



Welche Lichtfarbe wähle ich?

Gute Frage!

Je nach Anwendungsart wähle ich die dafür geeignete Lichtfarbe. Hierbei ist es wichtig welche Arten von Produkten beleuchtet werden sollen. In diesem Infoblatt erklären wir unsere LED-Lichtfarben für frische Waren und geben Vorschläge für die jeweilige Verwendung.

Lichtfarben für die Bäckerei & Back-Shops

BB+ 2400K CRI>90

Diese sehr warme Lichtfarbe empfehlen wir für die Beleuchtung von Brot, Brötchen und vergleichbarer Ware. Hervorgehoben werden Rot- sowie Brauntöne. Die Ware erscheint in einem gesättigten Farbton und hebt die natürlichen Farben des Produktes hervor.

BB 2700K CRI>90

Diese warme Lichtfarbe empfehlen wir für die Beleuchtung von Brot, Brötchen und vergleichbarer Ware wenn eine höhere Weißlichtdarstellung gewünscht ist. Auch diese Backwarenlichtfarbe hat erhöhte Farbeigenschaften bei rot und braun. Der spezielle Farbort dieser Lichtfarbe lässt weiße Oberflächen naturgetreuer wirken. Im Vergleich zur Lichtfarbe BB+ ist das BB-Licht etwas kühler aber immer noch warm. Genau die richtige Lichtfarbe für die Ausleuchtung von Theken und Auslagen.

Lichtfarben für die Fleischerei

WHITE MEAT 4000K CRI>90

Die Lichtfarbe WHITE MEAT ist vergleichsweise neutral mit einem leichten Rotanteil. Idealer Einsatz bei Fisch- und Meeresfrüchten, Fleisch- und Fischsalaten sowie Fleischprodukten ohne höheren Rotanteil.

RED MEAT 2000K CRI>90

Die klassische Lichtfarbe für rotlastige Fleischprodukte. Durch den höheren Rotlichtanteil werden Produkte in dieser Farbe gesättigter dargestellt.

Planungshinweis:

Die Beleuchtungsstärke bei Fleisch- und Wurstwaren sollte auf die Produkte abgestimmt werden, damit die Auslegeware in Ihrer Optik besteht. Unsere Vertriebs- und Planungskollegen beraten Sie hierzu gerne!



04105 690900



kontakt@drutec.de