

HCL – Éclairage culinaire et Human Centric Halton Skyline (CE)



Description

La conception de l'éclairage des cuisines professionnelles est généralement abordée sous l'angle des niveaux d'éclairage réglementaires à atteindre, sans prendre en considération le bien-être du personnel.

La relation entre un éclairage de qualité, de meilleures conditions de travail et la productivité est maintenant largement reconnue. Malgré tout, lorsqu'une cuisine bénéficie d'excellents niveaux d'éclairage, le personnel est facilement ébloui. Lorsqu'il n'est pas ébloui, c'est généralement parce que la cuisine souffre d'un manque d'éclairage. Un éclairage insuffisant ou mal réparti représente un risque pour la sécurité du personnel de la cuisine autant que pour l'hygiène.

Le système d'éclairage LED Halton a été spécifiquement conçu pour les cuisines professionnelles, ce qui en fait le premier éclairage culinaire qui améliore les conditions de travail du personnel. Sa version Human Centric (centrée sur l'Humain) améliore davantage encore le confort du personnel et son Bien-Être.

- Basé sur l'utilisation de deux types de spots, tous les deux équipés de la dernière génération de LED haute efficacité.
- Spot à faisceau large : conçu pour fournir un éclairage général puissant et uniforme. Couleur de température de 4000K avec un index de rendu couleur CRI de 83 et un bon équilibre entre les composantes directe et diffuse de la lumière produite.
- Spot à faisceau étroit : utilisé pour augmenter le niveau d'éclairage et le rendu couleur sur des zones spécifiques. Couleur de température de 2800K avec un index de rendu couleur CRI de 95.

- Plus de lumière sans éblouir le personnel : la protection contre l'éblouissement (shielding angle) du spot à faisceau large dépasse les exigences de la norme DIN EN-12464-1 .
- Des textures et un index de rendu couleur (CRI) proches de ceux de la lumière du jour, particulièrement quand les deux modèles de spots sont combinés.
- Confort visuel idéal pour le personnel et sécurité améliorée.
- Version Human Centric : les spots à faisceau large sont équipés de deux jeux de LED permettant de faire varier la température de couleur entre 2200 et 6500K.
- Halton Skyline crée des conditions d'éclairage qui respectent le cycle Circadien, avec des bénéfices psychologiques et biologiques reconnus.
- Les luminaires Halton Skyline consomment jusqu'à 2,8 fois moins d'énergie par m² par rapport aux tubes fluorescents, tout en fournissant un éclairage plus uniforme.
- Durée de vie de 50,000 heures pour les LED et les alimentations.
- Sur la même période, Halton Skyline économise le coût de remplacement de 125 % des tubes fluorescents.
- Capteurs de luminosité en option pour les cuisines qui bénéficient d'un éclairage naturel, pour augmenter davantage encore les économies d'énergie.
- Système de Contrôle avancés disponible.

Plus d'informations sur cette technologie



Halton Skyline

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage les performances de votre cuisine, qu'il s'agisse des économies d'énergie, de la sécurité, de la Qualité de L'environnement Intérieur (QEI) ou de l'impact de la cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.



Augmentez davantage encore les économies d'énergie et améliorez les conditions de travail du personnel

Optez pour la technologie d'économies d'énergie sur la ventilation des cuisines [M.A.R.V.E.L.](#)