

Johnson Controls expondrá las bombas de calor de alta temperatura (120°C) Hybrid Energy en la Feria "Alimentaria FoodTech" de España

Con su tecnología patentada, las soluciones de bomba de calor Hybrid Energy pueden alcanzar temperaturas de hasta 120°C utilizando refrigerantes naturales con un potencial de calentamiento global cero. Estas soluciones ayudarán a la UE a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero hasta en un 55% de aquí a 2030 y a alcanzar el Green Deal de llegar a ser climáticamente neutra en 2050

Johnson Controls (NYSE: JCI), líder mundial en edificios inteligentes, saludables y sostenibles, presentará su gama de soluciones de bombas de calor Hybrid Energy en la feria Alimentaria FoodTech, que se celebrará los próximos 26 a 29 de septiembre en Barcelona. La empresa adquirió Hybrid Energy a principios de este año para mejorar su cartera de bombas de calor con un rango de temperatura mucho más amplio. Esto es ideal para la industria alimentaria, donde se necesitan temperaturas específicas y precisas, por ejemplo, en procesos como la pasteurización, la refrigeración o el secado, y donde se puede recuperar una cantidad significativa de calor residual.

Gracias a su tecnología patentada, las soluciones de Hybrid Energy pueden alcanzar temperaturas de hasta 120°C utilizando refrigerantes naturales con un potencial de calentamiento global nulo. Estas soluciones ayudarán a la Unión Europea a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero hasta en un 55% de aquí a 2030 y a alcanzar el Green Deal de llegar a ser climáticamente neutra en 2050, todo ello reduciendo la dependencia de los combustibles fósiles.

"Estamos encantados de volver a Alimentaria, es una plataforma clave para presentar nuestras tecnologías más innovadoras a la industria de alimentación y bebidas en España y a nivel internacional", dijo Josep Bayo, Director de la División IREF de Johnson Controls Iberia. "Como una de las industrias más intensivas en energía, los clientes se enfrentan a una creciente presión para reducir la huella de carbono y optimizar el consumo de energía en el ámbito del procesamiento de alimentos. Nuestras bombas de calor Hybrid Energy representan una solución única para ayudar a satisfacer las necesidades de proceso térmico y refrigeración, al tiempo que reducen significativamente el consumo de energía, disminuyen las emisiones de CO2 y, a su vez, ayudan a cumplir los objetivos de sostenibilidad".

Durante la feria, los visitantes podrán conocer los últimos desarrollos de Johnson Controls en congelación a -70°C, aplicaciones de bombas de calor de alta temperatura y soluciones de control basadas en la Industria 4.0.

Johnson Controls estará presente en el stand A500 del pabellón 2. Para más información, se puede visitar <https://www.alimentariafoodtech.com/>.

Alimentaria FoodTECH mostrará la cadena completa de producción y conservación de alimentos y bebidas para la industria, tratando de aumentar las oportunidades de negocio y promoviendo la transferencia de conocimientos y las actividades empresariales.

Datos de contacto:

Axicom para JCI

Axicom

916 61 17 37

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>