

Light Guide

Transformation de la viande



Sammode



Charcuterie Prunier, France



**Etanchéité absolue
IP68/IP69K**

- IP68 - 4 mètres pour un usage en ambiances humides
- IP69K pour résister aux nettoyages à haute pression



**Matériaux résistants
aux agressions chimiques
et à la corrosion**

- Acier inoxydable 304L et 316L
- Solution unique de corps co-extrudé en polycarbonate / PMMA

Les avantages

Soumis à des exigences de sécurité sanitaires élevées, les milieux agroalimentaires sont particulièrement exigeants 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 tout en garantissant les niveaux d'éclairement et la qualité de l'éclairage requis pour assurer la sécurité sur site.

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 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

- Concept modulaire évolutif
- Solutions durables et maintenables
- Coûts d'installation et d'entretien réduits

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.

Une enveloppe à toute épreuve

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

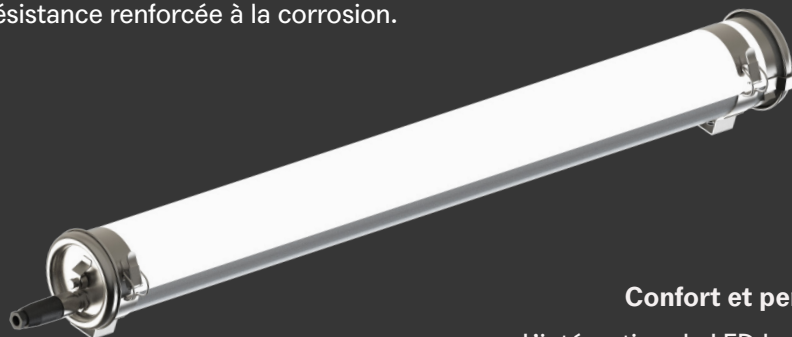
Enveloppe en polycarbonate résistante IK10 et structure mécanique résistante aux vibrations conformément à la norme de vibration CEI 60068-2-6.



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.

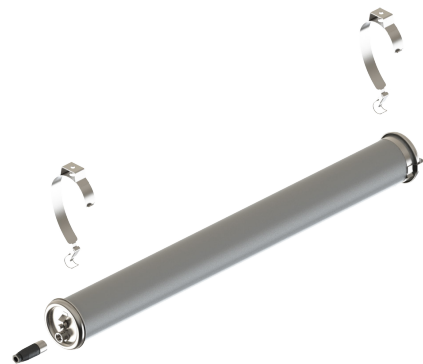
Puissance du flux, optique intensive, optique diffuse, chaque solution est adaptée à son application de destination afin de garantir les niveaux d'éclairement tout en optimisant le nombre de luminaires.





Système 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.

