



## Was ist RF?

Das Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln nach der Produktion ist ein entscheidender Faktor für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Indirektes Erhitzen (Dämpfen, Kochen oder Grillen) ist ein energie- und zeitaufwändiger Schritt im Produktionsprozess. Eine neue, von RF Food Systems entwickelte und patentierte Radiofrequenz (RF)-Kochtechnologie bietet eine nachhaltige und kosteneffiziente Alternative.

RF liefert eine mindestens gleichwertige, möglicherweise aber sogar bessere Produktqualität. Wir pumpen das Produkt, zum Beispiel Fleischteig, durch ein Prozessrohr und erhitzen es in einem kontinuierlichen Prozess 5 bis 10 °C pro Sekunde. Dieser kontinuierliche Prozess der direkten Erhitzung ist schnell und ausgewogen, wobei Textur, Farbe und Geschmack erhalten bleiben. Es ist für Hersteller mit einem Produktionsvolumen von mindestens 500 kg/h geeignet.

## Vorteile von RF



Erhebliche Verkürzung der Produktionszeit: höherer Ausgabe, flexiblere und schnellere Reaktion auf die Marktnachfrage



Bessere Prozesskontrolle und kontinuierliches Inline-System



Gleichmäßige und schnelle Erwärmung von innen



Einsparung von Produktverlusten, keine Zwischenpuffer, geringere Kosten für Energie, Personal, Dämme und Klammern



Vollelektrisch, keine fossilen Brennstoffe benötigt, große CO<sub>2</sub>-Reduzierung

## Anwendungen

Die innovativen Lösungen von RF Food Systems sind für den Einsatz in bestehenden und neuen Lebensmittelabriken geeignet. Sie sind so konzipiert, dass sie dank der Verwendung von langlebigem Edelstahl auch in anspruchsvollen Situationen effektiv funktionieren. Durch die Zusammenarbeit mit dem Partner DGS Group ist RF Food Systems in der Lage, komplette Linienlösungen anzubieten (einschließlich Logistik- und Robotisierungslösungen). Darüber hinaus vertritt RF Food Systems SAIREM in den Bereichen Temperierung, Auftauen, Trocknen, Kochen, Entkeimung/Desinfektion/Desinfizierung und Pasteurisierung.

## Mögliche Anwendungen RF-Prozessrohlösung

- Gekochtes Aufschnittfleisch und gegrillte Würste
- Wet pet food
- Suppen und Soßen
- Convenienceprodukte wie (Pizza-) Beläge und Schinkenwürfel
- Vegetarische Produkte
- Snacks (Frikandels, Hamburger, Grillwürste ohne Darm)

RF Food Systems ist ein Technologieunternehmen mit innovativen Erwärmungstechniken für die Erwärmung, Formung und Pasteurisierung von Produkten in der Lebensmittelindustrie.

Wir verfügen über mehrere Testsysteme. Mit RF Food Systems haben Sie einen zuverlässigen Partner mit langjähriger Erfahrung, der innovative, effiziente und nachhaltige Lösungen anbietet. Wir fordern lebensmittelverarbeitende Unternehmen mit Ambitionen, Innovationswillen und Mut auf, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

**Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!**



**Sjaak Aerts**

+(31)6 531 458 42

s.aerts@rffoodsystems.com



**Eric Oving**

+(31)6 388 944 83

e.oving@rffoodsystems.com



[www.rffoodsystems.com](http://www.rffoodsystems.com)

**Hauptsitz**  
Maanlander 47  
3824 MN Amersfoort  
Die Niederlande

**Werkstatt**  
Ambachtsstraat 7a  
7622 AS Borne  
Die Niederlande