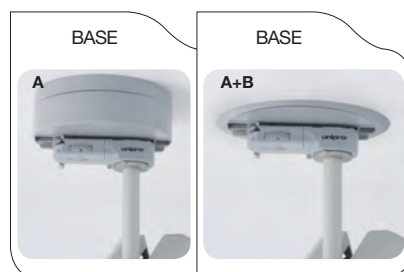
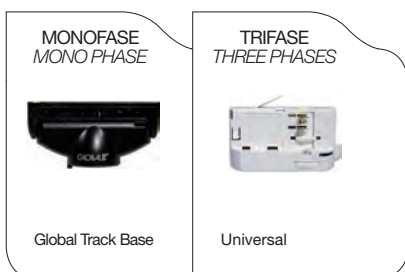
18 LEDs FISH 36W

Kg 2 Kg
Vol 27,5 dm³

	MONOFASE MONO PHASE	TRIFASE THREE PHASE
Wh	92950	92953
Bl	92951	92954
Gr	92952	92955

F 3060 lm	▲ 15 15°
	▲ 30 30°
	▲ 60 60°

FOOD



Fish

Prodotti ittici
Fish 4000°K CRI: 80

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

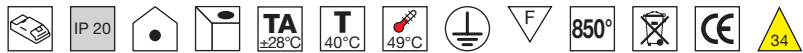
Cod Art. + **F** + **▲**

Ex.

92941 + **F** + **15**

TUBE

FOOD



Proiettori a temperatura di colore fissa adatti per illuminare prodotti alimentari. Sudiati appositamente per esaltare le qualità di prodotti come carne, frutta e verdura (2600°K), prodotti da forno (3000°K) e prodotti enologici (3400°K).

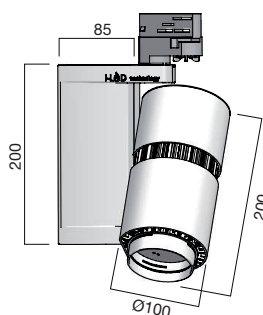
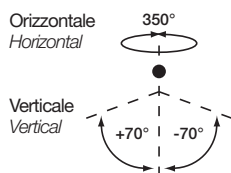
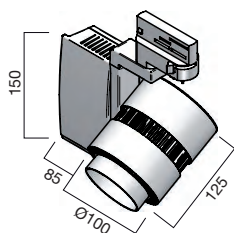
CARATTERISTICHE TECNICHE

Proiettore a luce diretta, caratterizzato da una sorgente luminosa MultiLed ad alta luminosità. Struttura in alluminio verniciato a polveri, orientabile sull'asse verticale ed orizzontale. Possibilità di installazione a binario con adattatore Eurostandard o a muro con basetta di fissaggio.

Projectors with constant colour temperature suitable for lighting food and beverages. Designed to enhance the qualities of products such as meat, fruit and vegetables (2600°K), bakery products (3000°K) and wines (3400°K)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Projector for direct lighting, characterised by a high-brightness MultiLED light source. Powder-coated aluminium structure. It can be adjusted on the vertical and on the horizontal axis. It can be track-mounted with Eurostandard adaptor or wall-mounted by means of a fixing plate.