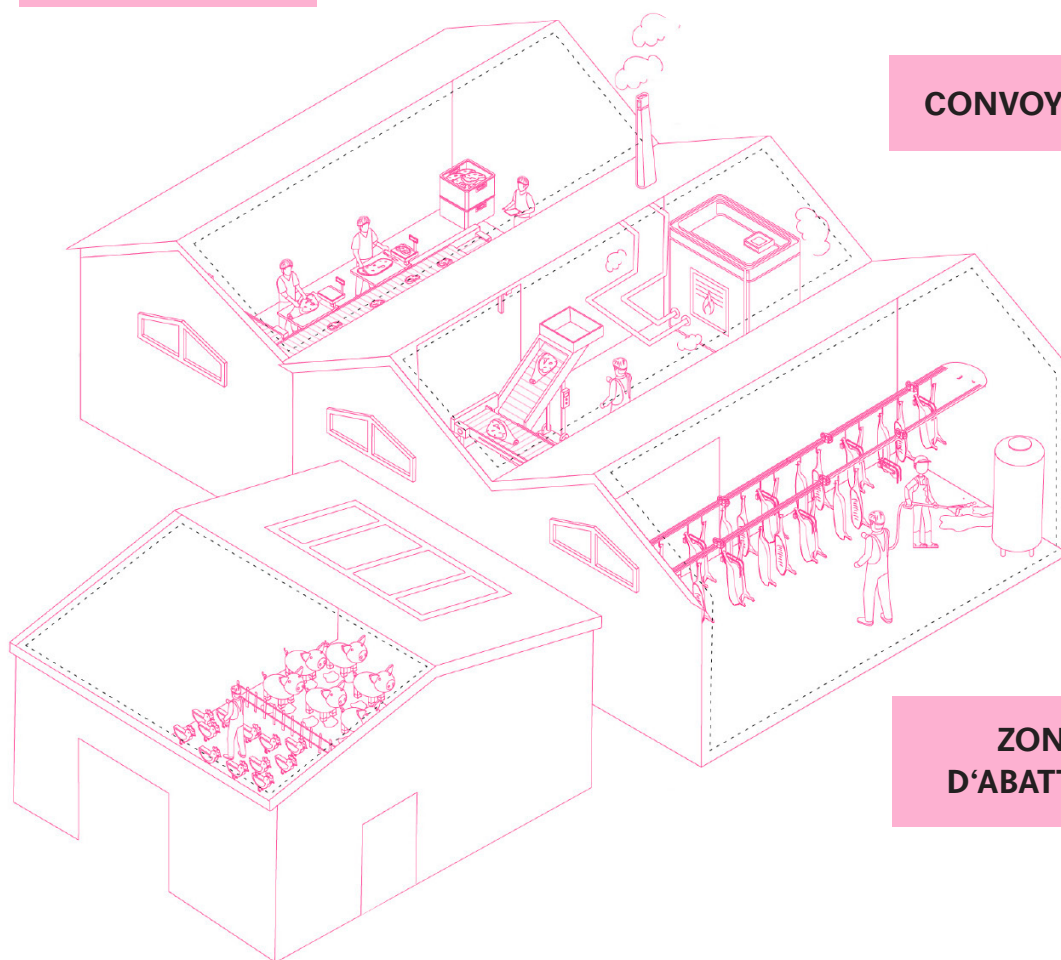


Guide de sélection

Zones	Contraintes	Luminaire
Eclairage général		
Elevage Abattage et conditionnement Convoyeurs Ressuage Salle de maturation Zone de chargement Echaudage	Chocs mécaniques et vibrations Nettoyage intensif Tmax = 50°C	CUGNOT
Ateliers et zones de production	Nettoyage intensif Tmax = 35°C	PASCAL
Salles propres	Étanchéité à la poussière Maintenance par le plafond	CALMETTE
Grandes hauteurs	Hauteur < 10 mètres	FRESNEL
Eclairage dans le froid		
Tunnels de surgélation Chambres froides	Tmin -40°C	BERING
Stockage	Tmin -40°C Grandes hauteurs < 15 mètres	BARENTS
Eclairage dans le chaud		
Zones de cuisson	Tmax = +55°C Tmax = +70°C	CUGNOT JOULE RANKINE
Eclairage de secours		
Blocs autonomes	Secouru 1 heure	COULOMB S1H
	Secouru 3 heures	COULOMB S3H
Source centrale		COULOMB LSC
Basse température	Tmin -60°C	MAXWELL BT

**ZONE DE
PRODUCTION**

CONVOYEURS



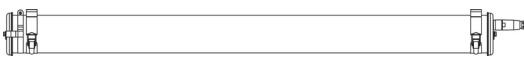
**ZONE
D'ELEVAGE**

**ZONE
D'ABATTAGE**

Abattage et conditionnement



Abattoir, Australie



Cugnot



Coulomb

Première étape de la transformation de la viande, les zones de réception et d'abattage des animaux sont les zones les plus contraignantes pour les luminaires. Ceux-ci sont soumis à des nettoyages intensifs et des détergents corrosifs, aux vibrations et aux chocs lors du transport des carcasses sur les convoyeurs et à des températures élevées lors des phases d'échaudage des volailles. Pour ces zones, le système de construction qui maintient la platine dans le luminaire par un système de serrage axial assure une résistance inégalée aux chocs et aux vibrations. Equipés de vasque polycarbonate/méthacrylate, les luminaires résistent au nettoyage intensif tout en garantissant une résistance IK10.

Atelier et zone de production



Cuisson et conditionnement de jambon, France



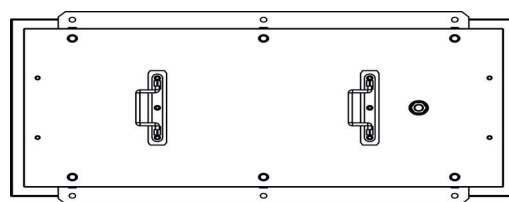
Fresnel



Pascal



Coulomb



Calmette

Sur les zones de production, les activités de transformation et de préparation telles que les opérations de découpe doivent être réalisées dans des conditions optimales de sécurité des utilisateurs. En tant que fabricant d'éclairage, Sammode conçoit des solutions assurant aux utilisateurs la meilleure qualité d'éclairage 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) et ainsi la fatigue des opérateurs. Tous les luminaires sont disponibles en 5000 K pour garantir un contrôle de qualité.

Tunnel de surgélation et stockage



Chambres froides



Barents



Maxwell BT



Bering

Les luminaires Bering sont la solution Sammode pour résister à des températures de -40° pour l'éclairage des tunnels de surgélation et le stockage à basse et très basse température. Ils sont conçus pour résister aux grandes variations de température des processus de surgélation, garantissant une solution durable et une maintenance limitée. Disponibles en différentes puissances et tailles, ils offrent un large choix de solutions pour éclairer à moins de 7 mètres dans les zones de stockage en optimisant le nombre de points lumineux et la consommation. Pour les grandes hauteurs, le Barents, doté d'une optique intensive et d'un flux de 13700 lumen, est une solution puissante et efficace pour l'éclairage de grandes hauteurs jusqu'à -40 degrés.

Zone de cuisson



Production de viande de poulet sur un convoyeur



Joule



Rankine



Cugnot

Pour les zones à températures élevées (zones de cuisson, de préparation de plats cuisinés, salaisons), les luminaires sont soumis à des conditions très défavorables ayant un impact important sur la durée de vie des LED et le vieillissement des matériaux. Sammode, soucieux de garantir des solutions pérennes dans les environnements les plus extrêmes, est le seul fabricant du marché à proposer des solutions LED résistantes et étanches jusqu'à +70°C. Gestion thermique et choix des composants assurent une durée de vie minimum de 50 000 Heures L80/B50 jusqu'à 70°C.

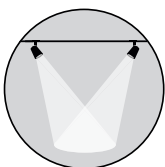
Sammode : un expert à vos côtés

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.



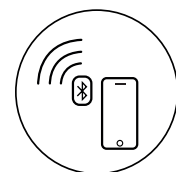
Diagnostic et préconisation

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.



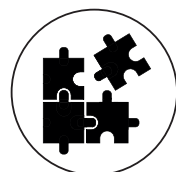
Etudes d'éclairage

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



Barets



Fresnel



Calmette



Bering



Maxwell BT



Coulomb



Rankine



Joule



Cugnot



Pascal

Accessoires



Prise PS3



Précablage en
cordon CW3



Inox 316L



Crédits photo :
©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
Madrang	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 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
EN : enquiry@sammode.com

sammode.com



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

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