

SHS Light Guide

Fleischverarbeitung



Sammode



**Absolute Dichtigkeit
IP68/IP69K**

- IP68 - Nutzung in feuchter Umgebung
- IP 69K beständig gegen Hochdruckreinigung



**Widerstandsfähige Materialien
gegen chemische Einflüsse
und Korrosion**

- Rostfreier Stahl V2A und V4A
- Einzigartige Lösung: co-extrudiertes Gehäuse aus Polycarbonat / PMMA

Die Vorteile

Die Lebensmittelindustrie unterliegt hohen Anforderungen an die Gesundheitssicherheit und ist ein besonders anspruchsvolles Umfeld für die Beleuchtung. Die Leuchtsysteme im Bereich der Lebensmittelindustrie müssen zahlreichen Belastungen, wie intensiver Reinigung, Vibrationen oder hohen und niedrigen Temperaturen, standhalten. Sammode, Beleuchtungsexperte in anspruchsvollen Umgebungen, bietet widerstandsfähige und dauerhafte Lösungen, die den Beleuchtungsstandards und der Beleuchtungsqualität entsprechen, um die Sicherheit vor Ort zu gewährleisten.

Die Sammode Garantie

Sammode verpflichtet sich hinsichtlich der Qualität und der Lebensdauer der Leuchten. Dank der großen Erfahrung in extremen Umgebungen, bietet Sammode dauerhafte Lösungen mit bis zu 8 Jahre Garantie bei einer Nutzung rund um die Uhr.



Konform mit den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften IFS/BRC

- Komplette Reinigung der Leuchtmittel
- Keine Glasbruchgefahr
- Beleuchtungsqualität und optischer Komfort

Nachhaltige Lösungen

- Möglichkeit der Reparatur und Austauschbarkeit der Komponenten
- Elektronische industrielle Komponenten
- Mechanische Konzeption mit Widerstand gegen Vibrationen

Optimierung des Total Cost of Ownership

- Evolutives, modulares System
- Dauerhafte, wartbare Lösungen
- Geringe Installations- und Wartungskosten

Lösungen, die den Anforderungen der Lebensmittel-industrie entsprechen

Alle unsere Produkte tragen zur IFS- oder BRC- und HACCP-Konformität Ihres Lebensmittelstandorts bei, indem sie die Anforderungen dieser Standards in Bezug auf die Beleuchtung erfüllen.

Ein bewährtes Gehäuse

Gehäuse extrem widerstandsfähig gegen chemische Einflüsse

- Einzigartige Lösung: Gehäuse aus Polycarbonat mit einer Schutzschicht aus coextrudiertem PMMA. Vereinigung von chemischem Widerstand durch PMMA und mechanischem Widerstand durch Polycarbonat IK 10.
- Metallische Teile aus rostfreiem Stahl V2A in Standard oder V4A für besonderen Widerstand gegen Korrosion.



Dichtigkeit IP68/IP69K

Dank seiner röhrenförmigen Form, eines axialen Spannsystems durch Zentralschraube und einer einzigen Dichtung auf drei Ebenen, wird eine perfekte Dichtigkeit der Leuchten auf Dauer garantiert, egal wie oft das Gehäuse geöffnet oder geschlossen wird.

Konzipiert um Stößen und Vibrationen stand zu halten

IK10 beständiges Polycarbonatgehäuse und vibrationsfeste mechanische Konstruktion gemäß Schwingungsnorm IEC 60068-2-6.



Komfort und Leistung der Optik

Die Integration von leistungsstarken LEDs sichert die qualitative Beleuchtung dank einem IRC>80 und einer Lebensdauer bis zu 70 000 Stunden L80/B50.

Stärke des Lichtstroms, intensive Optik, diffuse Optik, jede Lösung ist an ihre Ziel-Anwendung angepasst um ein Beleuchtungs-Niveau zu garantieren und die Anzahl der Leuchtmittel zu optimieren.





Schnelles Installations- und Wartungssystem außerhalb der Prozesszone

- Flexibilität der Installation: Verstellbare Leuchten auf 360° und variabler Achsabstand
- Einfache Wartung: Schnell zu öffnende Bandschellen und Steckerverbindungen
- Reduzierter Eingriff vor Ort, kein Verlustrisiko von Teilen.



