

eNews de Hussmann... Vous communique des nouvelles, de l'information et des données sur Hussmann, nos produits et services et le secteur de l'alimentation.

15 avril 2014

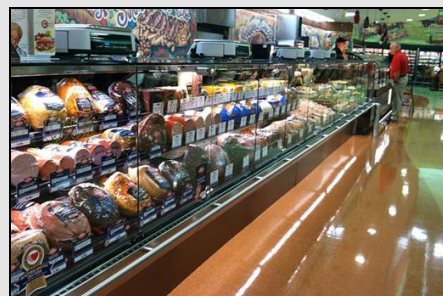
Dans ce numéro : Nouvelle Série Q en verre verticale... Gamme de produits Proto-Aire améliorée... Nouvelles options de financement... Relever les défis des produits biologiques

NOUVEAUX PRODUITS

La nouvelle Série Q en verre verticale procure des étalages saisissants... et des solutions multiples de mise en marché

Populaires en Europe et au Canada, les comptoirs en verre verticaux gagnent en popularité aux États-Unis. Et Hussmann est ravie de s'adapter à cette tendance avec les comptoirs Série Q en verre verticaux pour charcuteries, salades, mets préparés et pâtisseries.

PUBLICITÉ



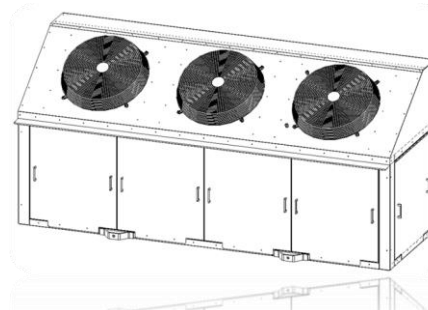
Les comptoirs Série Q en verre verticaux, à devanture et dessus entièrement en verre, permettent une excellente visibilité des produits de tous les angles. La porte avant française articulée et les grandes portes coulissantes arrière offrent un accès facile pour le nettoyage et le chargement. Le design cubique en verre vertical permet différentes options de mise en marché, comme les tablettes et le vrac et les étalages à une seule ou plusieurs tablettes.

Avec les comptoirs Série Q en verre verticaux, la mise en marché est rehaussée encore davantage avec le nouvel éclairage FocalPoint® en instance de brevet de Hussmann. L'éclairage d'auvent à DEL EcoShine Plus multidirectionnel et réglable assure l'éclairage optimal des produits en devanture. [Pour en savoir plus.](#)

NOUVEAUX PRODUITS

Bientôt disponible... Réfrigération extérieure Proto-Aire

L'appareil frigorifique extérieur Proto-Aire à petite empreinte, efficace et écoénergétique de Hussmann s'est encore amélioré. Les nouveaux produits Proto-Aire, disponibles sous peu, comprendront douze nouveaux modèles à haute efficacité à 3, 4, 5 et 6 ventilateurs. Les appareils Proto-Aire améliorés comprennent le nouveau Select-Aire Coil Pak à haute performance avec circuit de condensation amélioré, tubulure rayée à grand débit et design structurel amélioré.



Select-Aire Coil Pak rehausse la performance du système en offrant :

- Pression de frigorigène réduite de plus de 50 %
- Capacité de transfert thermique accrue pour les applications à haute température ambiante
- Ensembles de moteurs de ventilateurs Select-Fit pour une efficacité accrue
- Jusqu'à 50 % de réduction de la charge frigorigène
- Brides de serpentin Select-Seal pour réduire les dérivations d'air
- Potentiel réduit de fuites de frigorigène
- Accessibilité accrue pour le service et l'entretien

Les appareils sont offerts avec compresseurs spiralés Copeland 'Stretch' Quest pour une capacité et une performance accrues.

ALLIANCE STRATÉGIQUE

Marlin Business Services Corp. et Hussmann lancent un nouveau programme de financement

Marlin Business Services Corp.® et Hussmann, un fournisseur de produits et solutions réfrigérés, ont formé une alliance stratégique qui procurera des solutions de financement aux clients de Hussmann dans les domaines du service alimentaire et de l'alimentation de détail aux États-Unis et au Canada. L'alliance stratégique permettra aux clients d'acquérir des produits de réfrigération Hussmann novateurs de grande qualité, y compris les comptoirs écoénergétiques, les systèmes de réfrigération, les solutions pleine grandeur et les éclairages à DEL. Les clients de Hussmann profiteront également des années d'expérience de Marlin dans les services de financement au secteur alimentaire. [Pour en savoir plus.](#)



QUALITÉ DES ALIMENTS

Aider les détaillants à surmonter les défis des aliments biologiques

Selon les rapports d'études les plus récents, le secteur des aliments biologiques va continuer de croître aux États-Unis pendant les prochaines années, et tant la demande que la production domestique vont progresser de façon significative. Les études indiquent aussi que les clients sont prêts à payer plus cher pour les produits bio, et les détaillants réagissent en haussant le prix de ces aliments – parfois jusqu'au quadruple du prix des aliments non biologiques équivalents.



Et bien que les produits biologiques puissent avoir un effet positif sur la rentabilité des détaillants alimentaires, les besoins des clients à ce chapitre ne sont pas toujours faciles à combler. Jorge Saenz, directeur de la gestion de la chaîne de froid de Hussmann, et James O'Donnell, chef de la sécurité et de la durabilité des aliments de Hussmann, discutent des problèmes liés aux aliments biologiques, des mesures que les détaillants alimentaires peuvent prendre et comment Hussmann leur vient en aide. [Pour en savoir plus.](#)

Hussmann eNews est distribué périodiquement aux clients et associés de Hussmann. Hussmann Corporation développe et fournit de l'équipement de mise en marché, des systèmes frigorifiques et des services afférents à ses clients à travers le monde. La société dessert une variété de clients qui maintiennent une chaîne de froid, y compris des supermarchés, des marchands de masse, des clubs-entrepôts, des dépanneurs, des pharmacies et des établissements de service alimentaire. Pour plus d'informations sur Hussmann, veuillez visiter le site <http://www.hussmann.com/>.

Hussmann Corporation, 12999 St. Charles Rock Road, Bridgeton, MO 63044

Copyright 2014 Hussmann Corporation. Tous droits réservés.