12 LEDs FOOD 24W

Kg 1,3 Kg
Vol 10,7 dm³

	MONOFASE MONO PHASE	TRIFASE THREE PHASE
Wh	92959	92962
Bl	92960	92963
Gr	92961	92964

F 1800 lm	▲ 08 8°
	▲ 15 15°
	▲ 30 30°
	▲ 60 60°

18 LEDs FOOD 36W

Kg 2 Kg
Vol 27,5 dm³

	MONOFASE MONO PHASE	TRIFASE THREE PHASE
Wh	92968	92971
Bl	92969	92972
Gr	92970	92973

F 2700 lm	▲ 15 15°
	▲ 30 30°
	▲ 60 60°

Food

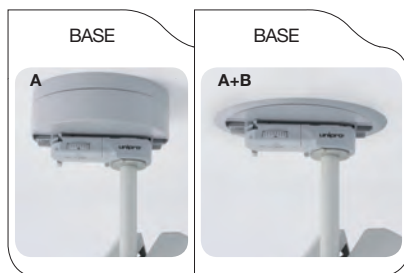
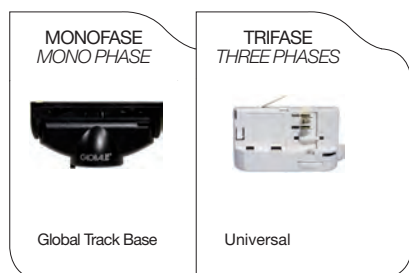
K26	Carne e verdura Meat and vegetables	2600°K CRI: 90
K30	Prodotti da forno Bread and Bakery	3000°K CRI: 92
K34	Vino Wine	3400°K CRI: 90

COMPOSIZIONE CODICE CODE COMPOSITION

Cod Art. + Cod Food + ▲

Ex.

92959 + K26 + 15



FOOD

DAVE

FISH



Downlight a temperatura di colore fissata a 4000°K, adatta per illuminare prodotti ittici.

CARATTERISTICHE TECNICHE

I downlight DAVE offrono un ottimo comfort visivo grazie ad una sorgente MultiLED con ottica anti-abbagliamento orientabile ed estraibile.

Il corpo è interamente in alluminio anodizzato verniciato a polveri, disponibile nelle colorazioni bianco e nero, orientabile di +/- 30° sull'asse verticale e di 350° sull'asse orizzontale.

È possibile scegliere tra un'ampia varietà di ottiche a seconda delle esigenze.

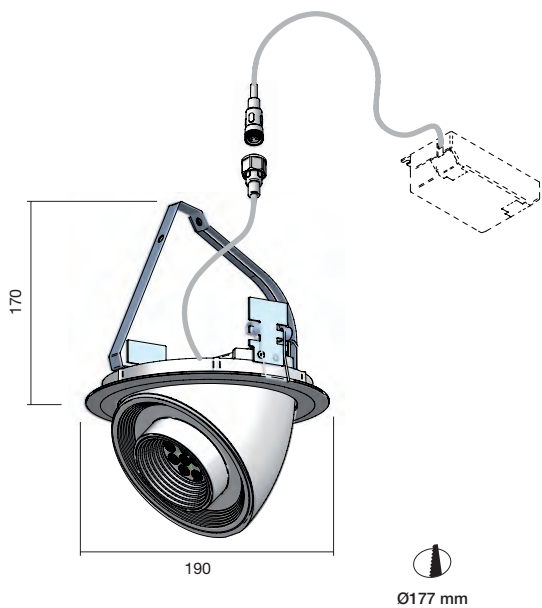
Downlight with constant colour temperature (4000°K) suitable for lighting fish and seafood.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

DAVE downlights offer great visual comfort thanks to their MultiLED light source with anti-glare directional and pull-out optics.

Powder-coated anodised aluminium body available in white or black finishes. It can be adjusted +/- 30° on the vertical axis and 350° on the horizontal axis.

Wide range of optics to answer all needs.



12 LEDs
FISH 20W

Wwh 93093

Kg 1,4 Kg

Vol 27,5 dm³

F 1584 lm

▲ 08 8°

▲ 15 15°

▲ 30 30°

▲ 60 60°

Fish

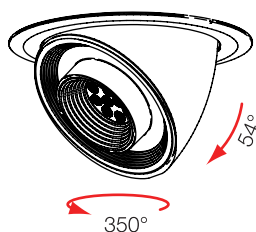
Prodotti ittici 4000°K CRI: 80
Fish

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

Cod Art. + F + ▲

Ex.

93093 + F + 08



DAVE

FOOD



Downlight dotato di selettore posto sull'alimentatore (incluso) che permette di scegliere fra 3 temperature di colore studiate appositamente per esaltare le qualità di prodotti come carne, frutta e verdura (2600°K), prodotti da forno (3000°K) e prodotti enologici (3400°K).

