

**Light Guide**

# **Industrie laitière et fromageries**



**Sammode**



Nettoyage haute pression



### Etanchéité absolue IP68/IP69K

- IP68 - 4 mètres pour un usage en ambiances humides
- IP 69K pour résister aux nettoyages à haute pression



### Résistance aux agressions chimiques et à la corrosion

- Grâce à des matériaux résistants parfaitement adaptés aux environnements agroalimentaires
- Acier inoxydable 304L et 316L
- Une solution unique de corps co-extrudé en polycarbonate / PMMA

# Les avantages

Soumis à des exigences de sécurité sanitaire et des personnes, le milieu agroalimentaire est particulièrement exigeant pour le matériel et les luminaires. Nettoyage intensif, vibrations, hautes et basses températures : les systèmes d'éclairage en milieu agroalimentaire doivent répondre à de nombreuses contraintes. Sammode, spécialiste de l'éclairage en ambiances difficiles, offre des solutions robustes, durables et garantissant les niveaux d'éclairement et l'uniformité nécessaires.

## La garantie Sammode

Sammode s'engage sur la qualité et la durée de vie de ses luminaires : forte de son expérience dans les environnements extrêmes, Sammode vous fournit des solutions pérennes garanties jusqu'à 8 ans en usage en usage 24h/ 24.



### Conformité aux normes d'hygiène et de sécurité IFS/BRC

- Nettoyabilité complète du luminaire
- Absence de risque de bris de verre
- Qualité d'éclairage et confort optique



### Des solutions durables

- Réparabilité et interchangeabilité des composants
- Composants électroniques industriels
- Conception mécanique résistant aux vibrations



### Optimisation du coût global de possession

- Solutions durables et maintenables
- Coûts d'installation et d'entretien réduits
- Durée de vie exceptionnelle des luminaires

## Des solutions répondant aux exigences des standards agroalimentaires

Tous nos produits participent à la conformité IFS ou BRC et HACCP de votre site agroalimentaire en répondant aux exigences de ces référentiels en matière d'éclairage.

### Enveloppe ultra résistante aux agressions chimiques

Solution unique de vasque en polycarbonate recouverte par coextrusion de PMMA, alliant résistance chimique du PMMA et résistance mécanique du polycarbonate IK 10.

Parties métalliques en acier inoxydable 304L en standard ou 316L pour une résistance renforcée à la corrosion.



### Étanchéité IP68/IP69K

Grâce à sa forme tubulaire, un système de serrage axial par vis centrale et un joint unique à trois niveaux, une parfaite étanchéité du luminaire est garantie dans le temps, quel que soit le nombre d'ouvertures ou fermetures.

### Conçu pour résister aux chocs et aux vibrations

Enveloppe en polycarbonate résistante IK10 et Structure mécanique résistante aux vibrations conformément à la norme de vibration CEI 60068-2-6).



### Confort et performance de l'optique

L'intégration de LED haute performance assure un éclairage de qualité grâce à un IRC>80 et une durée de vie de jusqu'à 70 000 heures L80/B50.

Puissance du flux, optique intensive, optique diffuse, chaque solution est adaptée à son application de destination afin de garantir les niveaux d'éclairage tout en optimisant le nombre de luminaires.





## Systeme d'installation rapide et de maintenance hors zone de process

- Flexibilité d'installation: luminaires orientables sur 360 ° et entraxe variable.
- Maintenance facilitée : colliers à ouverture rapide et prise débrochable.
- Intervention réduite sur site, pas de perte de pièces.



