MAMBA HACCP

https://exaktor.com/produkt/mamba-haccp/

2026-11-22



- Enkel installation med snabbkoppling mellan stomme och LED
- HACCP enligt EU 852/2004
- Finns som On/Off och DALI

Mamba HACCP är en robust armatur med IP66- och IK08-klassning, utvecklad för miljöer där det ställs höga krav på hygien, säkerhet och tålighet. Den är särskilt anpassad för användning inom livsmedelsindustrin och lämpar sig väl för produktions- och bearbetningsmiljöer. Armaturen är brandklassad enligt UL94 V-2 och uppfyller kraven i livsmedelsindustrins internationella standard (EU) nr 852/2004 (HACCP).

Mamba HACCP finns i två längder, 1200 mm och 1500 mm, och finns som On/Off- eller med DALI. Armaturen har en färgtemperatur på 4000K och finns med spridningsvinkel på 90° eller 120°, vilket gör det möjligt att anpassa ljusbilden efter olika typer av installationer.

Armaturen har överkoppling och är enkel att installera tack vare snabbkoppling mellan stomme och LED.

Variationer

E-nummer	Produktnamn	Effekt (W)	Lumen (lm)	Färgtemperatur (K)	Spridningsvinkel (°)	Mått (LxBxH/D, mm)	Färg
7221613	MAMBA HACCP L12 90° 4K	44	4100 - 6900	4000	90	1282x100x84	Grå
7221614	MAMBA HACCP L12 90° 4K DALI	44	4100 - 6900	4000	90	1282x100x84	Grå
7221615	MAMBA HACCP L12 120° 4K	44	4000 - 6800	4000	120	1282x100x84	Grå
7221616	MAMBA HACCP L12 120° 4K DALI	44	4000 - 6800	4000	120	1282x100x84	Grå
7221617	MAMBA HACCP L15 90° 4K	53	5000 - 8400	4000	90	1578x100x84	Grå
7221618	MAMBA HACCP L15 90° 4K DALI	53	5000 - 8400	4000	90	1578x100x84	Grå
7221619	MAMBA HACCP L15 120° 4K	53	4900 - 8300	4000	120	1578x100x84	Grå
7221620	MAMBA HACCP L15 120° 4K DALI	53	4900 - 8300	4000	120	1578x100x84	Grå