Dauerhafte und nachhaltige Lösungen

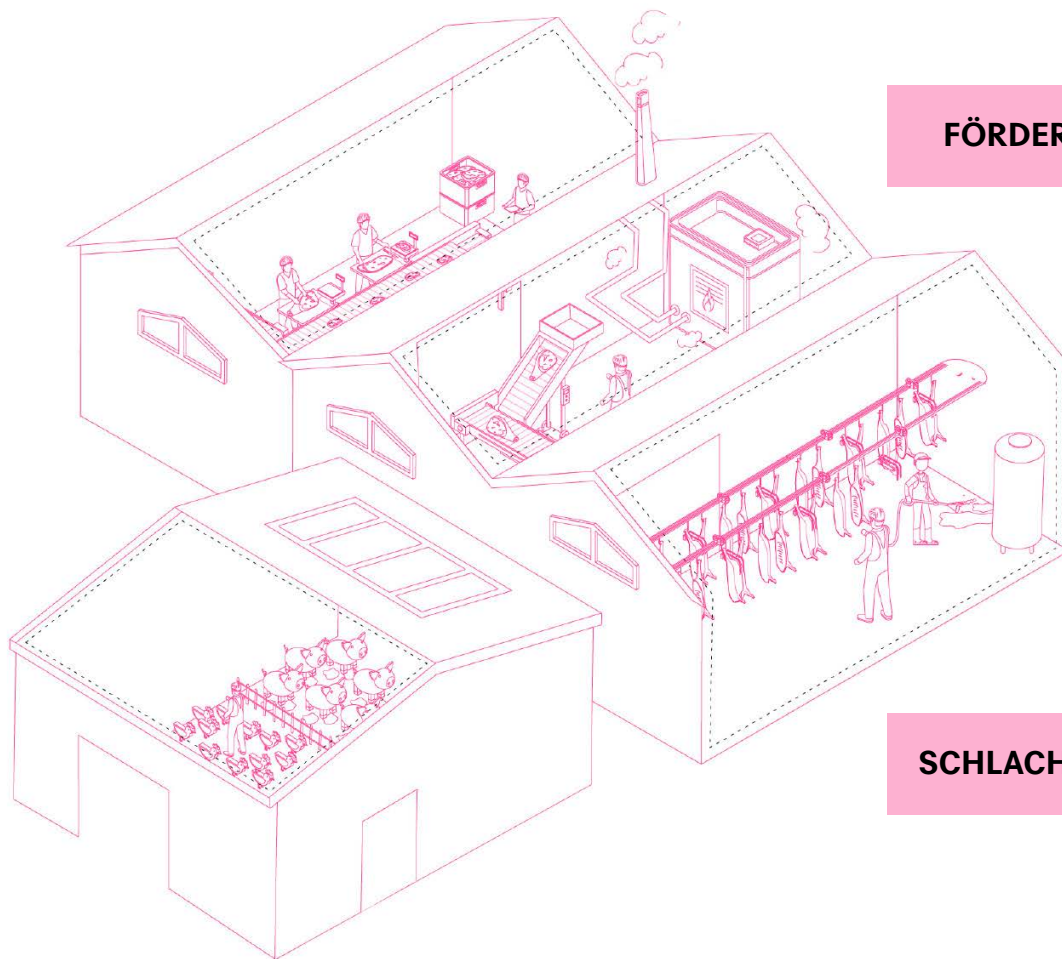
- Dauerhafte und wartbare Leuchten : Sammode, Entwickler und Hersteller verpflichtet sich, kontinuierliche Lösungen anzubieten durch Leuchten, die dauerhaft und evolutiv sind.
- Lichtquellen, elektronische Schaltkreise und mechanische Konstruktion: jede Komponente ist auf Langlebigkeit und Austauschbarkeit ausgelegt.



Auswahlhilfe

| Zone | Anforderungen | Leuchten |
|---|--|----------------------------|
| Allgemeinbeleuchtung | | |
| Schlachtung Förderbänder Reifungsraum Ladefläche Verbrühung | Mechanische Stoßdämpfer und Vibrationen Intensive Reinigung Tmax = 50 ° C | CUGNOT |
| Produktionsbereich | Intensive Reinigung Tmax = 35 ° C | PASCAL |
| Reinräume | Staubdichtheit Wartung von der Decke aus | CALMETTE |
| Hallenbeleuchtung | Höhe <10 Meter | FRESNEL |
| Beleuchtung in den Kühlräumen | | |
| Gefriertunnel Kühlräume | Tmin -40 ° C | BERING |
| Lagerung | Tmin -40°C Hallenbeleuchtung < 15 Meter | BARENTS |
| Beleuchtung in Kochzonen | | |
| Kochzone | Tmax = +50°C Tmax = +55°C Tmax = +70°C | CUGNOT JOULE RANKINE |
| Notbeleuchtung | | |
| Einzelbatterie-Blöcke | 1 Stunde | MAXWELL S1H |
| Einzelbatterie-Blöcke | 3 Stunden | MAXWELL S3H |
| Zentrale Stromversorgung | | MAXWELL LSC |
| Niedrigtemperaturen | Tmin -60°C | MAXWELL BT |