## Des luminaires durables et maintenables

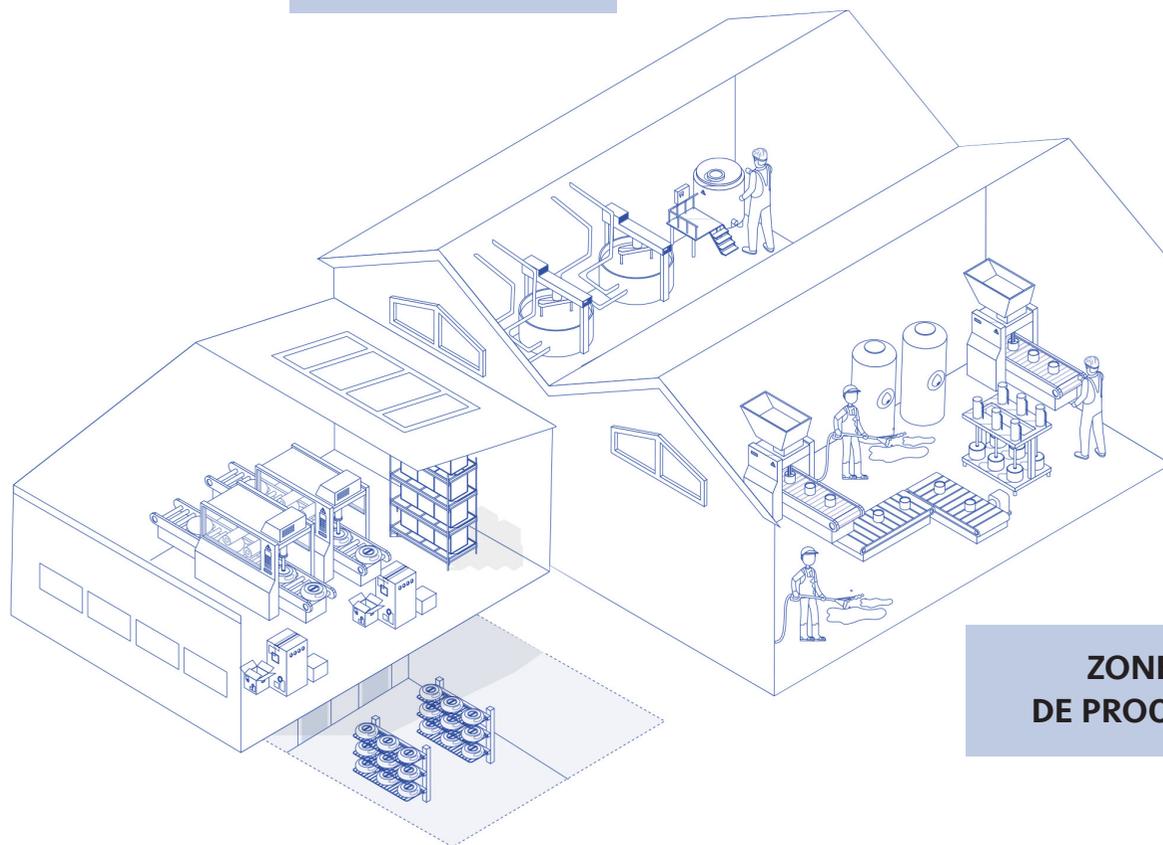
- En tant que concepteur-fabricant, Sammode s'engage à vous assurer la continuité des solutions en place, avec des luminaires pérennes et évolutifs.
- Sources lumineuses, circuits électroniques et structure mécanique : chaque composant est conçu pour durer et être remplaçable.



## Guide de sélection

Zones	Contraintes	Luminaire
Zones de process Hâloirs, caves, égouttage, production	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humidité</li> <li>• Nettoyage haute pression</li> <li>• Agents lessiviels</li> </ul>	PASCAL CUGNOT
Grandes hauteurs	Hauteur < 10 mètres	FRESNEL
Salles blanches	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etanchéité à la poussière</li> <li>• Maintenance par le plafond hors process</li> </ul>	CALMETTE
Zones hautes températures et tour de séchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jusqu'à 50°C</li> <li>• jusqu'à 70°C</li> </ul>	CUGNOT JOULE RANKINE
Eclairage de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocs autonomes (secouru 1 heure) (secouru 3 heures)</li> <li>• Source centrale</li> <li>• Basse température (Tmin -60°C)</li> </ul>	COULOMB S1H COULOMB S3H COULOMB LSC MAXWELL BT

**ZONE  
DE PRODUCTION**



**ZONE  
DE PROCESS**

**ZONE  
DE CONDITIONNEMENT**

# Zones de process



Fabrication du fromage, Petit Billy, Triballat, Noyal-sur-Vilaine



Cugnot



Fresnel



Pascal



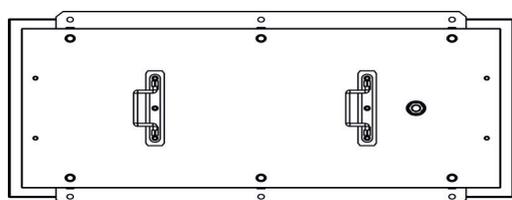
Coulomb

L'hygiène et la sécurité au premier plan : en zone de process l'attention portée à la sécurité et à l'hygiène alimentaire impose d'utiliser du matériel répondant aux plus hautes normes de sécurité alimentaires. Les solutions tubulaires Sammode sont non seulement adaptées aux nettoyages fréquents en milieu alimentaire mais également très résistantes à la corrosion provoquée par les détergents ou les émanations d'acide lactique. Elles garantissent un éclairage de qualité grâce à un IRC > 80 et à un traitement adapté des optiques pour limiter les risques d'éblouissement sur les ateliers de production (vasque satinée, traitement des lentilles) limitant ainsi la fatigue visuelle des opérateurs.

# Salles blanches



Salles blanches



Calmette

Les salles blanches sont des espaces réservés à la manipulation en toute sécurité de produits alimentaires pour éviter qu'ils soient contaminés par des agents extérieurs, chimiques ou microbiologiques. Elles requièrent un niveau optimal de propreté. Pour les salles blanches, nous avons développé un système mécanique pour luminaire à encastrer dans un plafond ou dans un faux-plafond porteur. La face avant de nos luminaires, constituée d'une plaque transparente en PMMA cerclée d'un cadre inox, n'offre aucune aspérité et facilite ainsi les opérations de désinfection. Dans cette recherche de l'ultra-propreté, l'usage quotidien de produits d'entretien extrêmement agressifs impose également une enveloppe du luminaire qui soit résistante. Notre principe de fermeture assure une étanchéité absolue (IP68) pendant toute la durée de vie du luminaire qui résiste ainsi aux agressions des agents lessiviels et au rinçage au jet à haute pression.