CARATTERISTICHE TECNICHE

I downlight DAVE offrono un ottimo comfort visivo grazie ad una sorgente MultiLed con ottica anti-abbagliamento orientabile ed estraibile.

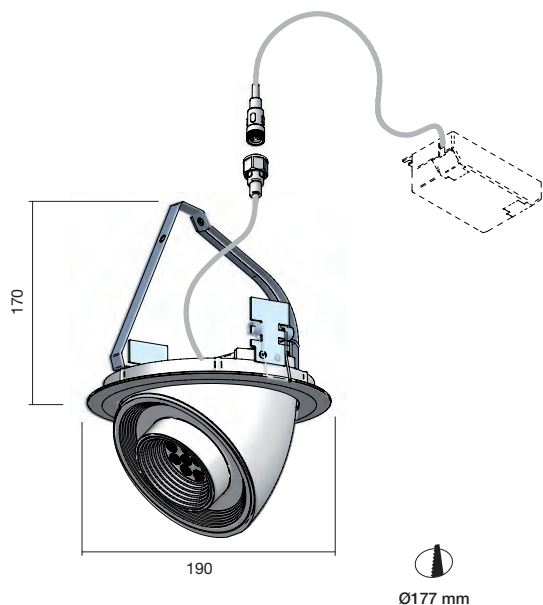
Il corpo è interamente in alluminio anodizzato verniciato a polveri, disponibile nelle colorazioni bianco e nero, orientabile di +/- 30° sull'asse verticale e di 350° sull'asse orizzontale.

Downlight with a selector switch on the power supply unit (included) selecting one of the 3 colour temperatures designed to enhance the qualities of products such as meat, fruit and vegetables (2600°K), bakery products (3000°K) and wines (3400°K).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

DAVE downlights offer great visual comfort thanks to their MultiLED light source with anti-glare adjustable and pull-out optics.

Powder-coated anodised aluminium body available in white or black finishes. It can be adjusted +/- 30° on the vertical axis and 350° on the horizontal axis.

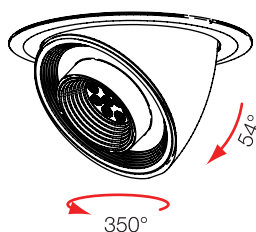


12 LEDs
FOOD 24W

kg 1,4 Kg
Vol 27,5 dm³

Wn **93094**

F 1800 lm
▲ 08 8°
▲ 15 15°
▲ 30 30°
▲ 60 60°



Food

K26	Carne e verdura Meat and vegetables	2600°K	CRI: 90
K30	Prodotti da forno Bread and Bakery	3000°K	CRI: 92
K34	Vino Wine	3400°K	CRI: 90

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

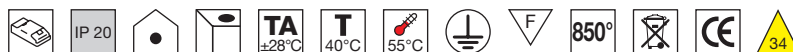
Cod Art. + Cod **Food** + **▲**

Ex.

93094 + **K26** + **08**

HAT

FISH



Sospensione a temperatura di colore fissata a 4000°K, adatta per illuminare prodotti ittici.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente luminosa a LEDs a sospensione in estruso di alluminio verniciato a polveri bianco in tinta con la finitura della campana.

Driver ON/OFF integrato.

Piastra porta LEDs in alluminio brillantato con vetro extra chiaro.

Gancio di sospensione in ottone cromato.

Cavo di alimentazione 2m.

Suspension light with constant colour temperature (4000°K) suitable for lighting fish and seafood.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

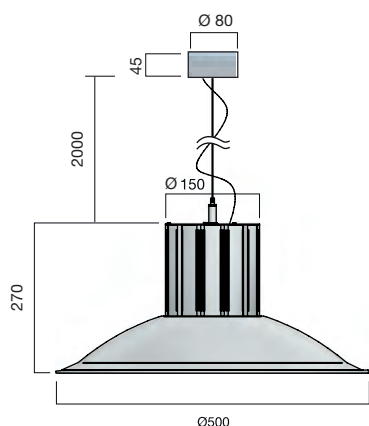
Suspended LED light source with white powder-coated extruded-aluminium body.