PRODUKTIONSBEREICH

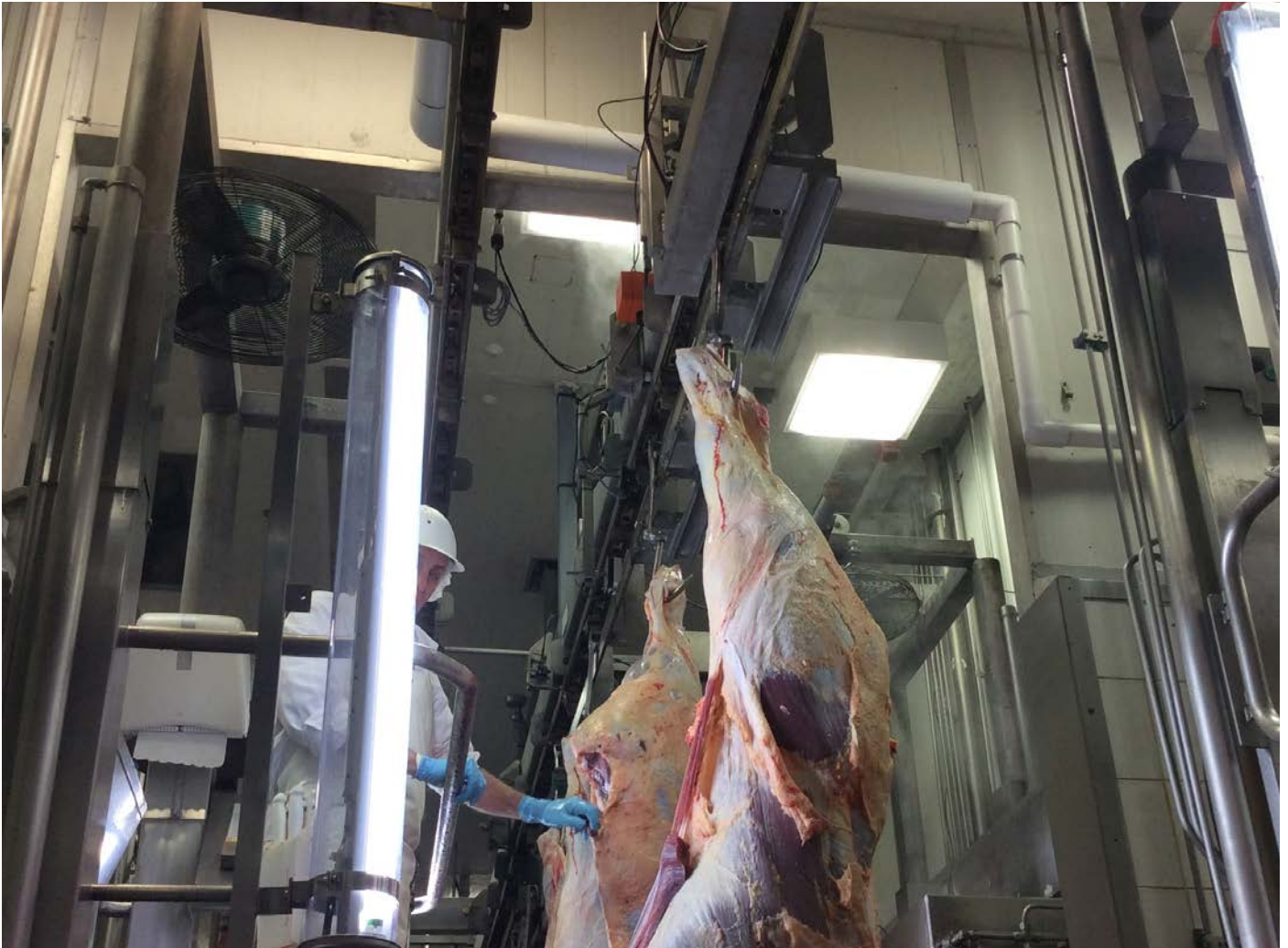


FÖRDERBÄNDER

SCHLACHTZONEN

ZUCHTZONEN

Schlachtung



Schlachthof



Cugnot



Coulomb

Die erste Etappe der Fleischverarbeitung sind die Zonen der Annahme und der Schlachtung der Tiere und dies sind die restriktivsten Zonen für die Beleuchtung. Sie unterliegen intensiver Reinigung und ätzenden Reinigungsmitteln, Vibrationen und Stößen während des Transports der Schlachtkörper auf den Fördersystemen und erhöhten Temperaturen während der Erhitzungsphase von Geflügel. In diesen Zonen sichert das Konstruktionssystem, das die Platine durch eine axiale Spannvorrichtung im Leuchtmittel hält, erhöhten Widerstand gegen Stöße und Vibrationen. Mit einem Gehäuse aus Polycarbonat / Methylcrylat sind sie widerstandsfähig gegen intensive Reinigung und garantieren einen Widerstand IK10.

Produktionszonen



Kochen und Verpacken von Schinken



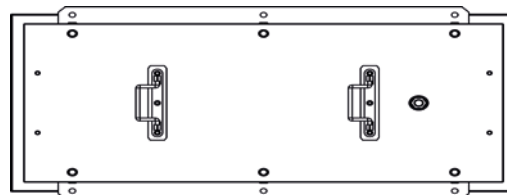
Fresnel



Pascal



Coulomb



Calmette

In den Produktionszonen müssen die Verarbeitungs- und Vorbereitungsaktivitäten, wie Zuschneideprozesse unter optimalen Sicherheitsbedingungen für die Nutzer stattfinden. Als Beleuchtungshersteller entwickelt Sammode Lösungen, die den Benutzern dank eines IRC > 80 die beste Beleuchtungsqualität gewährleisten. Eine angepasste Behandlung der Optik, um das Risiko der Blendung in den Produktionswerkstätten (satinierter Gehäuse, Linsenbehandlung) und damit die Ermüdung des Bedieners zu begrenzen. Alle Leuchtmittel sind in 5000 K verfügbar, um eine Qualitätskontrolle zu garantieren.

Gefriertunnel und Kühlager



Kühlräume



Barents



Maxwell BT



Bering

