



**TRILUX**  
SIMPLIFY YOUR LIGHT.

## LICHT FÜR DIE LEBENSMITTEL- INDUSTRIE

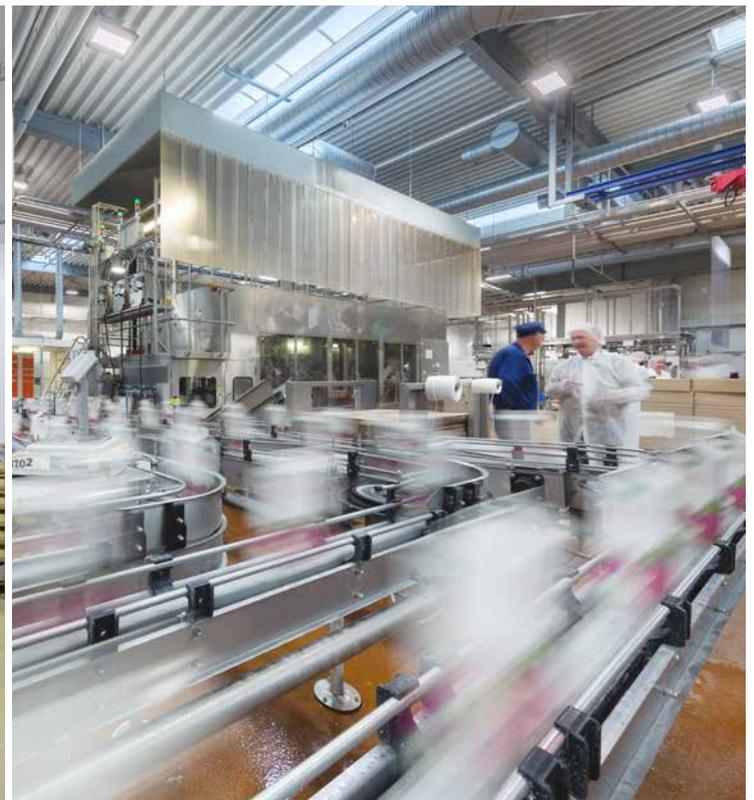
HOHE STANDARDS,  
HOHE POTENZIALE

[www.trilux.com](http://www.trilux.com)



# LICHT FÜR DIE LEBENSMITTEL- INDUSTRIE

SMARTE PRODUKTE  
UND SERVICES VON TRILUX  
FÜR DIE KOMPLETTE  
FOOD SUPPLY CHAIN



Für die industrielle Herstellung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln gelten höchste gesetzliche Hygiene- und Sicherheitsstandards – auch für die Beleuchtung. Die spezifischen Anforderungen werden unter anderem im HACCP-Standard definiert: So müssen Optiken und Gehäuse beispielsweise aus splitterfestem Material bestehen, sich leicht reinigen lassen und einen hohen Farbwiedergabeindex für eine optische Qualitätskontrolle besitzen. TRILUX Beleuchtungslösungen für die Lebensmittelindustrie sind HACCP-konform und können damit in Betrieben, die nach dem IFS Food oder BRC Global Standard Food Standards zertifiziert sind, eingesetzt werden. Zudem bringt TRILUX die Zukunft der Beleuchtung mit intelligenten und vernetzten Lösungen auch in anspruchsvolle Bereiche wie Kühl- oder Lagerhäuser – angefangen bei Sensorsteuerung über Lichtmanagement und Cloud-Überwachung bis hin zu beleuchtungsfremden IoT-Applikationen wie Location Based Services.

Anlieferung, Zerlegung, Zubereitung, Verpackung, Lagerung, Logistik, Büro, Retail – die verschiedenen Bereiche in der Lebensmittelindustrie stellen oft sehr spezifische Anforderungen an die Beleuchtung. Kein Problem für das breit gefächerte TRILUX Lösungsportfolio. Durch den modularen Aufbau lassen sich die Leuchten perfekt an das individuelle Einsatzgebiet anpassen und sorgen so für bestes Licht und höchste Effizienz. Gut für das Betriebsklima: TRILUX LED-Lösungen in Tageslichtqualität (HCL) erhöhen das Wohlbefinden der Mitarbeiter und stärken den Biorhythmus.

## PRODUKTIONSLINIEN



### **Cool bleiben, wenn es feucht und heiß wird**

Hitze und Feuchtigkeit sind die „üblichen Verdächtigen“ bei der industriellen Produktion von Lebensmitteln. Durch ein leistungsfähiges Thermomanagement und eine hohe Dichtheit bleiben TRILUX Leuchten auch bei einem extremen Hitze- und Feuchtigkeitsstau unter der Hallendecke cool. Ein weiterer Vorteil: Das „kalte“, UV-freie TRILUX LED-Licht schont die rohen Lebensmittel.

