



## Wat is RF?

Het verhitten of "afgaren" van voedselproducten na productie is een cruciaal onderdeel om de voedselveiligheid te garanderen. Via indirecte verhitting (stomen, koken of grillen) is er sprake van een energie- en tijdrovende stap in het productieproces. Een nieuwe radiofrequente kooktechnologie (RF), ontwikkeld en gepatenteerd door RF Food Systems, biedt een duurzaam en kostenefficiënt alternatief.

Het levert minimaal een gelijke, maar mogelijk zelfs een betere productkwaliteit op. We verpompen product, bijvoorbeeld vleesdeeg, door een procesbuis en verhitten dit met 5 tot 10°C opwarming per seconde in een continu proces. Dit direct verwarmende continuproces is snel en evenwichtig met behoud van textuur, kleur en smaak. Het is geschikt voor fabrikanten met productievolumes van minimaal 500 kg/u.



## Voordelen RF



Aanzienlijke verkorting van de productietijd: hogere output, flexibeler en sneller inspelen op de marktvraag



Betere procescontrole en inline, continu systeem



Gelijkmatige en snelle verhitting van binnenuit



Besparingen op productverlies, geen tussenbuffers, lagere kosten van energie, personeel, darmen en clips



Volledig elektrisch, geen fossiele brandstof nodig, grote CO2-reductie

## Toepassingen

De innovatieve oplossingen van RF Food Systems zijn geschikt voor gebruik in bestaande en nieuwe voedsel fabrieken. Ze zijn zorgvuldig ontworpen om effectief te functioneren in veeleisende situaties, dankzij het gebruik van duurzaamroestvast staal. RF Food Systems is in staat totale lijnoplossingen aan te bieden door samenwerking met partner DGS Groep (o.a. logistiek en robotisering oplossingen). Daarnaast representeert RF Food Systems SAIREM op het gebied van tempereren, ontdooien, drogen, koken, debacteriseren/ontsmetten/desinfestatie, pasteuriseren, steriliseren.

## Mogelijke toepassingen RF procesbuisoplossing

- Gekookte vleeswaren en grilworst
- Wet pet food
- Soepen & sauzen
- Convenience producten zoals (pizza)toppings, hamblokjes
- Vegetarische producten
- Snacks (frikandellen, hamburgers, BBQ worsten zonder darm)

RF Food Systems is een technologiebedrijf dat zich toelegt op de ontwikkeling, de realisatie en het vermarkten van industriële toepassingen voor het verhitten, vormen en pasteuriseren van producten in de voedingsindustrie middels het gebruik van innovatieve verhittingstechnieken.

We hebben meerdere testsystemen tot onze beschikking. Met RF Food Systems heeft u een betrouwbare partner met jarenlange ervaring, die innovatieve, efficiënte en duurzame oplossingen biedt. Voedselverwerkende bedrijven met ambities, innovatiebereidheid en moed roepen wij op om met ons in contact te komen.

### Neem contact met ons op!



**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)

#### Hoofdkantoor

Maanlander 47  
3824 MN Amersfoort

#### Werkplaats

Ambachtsstraat 7a  
7622 AS Borne