Integrated ON/OFF driver.

Polished aluminium LED plate with extra-clear glass.

Chromium plated suspension hook.

2m power supply cable.



18 LEDs
FISH 36W

Kg 3,2 Kg

Vol 252 dm³

Gr 93107

Wh 92977

CT 93102

F 3040 lm

▲ 00 Diffusa

▲ 60 60°

Fish

Prodotti ittici
Fish 4000°K CRI: 80

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

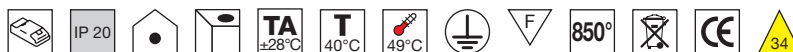
Cod Art. + **F** + **▲**

Ex.

93107 + **F** + **08**

HAT

FOOD



Sospensione dotata di selettore posto sul fondello superiore che permette di scegliere fra 3 temperature di colore studiate appositamente per esaltare le qualità di prodotti come carne, frutta e verdura (2600°K), prodotti da forno (3000°K) e prodotti enologici (3400°K).

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente luminosa a LEDs a sospensione in estruso di alluminio verniciato a polveri bianco in tinta con la finitura della campana.

Driver ON/OFF integrato.

Piastra porta LEDs in alluminio brillantato con vetro extra chiaro.

Gancio di sospensione in ottone cromato.

Cavo di alimentazione 2m.

Suspension light with a selector switch on the top cover selecting one of the 3 colour temperatures designed for enhancing the qualities of products such as meat, fruit and vegetables (2600°K), bakery products (3000°K) and wines (3400°K).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

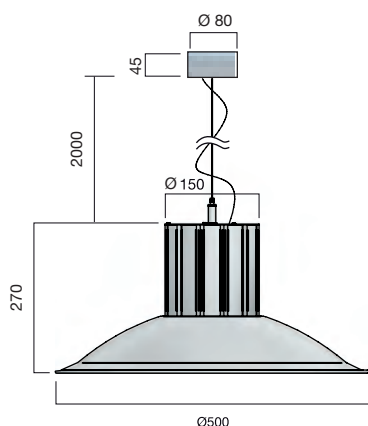
Suspended LED light source with white powder-coated extruded-aluminium body.

Integrated ON/OFF driver.

Polished aluminium LED plate with extra-clear glass.

Chromium plated suspension hook.

2m power supply cable.



18 LEDs
FOOD 36W

Kg 3,2 Kg

Vol 252 dm³

Gr	93108
Wh	92978
CT	93101

F 2700 lm

▲ 00 Diffusa

▲ 60 60°

Food

K26	Carne e verdura Meat and vegetables	2600°K	CRI: 90
K30	Prodotti da forno Bread and Bakery	3000°K	CRI: 92
K34	Vino Wine	3400°K	CRI: 90

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

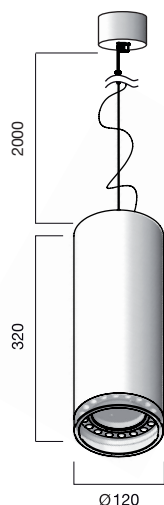
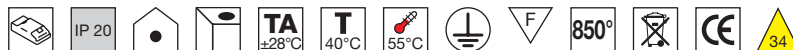
Cod Art. + Cod Food + ▲

Ex.

93108 + K26 + 08

KLER

FISH



Sospensione a temperatura di colore fissata a 4000°K, adatta per illuminare prodotti ittici.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente luminosa a LEDs a sospensione in alluminio verniciato a polveri, completo di riflettore in PMMA sabbato. Driver ON/OFF integrato. Vano portacomponenti in alluminio verniciato a polveri epossipoliestere. Riflettore interno in alluminio brillantato con vetro extra chiaro. Gancio di sospensione in ottone cromato. Cavo di alimentazione 2m.