## KÜHL- UND TIEFKÜHLHÄUSER



### **Niedrige Temperaturen und eine hohe Beleuchtungsqualität**

In Lagerhäusern herrschen in der Regel Temperaturen zwischen +5 °C und +8 °C, in Tiefkühlslagern sogar bis zu -40°C. Kein leichter Job für die Beleuchtung. Dank ihrer robusten Konstruktion bewähren sich TRILUX Lichtlösungen auch unter diesen Extremtemperaturen, selbst bei kritischen Feuchtigkeitsverhältnissen. Und sorgen durch maßgeschneidertes Licht für perfekte Sehbedingungen und damit für sichere und effiziente Warentransporte.

## ABFÜLLANLAGE



### **Sicherheit in einer unübersichtlichen Umgebung**

Abfüllanlagen stehen in der Regel in großen hohen Hallen und erstrecken sich über mehrere Ebenen. TRILUX Lösungen schaffen dank einer exzellenten Entblendung auch bei hohen Lichtströmen optimale Sehverhältnisse – und sorgen so für höchste Sicherheit und Arbeitskomfort. Zuverlässig und effizient. Bei Unternehmen mit Schichtbetrieb 24 Stunden am Tag.

## BOXING UND PACKING



### **Hoher Farbwiedergabeindex zur Qualitätskontrolle**

Wenn beim Verpacken der Ware eine optische Qualitätskontrolle stattfindet, ist ein hoher Farbwiedergabeindex wichtig. So lassen sich selbst kleinste Farbnuancen sicher unterscheiden und Abweichungen bei Qualität und Frische erkennen. Clever: Sind Fenster mit natürlichem Tageslichteinfall vorhanden, sinken die Energiekosten durch eine sensorgesteuerte Beleuchtung mit Tageslichtregelung um bis zu 26 Prozent.

## BÜROBEREICHE



[www.trilux.com/office](http://www.trilux.com/office)

### Hervorragendes Licht für exzellente Arbeit

Das Aufgabenspektrum im Office reicht von klassischer Bildschirmarbeit bis hin zum Abheften und Kontrollieren von Rechnungen, Lieferscheinen und Co. Bestens darauf eingestellt: TRILUX Lösungen sorgen mit einer hohen Entblendung von UGR 19 für optimale Sehverhältnisse am Computer. Zudem lässt sich das Licht vom Nutzer flexibel an die verschiedenen Aufgaben im Büro und an seine individuellen Bedürfnisse anpassen. Vernetzte Lösungen ermöglichen die bequeme Steuerung per App oder über die Cloud und schaffen so eine flexible New-Work-Infrastruktur.

## ÜBERDACHTE AUSSENBEREICHE



[www.trilux.com/canopied-areas](http://www.trilux.com/canopied-areas)

### Licht für jede Witterung

Eine leistungsfähige Outdoor-Beleuchtung muss nicht nur zuverlässig härtesten Witterungsbedingungen sowie Staub und Vibrationen trotzen. Im überdachten Lagerbereich treffen häufig Fußgänger und Staplerfahrer aufeinander. Die Beleuchtung muss die Sicherheit aller Beteiligten durch optimale Sehverhältnisse garantieren, und zwar bei Wind, Wetter und Dunkelheit.

## AUSSENBEREICHE



[www.trilux.com/outdoor](http://www.trilux.com/outdoor)

### Licht kennt keine Gebäudegrenzen

Ob stimmungsvolle Fassadenbeleuchtung oder sicheres Licht für Parkplätze, Wege oder Außenlager – mit dem TRILUX Outdoor-Portfolio lässt sich auch der gebäudenahe Außenbereich perfekt ausleuchten. Das Ergebnis: Ganzheitliche Beleuchtungslösungen über die Gebäudegrenzen hinweg, die technisch und optisch aus einem Guss sind und Synergien bei der Planung und Umsetzung schaffen.

## RETAIL



[www.trilux.com/retail](http://www.trilux.com/retail)

### Denn das Auge kauft mit

Das TRILUX Tochterunternehmen Oktalite ist auf leistungsfähige Beleuchtungslösungen für den Retail spezialisiert – und hat mit einem breiten Portfolio die besonderen Anforderungen an eine Shop-Beleuchtung im Blick, z. B. mit flexibel konfigurierbaren Lichtbändern, Strahlern und Pendelleuchten. Im Fokus stehen neben der Lichtqualität und dem Leuchtendesign auch die Vernetzung und Steuerung der Leuchten. Das Ergebnis: eine attraktive Einkaufsatmosphäre und perfekt inszenierte Waren und Produkte.

