

Netzwerkpartner



Aucoteam GmbH, Berlin
www.aucoteam.de



Microwave Power • Wireless • EMC
Glomic GmbH, Berlin
www.glomic.de



Hofi GmbH, Winnenden
www.hofi-gmbh.de



Institut für Getreideverarbeitung
GmbH,
Potsdam-Rehbrücke
www.igv-gmbh.de



Omatic GmbH, Berlin
www.omatic.de



Strukturtechnik UG, Quedlinburg
www.strukturtechnik.de



Technische Universität Chemnitz
Institut für Fördertechnik und
Kunststoffe
[www.tu-chemnitz.de/mb/
FoerdTech/](http://www.tu-chemnitz.de/mb/FoerdTech/)



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

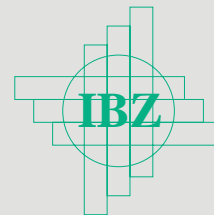
ZIM-Kooperationsnetzwerk RF-Food

„Hochfrequenzerwärmungen
für die Nahrungsgüterindustrie“

www.rf-food.ibz-hl.de



Netzwerkmanagement



Innovations- und Bildungszentrum
Hohen Luckow e.V.

Bützower Straße 1a
18239 Hohen Luckow
Telefon: 038295/74-0
ibz@ibz-hl.de
www.ibz-hl.de

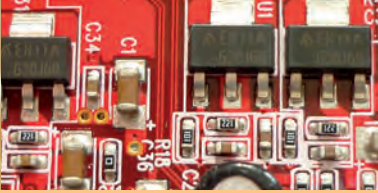
RF-Food

Kontaktlose Erwärmung mit **RF-Energie**:
Effizient, energiesparend und **schonend**.
Alles für **gesunde** Nahrungsmittel.



ZIM-Kooperationsnetzwerk
„RF-Food - Hochfrequenzerwärmungen
für die Nahrungsgüterindustrie“





Vorteile der HF-Erwärmung

- eine Hochfrequenz (HF)-Erwärmung (engl. RF für radio frequency) koppelt elektromagnetische Energie kapazitiv in das Food-Material ein und erwärmt es so
- kontaktloses Verfahren: keine Anbackungen an Wärmeübertragerflächen
- die Einkopplung ist verzögerungsfrei und „von innen heraus“, nur das Produkt wird erwärmt und nicht der Ofen
- höchste Effizienz in der Energieumwandlung
- es sind ausgesprochen gleichmäßige Erwärmungen möglich
- hohe Eindringtiefen > 30 cm, exakte Temperaturführungen im gesamten Volumen
- besonders geeignet für stückige bis pulverförmige Produkte (Backwaren, Fisch- und Fleischprodukte, Food-Agglomerate etc.)

Arbeitsbereiche des Netzwerkes

- thermische Verfahrenstechnik „Food-Erwärmung“
- neuartige lebensmitteltechnologische Verfahren und Problemlösungen
- Food-Rohstoffe und Zwischenprodukte
- fortschrittliche Halbleiter HF- und Elektroniktechnologie
- maschinenbauliche Systemintegration, Fördertechnik und Produktsicherheit
- HF-taugliche Werkstoffe und Materialien
- Energieeffizienz und Prozessintensivierungen
- Öffentlichkeitsarbeit

Ziele des Netzwerkes

- HF-Anwendungspotential erschließen: kochen, backen, sterilisieren und vieles mehr
- Firmen bei der Einführung kontaktloser Erwärmungen unterstützen
- fachlichen Erfahrungsaustausch organisieren
- spezifische Elektronik- und Sensorlösungen schaffen
- maschinenbauliche Systemkonzepte zur Einbindung von HF-Energiesystemen entwickeln
- Werkstoffe und Materialien optimieren
- Know-How Transfer aus der Wissenschaft in Industrie und Gewerbe fördern