Suspension light with constant colour temperature (4000°K) suitable for lighting fish and seafood.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Suspended LED light source with powder-coated aluminium body, equipped with sandblasted PMMA reflector. Integrated ON/OFF driver. Epoxy-polyester powder coated aluminium compartment for component storage. Polished aluminium inner reflector with extra-clear glass. Chromium plated suspension hook. 2m power supply cable.

18 LEDs FISH 36W

Kg 2,15 Kg
Vol 26,5 dm³

Gr	93109
Wh	92979
CT	93104

F 3040 lm **▲ 00** Diffusa
▲ 60 60°

Fish

Prodotti ittici 4000°K CRI: 80
Fish

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

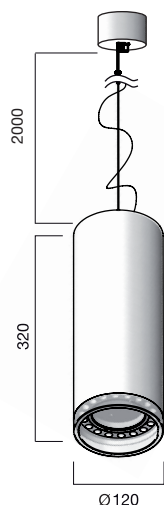
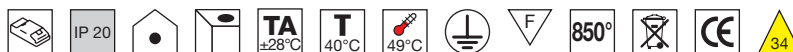
Cod Art. + **F** + **▲**

Ex.

93109 + **F** + **00**

KLER

FOOD



Sospensione dotata di selettore posto sul fondello superiore che permette di scegliere fra 3 temperature di colore studiate appositamente per esaltare le qualità di prodotti come carne, frutta e verdura (2600°K), prodotti da forno (3000°K) e prodotti enologici (3400°K).

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sorgente luminosa a LEDs a sospensione in alluminio verniciato a polveri, completo di riflettore in PMMA sabbiato. Driver ON/OFF integrato.

Vano portacomponenti in alluminio verniciato a polveri epossipoliestere.

Riflettore interno in alluminio brillantato con vetro extra chiaro.

Gancio di sospensione in ottone cromato.

Cavo di alimentazione 2m.

Suspension light with a selector switch on the top cover selecting one of the 3 colour temperatures designed to enhance the qualities of products such as meat, fruit and vegetables (2600°K), bakery products (3000°K) and wines (3400°K).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Suspended LED light source with powder-coated aluminium body, equipped with sandblasted PMMA reflector. Integrated ON/OFF driver.

Epoxy-polyester powder coated aluminium compartment for component storage.

Polished aluminium inner reflector with extra-clear glass.

Chromium plated suspension hook.

2m power supply cable.

18 LEDs
FOOD 36W

Kg 2,15 Kg

Vol 26,5 dm³

Gr 93110

Wh 92980

CT 93103

F 2700 lm

00 Diffusa

60 60°

Food

K26 Carne e verdura
Meat and vegetables 2600°K CRI: 90

K30 Prodotti da forno
Bread and Bakery 3000°K CRI: 92

K34 Vino
Wine 3400°K CRI: 90

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

Cod Art. + Cod Food + ▲

Ex.

93094 + K26 + 08

LINE FISH



Barra NABYTEK a temperatura di colore fissata a 4000°K, adatta per illuminare prodotti ittici.

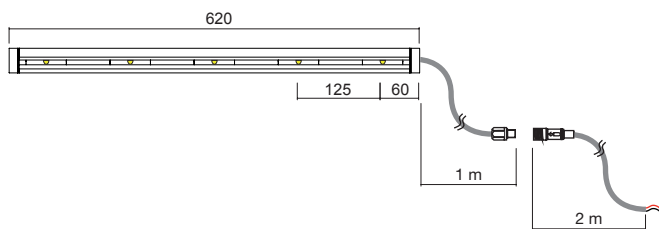
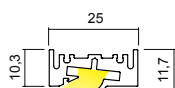
CARATTERISTICHE TECNICHE

Barra in alluminio estruso anodizzato con Power LEDs, ottica asimmetrica anabbagliante. Fissaggio a plafone con vite autofilettante e tappi terminali in nylon a scomparsa mediante copri tappo.

NABYTEK bar with constant colour temperature (4000°K) suitable for lighting fish and seafood.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Anodised extruded aluminium bar with Power LEDs and anti-glare asymmetrical optics. Ceiling mounting system with self-tapping screw and nylon end caps concealed by covers.