# Zones hautes températures



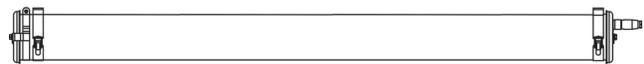
Fabrication du fromage Petit Billy, Triballat, Noyal-sur-Vilaine



Tour de séchage



Joule



Cugnot



Rankine

Longévité des LED à haute température : pour les zones à haute températures, tour de séchage du lait, zones de cuisson, les luminaires à LED sont soumis à des conditions très défavorables ayant un impact important sur la longévité des matériaux et la durée de vie des LED. Sammode, expert de l'éclairage en ambiance difficile est le seul fabricant à proposer des solutions LED étanches IP68/ IP69K jusqu'à +70°C.



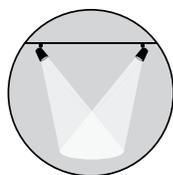
# Sammode : un expert à vos côtés

Installation neuve ou rénovation, concevoir une installation d'éclairage optimale et pérenne est une affaire de spécialiste. Comme tout investissement à long terme, il nécessite d'être bien accompagné pour faire le bon choix. Les équipes Sammode, expertes de l'éclairage en milieu industriel, s'engagent à vos côtés tout au long de votre projet pour vous conseiller sur la meilleure solution à mettre en œuvre.



## Diagnostic et préconisation

Après analyse sur site des conditions d'utilisation, des contraintes d'installation ou autres exigences particulières, nous choisissons ensemble les modèles les plus adaptés parmi le large choix de solutions Sammode.



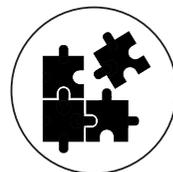
## Etudes d'éclairage

Notre bureau d'étude réalise des études d'éclairage afin d'optimiser votre installation au regard des niveaux d'éclairement, du confort lumineux, de la zone à éclairer et de l'implantation.



## Systèmes de pilotage

Pour réduire votre facture énergétique et permettre un meilleur contrôle de votre installation, nos experts vous proposent les solutions de gestion les plus adaptées à votre situation.



## Développement de produits spéciaux

Concepteur-fabricant, nous étudions systématiquement les meilleures solutions techniques et savons les adapter pour répondre à vos besoins.



## Tests et accompagnement sur site

Nous proposons à nos clients un suivi complet du projet, et procédons régulièrement à la mise en test sur site de nos solutions, afin de valider leurs spécifications.

Depuis plus de 90 ans, les plus grands groupes industriels confient à Sammode le soin d'éclairer leurs installations. Choisir Sammode, c'est choisir un partenaire de confiance, pour mener à bien votre projet en toute sérénité.



Sammode



Cugnot



Pascal



Calmette



Fresnel



Coulomb



Jamin



Joule



Rankine



Alder

## Options et Accessoires



Prise PS3



Prise CW3



Inox 316L



La Fromagée Jean-Yves Bordier, Saint Malo

Crédits photo : ©David Fuentes Prieto, ©Ivan Traimak, ©Thierry Pasquet, ©Jean Ber

# References

Al-maseem	Lybia
Allgäu Milch Käse, Kimratshofen	Germany
Bel Group	France
Cheese dairy d'Isigny Sainte-Mère	France
Cheese dairy Gebrüder Woerle	Australia
Cheese dairy Milleret	France
Cheese dairy Richesmonts	France
Comtois	France
DairyVale	Mauritius
Daliantianbao, Dalian	China
Ermitage dairy, Bugnéville	France
Eurial	France
Haberwanger Käsegenuss GmbH, Hawangen	Germany
La cloche d'or	France
Lactalis Group	France
Laïta	France
Luxlait	Luxembourg
Maitres Laitiers du Cotentin	France
Nestlé (dairy products)	France
Novendie (Mamie Nova)	France
Savencia Fromage & Dairy	France
Sodiaal Group	France
Synutra International France, Carhaix-Plouguer	France
Yoplait	France

Sammode est le spécialiste européen de l'éclairage technique.

Industrielles et familiales, notre société partage des décennies d'expertise, d'innovation et d'excellence. Notre expertise industrielle nous permet de garantir la pertinence, la performance, la fiabilité et la durabilité de tous nos produits, avec une attention particulière au design.

À la fois concepteur, fabricant et conseil, nous privilégions une expérience centrée sur le client, pouvant aller jusqu'à des solutions sur-mesure.

Lorsqu'un client choisit l'une de nos solutions d'éclairage, il n'acquiert pas seulement un luminaire, mais une intelligence et un service.

#### Contact

Sammode

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

FR : [info@sammode.com](mailto:info@sammode.com)  
EN : [enquiry@sammode.com](mailto:enquiry@sammode.com)

[sammode.com](http://sammode.com)



[@sammode.lighting](https://www.facebook.com/sammode.lighting)

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.  
©Sammode, 04/2022