

EnWave startet REVworx™, eine hochmoderne Vakuum-Mikrowellen-Auftragsfertigungsanlage für die globale Lebensmittelindustrie

Vancouver, BC, 1. März 2022

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab heute bekannt, dass seine hochmoderne Vakuum-Mikrowellen-Trocknungsanlage REVworx™ offiziell in Betrieb genommen wurde. REVworx bietet Auftragsfertigungsdienste für die Produktion von hochwertigen vakuum-mikrowellengetrockneten Snacks und Lebensmitteln an, vakuum-mikrowellengetrockneten Snacks und Zutaten für Lebensmittelunternehmen jeder Größe.



REVworx ist die erste groß angelegte Vakuum-Mikrowellen-Aufbereitungsanlage in Nordamerika, die ausschließlich Trocknungsdienstleistungen für Dritte anbietet. REVworx bietet flexible Produktionskapazitäten und deckt die wachsende Nachfrage nach innovativen Verbraucherprodukten, die mit der firmeneigenen Technologie von EnWave hergestellt werden.

REVworx wird es Unternehmen ermöglichen, innovative vakuum-mikrowellengetrocknete Produkte auf den Markt zu bringen und das Risiko zu verringern, indem es die Anfangsinvestitionen senkt, die Markteinführung beschleunigt und den Unternehmen die Möglichkeit gibt, ihre Produkte auf den Markt zu bringen und den Nutzen der REV™-Technologie zu beweisen.

Die REVworx-Anlage befindet sich am Hauptsitz von EnWave in Vancouver, Kanada, und umfasst ergänzende vor- und nachgelagerte Anlagen, die für die Verarbeitung von Lebensmittelanwendungen in großem Maßstab erforderlich sind. Mit der REV-Technologie lassen sich Produkte mit hervorragendem Geschmack und Nährwert, einzigartiger Textur und verlängerter Haltbarkeit herstellen. REVworx ist mit einer 60-kW-REV-Maschine auf Schalenbasis, einer 10-kW-REV-Einheit für die Produktion kleinerer Chargen, einem kommerziellen Lufttrockner für die Vorverarbeitung, Zubereitungsgeräten wie Schneide-, Entkernungs- und Schneidemaschinen für Obst und Gemüse, einer Friteuse und einer Würzstation sowie einem Bereich für die Großverpackung zur Vorbereitung des Versands ausgestattet.



Komplementäre Lebensmittelproduktionsanlagen REVworx™, darunter ein CDS McKenzie Lufttrockner und eine Friteuse

Die Anlage wurde so konzipiert, dass sie den höchsten Qualitätsstandards entspricht, und das Unternehmen strebt die SQF-Zertifizierung (Safe Quality Food) an, die das Engagement des Unternehmens für eine Kultur und ein hervorragendes Management in der Lebensmittelsicherheit bestätigt. Die SQF-Zertifizierung erfordert eine dreimonatige Testproduktion, die zwischen März und Mai 2022 abgeschlossen sein wird, wobei die vollständige SQF-Zertifizierung für Juni 2022 erwartet wird.

Die Eröffnung der REVworx-Anlage eröffnet sowohl globalen als auch lokalen Lebensmittelherstellern die Möglichkeit, nicht nur neue Lebensmittelzutaten und Snacks für die Vermarktung zu kreieren,

sondern auch Landwirten die Möglichkeit zu geben, unvollkommene Produkte zu retten und zu verarbeiten und die Lebensmittelverschwendung insgesamt zu reduzieren. Minderwertige Produkte können nun mit Unterstützung des F&E-Teams von EnWave, das aus Trocknungsexperten besteht, leicht verarbeitet und in verzehrbare Lebensmittelprodukte wie Pulver, Fragmente und Stücke für den Verkauf umgewandelt werden.

Lebensmittelhersteller, die REVworx für die Herstellung von dehydrierten Zutaten und Snacks nutzen möchten, können einen geführten Trocknungsversuch buchen, um sowohl die Produkteigenschaften als auch die Produktwirtschaftlichkeit vor der Verarbeitung im großen Maßstab zu optimieren. Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit unseren technischen Experten, um die Auftragsherstellung und Produktentwicklung für Ihre Produkte zu besprechen. Schreiben Sie eine E-Mail an info@enwave.net um mehr zu erfahren.



Über EnWave

EnWave ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Innovation und Anwendung der Vakuum-Mikrowellentrocknung. Von seinem Hauptsitz in Vancouver, BC, aus hat EnWave ein solides Portfolio an geistigem Eigentum entwickelt, seine Radiant Energy Vacuum (REV™)-Technologie perfektioniert und eine innovative Idee in eine bewährte, konsistente und skalierbare Trocknungslösung für die Lebensmittel-, Pharma- und Cannabisindustrie umgewandelt, die herkömmliche Trocknungsmethoden in Bezug auf Effizienz, Kapazität, Produktqualität und Kosten deutlich übertrifft.



Mit mehr als fünfundvierzig lizenzierten Partnern in zwanzig Ländern und fünf Kontinenten kreieren EnWave's lizenzierte Partner profitable, noch nie dagewesene Snacks und Zutaten, verbessern die Qualität und Konsistenz ihrer bestehenden Angebote, arbeiten schlanker und kommen mit der patentierten Technologie des Unternehmens, den lizenzierten Maschinen und der fachkundigen Anleitung schneller auf den Markt.

Darüber hinaus gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, um REV-getrocknete Snackprodukte in Nordamerika herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen, einschließlich der beliebten Marke Moon Cheese®, und um als Co-Hersteller für Dritte zu fungieren.

Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit Lebensmittel- und Cannabisproduzenten zu unterzeichnen, die besser, schneller und wirtschaftlicher als Gefriertrocknung, Gestelltrocknung und Lufttrocknung trocknen und von den folgenden Vorteilen profitieren möchten:

- Lebensmittel- und Zutatenhersteller können aufregende neue Produkte herstellen, den optimalen Feuchtigkeitsgehalt bis zu sieben Mal schneller erreichen und den Geschmack, die Textur, die Farbe und den Nährwert ihrer Produkte verbessern.
- Cannabisproduzenten können vier- bis sechsmal schneller trocknen, 20 % mehr Terpene und 25 % mehr Cannabinoide zurückbehalten und eine Reduzierung der pflanzenschädigenden Mikroben um mindestens 3 Logs erreichen.

Erfahren Sie mehr unter EnWave.net.

EnWave Corporation

Herr Brent Charleton, CFA
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616E-Mail:
bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CPA, CA, CFO unter +1 (604) 835-5212E-Mail: dhenriques@enwave.net

Für Medienanfragen:

E-Mail: media@enwave.net

In Europe:

Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger

info@resource-capital.ch
www.resource-capital.ch



Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Prognosen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, die Produktentwicklung, die Marktposition, die erwarteten Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Garantie übernommen. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprünglichen Primärrecherchen nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten verschiedene Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, können andere Faktoren dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als zutreffend erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von denen abweichen können, die in solchen Aussagen erwartet werden. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (gemäß der Definition dieses Begriffs in den Richtlinien der TSX Venture Exchange) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Pressemitteilung.