

CRIOLED®

*CRIOTED®*

*CRIOCABIN*

WHITE LED  
(standard light)



**CRIOLED®**  
(natural light for all foods)



WHITE AND RED MIXED LED  
(light for meat only)



# FOOD PRESENTED IN A NEW LIGHT

The color perception is critical, if a food is not illuminated with a suitable source the perception of its color is altered. Until now the lights used in refrigeration counters were not suitable for all products and you had to use a specific lighting for each food. The LED lighting has brought significant energy savings but the color rendering remained an unsolved problem. Criocabin has always pursued a specific research and is proud to present **CRIOLED®**, the new LED lighting presenting any products under a new natural light, any food will be presented with light enhancing the freshness and the naturalness.

The characteristics can be summarized as follows:

- **High color rendering >90**  
which allows use with different products, enhancing the colors, the LEDs used for general lighting have a color rendering 70 or 80.
- **Color temperature around 3000 °K**  
in compliance with anti-light pollution regulations.
- **Emission spectrum dedicated to enhance color**

In addition to the already known characteristics of the LEDs in general: absence of UV-IR emissions, low energy absorption, durability (> 50.000 hours), instant on/off even at low temperatures ( -30 °C), reduction of maintenance costs.

# IL CIBO PRESENTATO SOTTO UNA NUOVA LUCE

La percezione dei colori è fondamentale, se un alimento non è illuminato con una sorgente idonea, la percezione del suo colore viene alterata. Fino ad oggi le luci impiegate nei banchi frigoriferi non sono adatte tutti i prodotti e si deve usare un'illuminazione specifica per ogni alimento. L'illuminazione a LED ha portato un notevole risparmio energetico, ma la resa cromatica era rimasto un problema irrisolto. Criocabin ha da sempre portato avanti una ricerca specifica ed è lieta di presentare **CRIOLED®**, la nuova illuminazione a LED che presenta qualsiasi prodotto sotto una nuova luce naturale, qualsiasi alimento si presenterà con una luce che ne esalterà la freschezza e la genuinità.

Le caratteristiche di possono essere riassunte come segue:

- **Elevata resa cromatica >90**  
che permette l'impiego con prodotti diversi esaltando i colori presenti, i LED usati per il general lighting hanno una resa cromatica 70 o 80.
- **Temperatura di colore attorno ai 3000 °K**  
In regola con le normative anti-inquinamento luminoso.
- **Spettro di emissione dedicato per esaltare i colori**

Oltre ad aggiungersi alle già note peculiarità dei LED in generale: assenza di emissioni UV-IR, basso consumo, durata ( > 50.000 ore), on/off istantaneo anche a basse temperature ( -30 °C), riduzione dei costi di manutenzione.

05-17/2500 - pellino.it

Le caratteristiche tecniche potranno subire modifiche senza preavviso - Technical details could be changed without notice  
Les caractéristiques techniques pourraient subir des modifications sans préavis - Änderungen vorbehalten

**CRIOCABIN**  
TASTE PRESENTATION

**CRIOCABIN SpA** | 35037 Praglia di Teolo - Padova (Italy)  
Z.I. Selve - Via S. Benedetto, 40/A

| Tel. +39 049 9909100  
| Fax +39 049 9909200

| [www.criocabin.com](http://www.criocabin.com)  
| [sales@criocabin.com](mailto:sales@criocabin.com)