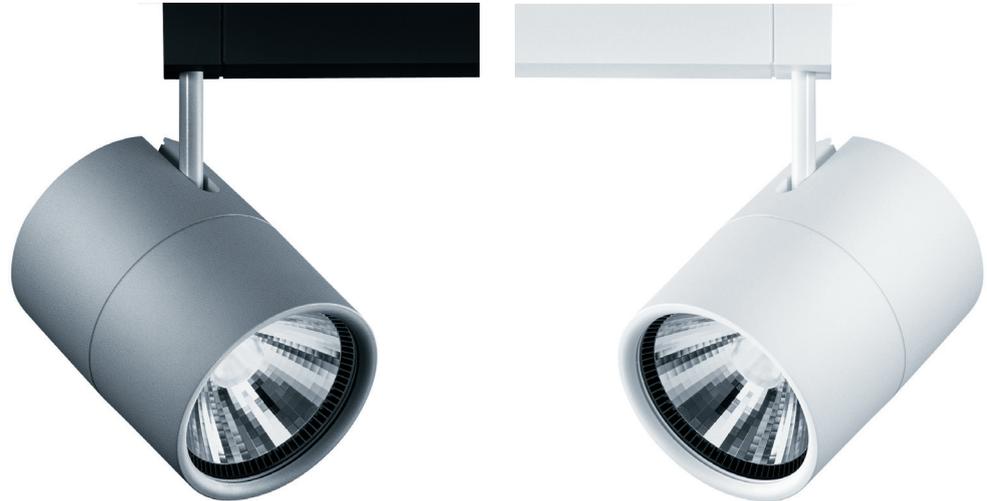


Presseinformation  
Dornbirn, Februar 2011

## **Vivo Tunable Food macht Appetit** **Mit programmierbarem Farbspektrum Lebensmittel optimal beleuchten**



B1 | Der neue LED-Strahler Vivo Tunable Food verfügt über ein programmierbares Farbspektrum, das die jeweils optimale Lichtfarbe für Obst, Gemüse oder Fleisch garantiert. Damit ist Zumtobel ein Entwicklungsschritt gelungen, der die aufwendigen Reflektor-Filter-Systeme bei der Lebensmittelbeleuchtung revolutioniert.

Zumtobel hat die Produktlinie Vivo um einen speziellen LED-Strahler für Lebensmittelabteilungen erweitert. Der Strahler Vivo Tunable Food ist speziell auf die Beleuchtung von frischen Waren, wie Obst, Gemüse, Käse, Brot oder Fleisch ausgelegt. Durch eine innovative Technologie entsteht die Möglichkeit auf der LED-Platine vorprogrammierte Farbpunkte präzise abzurufen. So können für Fleisch, Obst oder Gemüse die jeweils für das Produkt passenden Lichtfarben direkt am Strahler eingestellt werden. Mit dem Strahler Vivo Tunable Food zeigt Zumtobel die innovativen Möglichkeiten der LED-Technologie: Mit einer Leuchte die unterschiedlichen Lebensmittelbereiche durch einstellbare Farbspektren optimal zu beleuchten und dadurch die heutige Komplexität mit konventionellen Lampen, Reflektor- und Filtertechnologien wesentlich zu reduzieren.

Obst- und Gemüseabteilungen, aber auch Fleisch- und Käsetheken sind meist Blickfänge für die Kunden und prägen das Image eines Lebensmittelhändlers. Eine speziell auf die Produkte abgestimmte Lichtfarbe und -verteilung

sind in diesen Verkaufszonen die entscheidenden Kriterien für eine gute Beleuchtung. Das künstliche Licht soll dabei unterstützen, die Produkte ansprechend und Appetit anregend zu präsentieren, ohne dass die Waren an Authentizität verlieren.

Diese Anforderungen vereint der neue LED-Strahler von Zumtobel, Vivo Tunable Food, in einer Leuchte: Zehn vorprogrammierte Farbpunkte auf der LED-Platine können über einen Drehschalter am Strahler oder per DALI-Steuerung abgerufen werden. So ist Vivo Tunable Food in der Lage, mit einem einstellbaren Farbspektrum das Licht exakt auf die jeweiligen Frischeprodukte und auf Kundenwünsche einzustellen. Die neue Technologie ersetzt die bisher aufwendigen Kombinationen unterschiedlicher Reflektoren und Filter. Um die bestmögliche Lösung zu entwickeln, hat Zumtobel die verschiedenen Farbpunkte gemeinsam mit Kunden getestet und festgelegt. Durch ein neuartiges Linsen-Reflektor System erreicht Vivo Tunable Food zudem eine optimale, gleichmäßige Lichtverteilung und hohe Farbwiedergabe von



Ra > 80. Beide Faktoren garantieren somit eine authentische Warenpräsentation. Mit diesen Eigenschaften können schließlich alle Frischwaren-Abteilungen eines Lebensmittelgeschäfts einheitlich mit Vivo Tunable Food geplant werden. Die einfache Handhabung des Strahlers reduziert die Komplexität von Installationen um ein Vielfaches. Die IR- und UV-freie Strahlung schont zudem die Lebensmittel und vermindert die schädliche Wärmeentwicklung.

Mit der neuen Produktentwicklung des Vivo Tunable Food setzt Zumtobel Maßstäbe und zeigt, dass LED-Leuchten auch bei Frischwaren optimal eingesetzt werden können. Ein Anwendungsgebiet, das bisher Metaldampfhoch-

drucklampen dominierten. Nun haben auch hier LED-Leuchten, mit ihrer vorteilhaften Lebensdauer, Effizienz, Farbdynamik und Lichtqualität, die konventionellen Leuchtmittel eingeholt. Der LED-Strahler Vivo Tunable Food wird ab Mai 2011 in den Weiß und Titan verfügbar sein.

Um eine durchgängige Beleuchtungslösung im gesamten Supermarkt zu gewährleisten, hält die Produktfamilie einen weiteren Vivo LED-Strahler bereit. Identisch im Design zu Vivo Tunable Food, sorgt Vivo LED Stable White für leistungsstarke Akzentbeleuchtungen bei Regal-Sortimenten. So werden ganzheitliche Lichtlösungen in einem Erscheinungsbild optimal umsetzbar.



B2 | Akzentbeleuchtungen in Shops und Supermärkten gewinnen mit dem Strahlerprogramm Vivo an Qualität und Effizienz.

Weitere Informationen:



## ZUMTOBEL

Zumtobel Lighting GmbH  
Nadja Frank  
PR Manager  
Schweizer Straße 30  
A - 6850 Dornbirn

Tel. +43 (0)5572 390 - 1303  
Fax +43 (0)5572 390 - 91303  
nadja.frank@zumtobel.com  
www.zumtobel.com