Die Leuchte Bering ist die Lösung von Sammode, die Temperaturen von bis zu -40° standhält für eine Beleuchtung von Gefriertunneln und Lagerungen bei niedrigen und sehr niedrigen Temperaturen. Sie sind konzipiert, um großen Temperaturschwankungen der Gefrierprozesse stand zu halten und dabei eine dauerhafte Lösung sowie eine eingeschränkte Wartung zu garantieren. Verfügbar in verschiedenen Stärken und Größen, bieten sie eine große Auswahl an Beleuchtungslösungen für Lagerzonen von bis zu 7 Metern und optimieren die Anzahl der Lichtpunkte sowie den Verbrauch. Für sehr hohe Decken ist die Leuchte Barents geeignet. Mit einer intensiven Optik und einem Lichtstrom von 1300 Lumen ausgestattet ist sie eine leistungsstarke und effiziente Beleuchtungslösung für große Höhen von bis zu -40 Grad.

Kochzonen



Hühnerfleischprodukte auf einem Förderband



Joule



Rankine



Cugnot

Für Zonen mit erhöhten Temperaturen wie Kochzonen, Produktion von Fertiggerichten oder gepökelte Produkte, müssen die Leuchtmittel besonders ungünstigen Bedingungen standhalten und dies hat einen entscheidenden Einfluss auf die Lebensdauer der LEDs und die Alterung der Materialien. Sammode achtet akribisch darauf dauerhafte Lösungen in den extremsten Umgebungen zu gewährleisten und ist der einzige Hersteller auf dem Markt, der dichte LED-Lösungen für bis zu +70° C anbietet. Das Temperaturmanagement und die Wahl der Komponenten sichern eine Mindestlebensdauer von 50000 Stunden L80/B50 bis zu 70° C.

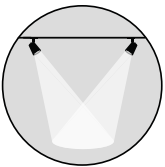
Sammode: Der Experte an Ihrer Seite

Neuinstallation oder Renovierung: die Konzeption einer optimalen und dauerhaften Lichtinstallation sind Expertensache. Wie jede langfristige Investition bedarf es einer Beratung um die richtige Wahl zu treffen. Die Teams von Sammode sind Experten in Bereich der Industriebeleuchtung und beraten Sie während der Gesamtdauer des Projekts, damit Sie die bestmögliche Lösung finden.



Diagnose und Empfehlung

Nach der Analyse der Nutzungsbedingungen vor Ort, der Installationsanforderungen oder weiterer spezieller Anforderungen wählen wir gemeinsam die passendsten Modelle aus der großen Produktpalette von Sammode aus.