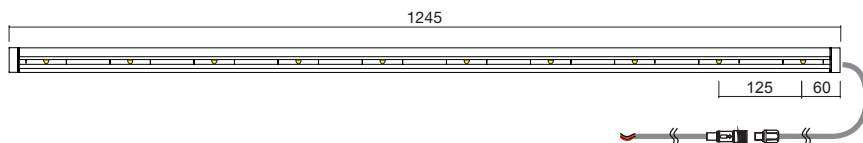
NABYTEK FISH

A 5 LEDs 8W **92993**

F 660 lm **07** Asimmetrica

Kg 0,32 Kg

Vol 2,5 dm³



A 10 LEDs 16W **93080**

F 1320 lm **07** Asimmetrica

Kg 0,62 Kg

Vol 5,4 dm³

ELETRONICA ELECTRONICS

1-2 LEDs 500mA **89146**

1-6 LEDs 500mA **89163**

5-12 LEDs 500mA **84830**

Fish

Prodotti ittici **4000°K CRI: 80**
Fish

COMPOSIZIONE CODICE
CODE COMPOSITION

Cod Art. + **F** + **07**

Ex.

92993 + **F** + **07**

LINE

FOOD



Barra NABYTEK da abbinare all'apposito driver a 2 uscite che permette di scegliere fra 3 temperature di colore studiate appositamente per esaltare le qualità di prodotti come carne, frutta e verdura (2600°K), prodotti da forno (3000°K) e prodotti enologici (3400°K).

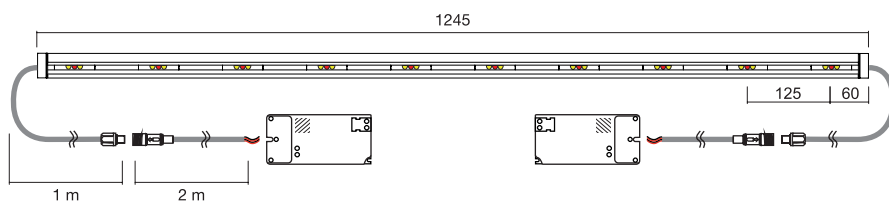
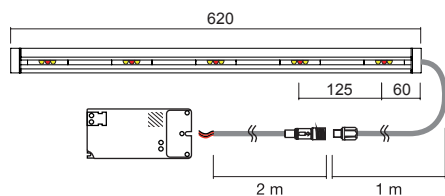
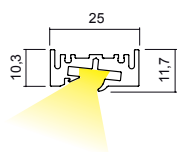
CARATTERISTICHE TECNICHE

Barra in alluminio estruso anodizzato con Power LEDs, ottica asimmetrica anabbagliante. Fissaggio a plafone con vite autofilettante e tappi terminali in nylon a scomparsa mediante copri tappo.

NABYTEK bar to be used with the 2-way driver to select one of the 3 colour temperatures designed to enhance the qualities of products such as meat, fruit and vegetables (2600°K), bakery products (3000°K) and wines (3400°K).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Anodised extruded aluminium bar with Power LEDs and anti-glare asymmetrical optics. Ceiling mounting system with self-tapping screw and nylon end caps concealed by covers.



NABYTEK FOOD

A 15 LEDs 15W 92994

F 1360 lm **07** Asimmetrica

Kg 0,32 Kg

Vol 2,5 dm³

A 30 LEDs 30W 93079

F 2720 lm **07** Asimmetrica

Kg 0,64 Kg

Vol 5,4 dm³

Food

K26 Carne e verdura
Meat and vegetables 2600°K CRI: 90

K30 Prodotti da forno
Bread and Bakery 3000°K CRI: 92

K34 Vino
Wine 3400°K CRI: 90

COMPOSIZIONE CODICE CODE COMPOSITION

Cod Art. + Cod **Food** + **07**

Ex.

92994 + **K26** + **07**