## LICHT FÜR DIE LEBENSMITTEL- INDUSTRIE

LEISTUNGSFÄHIGE  
LÖSUNGEN FÜR DIE  
LEBENSMITTELINDUSTRIE



[www.trilux.com/aragon-fit-led](http://www.trilux.com/aragon-fit-led)

**Aragon Fit LED**



[www.trilux.com/e-line-next](http://www.trilux.com/e-line-next)

**E-Line Next LED**



[www.trilux.com/mirona-fit-led](http://www.trilux.com/mirona-fit-led)

**Mirona Fit LED**

Ob Feuchtraumleuchte, Lichtband oder Hallenspiegelleuchte – das breit gefächerte TRILUX Industrie-Portfolio lässt sich perfekt an das spezifische Einsatzgebiet anpassen. Alle Lichtlösungen sind zertifiziert und erfüllen die vorgegebenen Sicherheitsstandards und Hygieneanforderungen der Lebensmittelindustrie. Besonders gefragt: die Aragon Fit LED, die E-Line Next LED sowie die Mirona Fit LED.



**Zertifiziert** – TRILUX Lösungen für die Lebensmittelindustrie sind HACCP-konform und eignen sich für den Einsatz unter härtesten Bedingungen.

**Widerstandfähig** – Mit optionalen Schutzarten von IP20 bis IP66 sind die Leuchten optimal auf raue Betriebsbedingungen eingestellt.

**Betriebswirtschaftlich** – Die Betriebskosten sind durch eine hohe Effizienz und lange Lebensdauer besonders gering. Maßgeschneiderte Lichtverteilungen minimieren die Anzahl der benötigten Lichtpunkte und senken die Kosten weiter. Der Einsatz von zusätzlicher Sensorik wie Tages- und Präsenzlicht steigert die Energieeinsparung auf ein Maximum.

**Maßgeschneidert** – Lichtverteilung, Lichtstrompaket, Lichtfarbe, Schutzart – durch den modularen Aufbau lässt sich jede Leuchte optimal an ihren Anwendungsbereich anpassen.

**Exzellent** – Für eine optimale Lichtqualität ist alles möglich, von höchster Entblendung (UGR 19) über einen hohen Farbwiedergabeindex (Ra>90) bis hin zu HCL-Tageslichtqualität.

**Smart** – TRILUX Lichtlösungen lassen sich schnell und einfach über das Lichtmanagementsystem LiveLink vernetzen und an die Cloud anbinden. Das eröffnet neue Möglichkeiten zur Steuerung und Überwachung.

**Zukunftsfähig** – TRILUX Leuchten sind IoT-Ready und können flexibel mit IoT-Komponenten für digitale Anwendungen wie Location Based Services bestückt werden.

## TRILUX SERVICES

ALLES FÜR IHRE  
BELEUCHTUNG.  
UND WEIT DARÜBER HINAUS.



[www.trilux.com/services](http://www.trilux.com/services)

TRILUX steht der Lebensmittelindustrie nicht nur mit Produkten, sondern auch mit einem breit gefächerten Serviceportfolio zur Seite. Damit können Unternehmen alle Aufgaben rund um die Beleuchtung an TRILUX übergeben, angefangen bei der Lichtplanung über die Finanzierung und Installation bis hin zu Betrieb und Wartung. Darüber hinaus bieten die TRILUX Services einen einfachen und leistungsfähigen Zugang zu digitalen Anwendungen, beispielsweise die Überwachung der Beleuchtung über die Cloud (Monitoring Services), Predictive Maintenance oder die gesetzlich vorgeschriebene regelmäßige Überprüfung der Notlichtkomponenten per Emergency Light Monitoring. Unternehmen können die Beleuchtung zudem als Plug-and-Play-Infrastruktur für „beleuchtungsfremde“ IoT-Anwendungen wie Location Based Services nutzen, beispielsweise Asset Tracking, mit dem sich bewegliche Güter in geschlossenen Gebäuden sicher finden lassen. Die Umsetzung: Ohne Aufwand und Risiko, ganz einfach mit TRILUX als Partner.

**TRILUX Vertrieb GmbH**  
Key Account Management  
Heidestraße 4  
D-59759 Arnsberg  
Kam@trilux.de  
www.trilux.com



# TRILUX LIGHT SNACKS

KLEINE HAPPEN, GROSSER NUTZEN

## **Wissenshungrig?**

Wir machen Licht für Sie einfach: Stillen Sie Ihren Wissenshunger mit den TRILUX LIGHT SNACKS. Lassen Sie sich regelmäßig von uns in kurzer und kompakter Form über alles Wichtige aus der Welt des Lichts informieren:

- Lernen Sie unsere Produktneuheiten und Services kennen
- Lassen Sie sich von Trends im Lichtmarkt inspirieren
- Freuen Sie sich auf aktuelle Veranstaltungshinweise
- Und profitieren Sie vom Know-how unserer TRILUX Experten

**JETZT ANMELDEN**