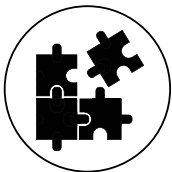
Lichtplanung

Unser Planungsbüro realisiert Studien zur Lichtplanung, um Ihre Installationen bezüglich des Beleuchtungsgrads, Lichtkomforts der zu leuchtenden Zone und Niederlassung zu optimieren.



Steuersystem

Um Ihre Stromrechnung zu senken und eine bessere Kontrolle der Installationen zu gewährleisten, bieten unsere Experten Lösungen für Steuersysteme an, die an Ihre Situation angepasst sind.



Entwicklung von Spezialprodukten

Als Entwickler und Hersteller prüfen wir systematisch die besten technischen Lösungen und passen uns an Ihre Bedürfnisse an.



Test und Begleitung vor Ort

Wir bieten unseren Kunden eine komplette Projektbegleitung und testen unsere Lösungen regelmäßig an den Standorten um sie zu validieren.

Seit über 90 Jahren schenken die größten Industriekonzerne Sammode Ihr Vertrauen bei der Beleuchtung Ihrer Installationen. Sammode zu wählen bedeutet, einen vertrauenswürdigen Partner an der Seite haben, der Ihr Projekt mit Ihnen durchführt.



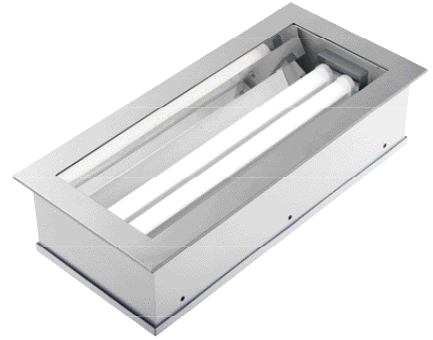
Sammode



Barents



Fresnel



Calmette



Bering



Maxwell BT



Coulomb



Rankine



Joule



Cugnot



Pascal

Zubehör



PS3 Stecker



CW3 Stecker



Rostfreier Stahl V4A



Bildnachweise:
©sergeyryzhov, ©Cyrille Dubreuil

References

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Baiada Poultry, Pendle Hill | Australia |
| Bigard | France |
| Charal | France |
| Charcuterie Prunier | France |
| Cooperl | France |
| Duc Plukon Food Group | France |
| Elivia | France |
| Feneberg | Germany |
| Fleury Michon | France |
| JBS | Australia |
| Galliance | France |
| Gastronome | France |
| Herta | Germany |
| Henaff | France |
| Jean Floch | France |
| LDC | France |
| Madrangé | France |
| Maître Coq | France |
| Socopa | France |
| Tendriades | France |
| Terena | France |
| Teys Australia | Eight Mile Plains, Australia |
| Tönnies Holding | Rheda-Wiedenbrück, Germany |
| Van Drie Group | Netherlands |
| Zenz Fleisch GmbH | Saarland, Germany |

Sammode, Hoffmeister und Sill haben sich zusammengeslossen: zu SHS Lighting, dem europäischen Spezialisten für technische Beleuchtung.

Unsere drei Industrieunternehmen in Familienhand zeichnen sich alle durch jahrzehntelanges Know-how, hohe Innovationskraft und Exzellenz aus. Unsere industrielle Expertise ermöglicht es uns, die Relevanz, Leistung, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit all unserer Produkte zu garantieren, wobei ein besonderes Augenmerk auf das Design gelegt wird.

Als Designer, Hersteller und Berater setzen wir auf ein kundenorientiertes Ergebnis mit maßgeschneiderten Lösungen. Wenn sich ein Kunde für eine unserer Lichtlösungen entscheidet, erwirbt er nicht nur eine Leuchte, sondern auch das Fachwissen und den dazugehörigen Service.

Kontakt

Sammode, Hoffmeister, SILL

Sitz Frankreich
24, rue des Amandiers
75020 Paris
T +33 (0) 1 43 14 84 90

info@sammode.com
enquiry@sammode.com

Sitz Deutschland
Gewerbering 28-32
58579 Schalksmühle
T +49 (0) 23 55 50 41 400

mail@hoffmeister.de

sammode.com
studio.sammode.com
hoffmeister.de
sill-lighting.com



@sammode.lighting
@hoffmeister.lighting
@sill.lighting

Irrtümer und technische
Änderungen vorbehalten.
©Sammode, Hoffmeister, Sill
07/2020.



Sammode

HOFFMEISTER

SILL

FLEISCHVERARBEITUNG-LG-Sammode-DE-072020