

## **Tunable Meat – Aus 2 mach 1! Das innovativste Licht für Frischetheken**

Frisches Steak vom Weiderind – richtig ausgeleuchtet ein absoluter Hingucker in Ihrer Frischetheke. Lichtspektrum und Lichtintensität bestimmen maßgeblich die Präsentation frischer Fleischwaren. Zwei auf die Fleischbeleuchtung optimierte Lichtspektren aus einer Leuchte stellen die Innovation in der Beleuchtung von Frischetheken dar. Das Beste Licht für sensible, frische Fleischwaren.

### **Benefits**

- Das Beste aus zwei Leuchten - Eine Leuchte für alle Fleischsorten
- Weniger Vergrauen und Abschriften durch gezieltes Dimmen
- Simplify your Light – Frischetheken digital, innovativ, effizient

### **Produktmerkmale**

- Einbauleuchten, Aufbauleuchten
- Lichtmanagement, wahlweise verdrahtet (DALI) oder wireless (Bluetooth Low Energy)
- 2-Kanal Technologie
- Abmischen unserer bewährten Lichtfarben Meat & Brilliant Colour aus einer Leuchte
- Inbetriebnahme-Service

**Oktalite Lichttechnik GmbH** • Mathias-Brüggen-Straße 73 • 50829 Köln  
T +49 221 59767-0 • mail@oktalite.com

### **Referenzen**

- Oktalite Showroom Köln
- Oktalite Labor Köln
- [Mehr Referenzen](#)

SUN.  
LIGHT.  
QUALITY.

