

# Подсветка для холодильных витрин



**Meat+** Свет с красным оттенком  
Придает мясным продуктам насыщенный цвет и подчеркивает аппетитность колбас, рулетов, жареных, вяленых и копченых мясных изделий.



Освещение товара является одним из важнейших факторов, влияющих на процесс продажи. Одним из способов привлечения покупателей к определенной группе продуктов и эффективным средством экономии электроэнергии в магазине может стать светодиодная подсветка холодильных витрин.

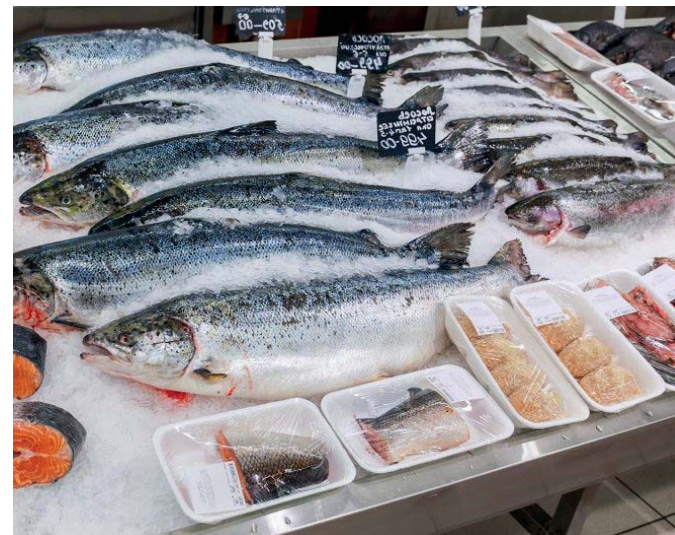
Светодиодная подсветка выгодно отличается от других видов освещения своей яркостью, малыми габаритами источников освещения, энергосбережением, а также экологической чистотой. Кроме того, это идеальный способ привлечь внимание покупателя к витрине и выложенному в ней товару. Свет диодных светильников даже менее яркий, чем у светильников иных типов, виден на большом расстоянии, что актуально в супермаркетах с большой торговой площадью.

Низкая температура нагрева и отсутствие ультрафиолетового излучения позволяет применять светодиодные светильники при подсветке продукции, для которой температурный режим хранения имеет большое значение: мясо, рыба, сыры, кулинария.



**Fresh Meat (FM)** Свет с розовым оттенком  
Подходит для прилавков со свежим мясом или рыбой. Белые прожилки в мясе остаются белыми, подчеркиваются цвет основного красного тела и свежесть продукта

**Warm White (WW)** Теплый белый свет (3000К).  
Подходит для подсветки кулинарии, выпечки, салатов, фруктов и овощей, роллов, суши и пиццы.



- **White Neutral (WN2)** (4000К) Нейтральный белый свет.  
- **White Cold (WC2)** (5000К) Холодный белый свет.  
Подходит для подсветки рыбы и морепродуктов.

