



EnWave erhält Anzahlung von Consulting Fresh Business S.L. für Große Strahlungsenergie-Vakuumeräte - REV™- Maschine

Vancouver, B.C., 30. Juli 2019

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" -

https://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=299137) berichtet heute, dass das Unternehmen von Consulting Fresh Business S.L. ("Fresh Business") eine nicht rückzahlbare Kautionszahlung in Höhe von 100.000 USD erhalten hat, um Maschinen mit einer Nennleistung von mindestens 100kW zu kaufen. Im April 2019 kaufte Fresh Business eine kleine kommerzielle REV™ Maschine und unterzeichnete eine exklusive Lizenz zur Nutzung der REV™ Technologie von EnWave für Peru für die Entwässerung zahlreicher Lebensmittelmaterialien. Fresh Business hat damit begonnen, REV™-Trockenprodukte kommerziell zu verkaufen.

Fresh Business unternimmt weiterhin erhebliche Anstrengungen zur Produkt- und Marktentwicklung, um festzustellen, welche REV™-getrockneten Anwendungen den langfristig stärksten Business Case unterstützen. EnWave bietet zwei primäre REV™ Maschinenkonzepte - *nutraREV®* und *quantaREV®* Geräte. Jedes Maschinendesign bietet ähnliche Verarbeitungswirkungsgrade, jedoch unterscheidet sich die Handhabung des Lebensmittelmaterials beim Durchlauf durch die jeweilige Vakuum-Mikrowellenkammer. In Einzelfällen kann eine Plattform geeigneter sein als die andere. Fresh Business beabsichtigt, innerhalb des Kalenderjahres 2019 entweder ein 100 kW *nutraREV®*, 120 kW *quantaREV®* oder eine Kombination aus zwei 60 kW-Maschinen (eine *nutraREV®* und eine *quantaREV®*) zur Erweiterung der Produktionskapazität zu beschaffen.

Über Consulting Fresh Business S.L.

Fresh Business verwendet ein Geschäftsmodell, bei dem Fachleute mit einer fortschrittlichen Vision in der Integration von Kreativität, Marketing und Innovation ihr Know-how einsetzen, um die Geschäftsstrategie ihrer Kunden zu verbessern. Fresh Business ist bestrebt, neue Geschäftsideen zu entwickeln, die auf dem heutigen Markt wettbewerbsfähig sind.

Die positive und proaktive Einstellung von Fresh Business, ihr Wunsch nach Exzellenz und die ständige Suche nach neuen Herausforderungen führten dazu, dass sie ihr Geschäft ausbauten und eine neue Division, Fresh Business Food & Nutrition Innovation, entwickelten, die sich auf die Agrar- und Lebensmittelindustrie konzentrierte. Fresh Business Food & Nutrition Innovation, hat seinen eigenen Ansatz, um Kreativität, Wissen, Technologie und Marketing zu verbinden, um innovative Lebensmittelunternehmen mit internationaler Ausrichtung zu gründen, zu inkubieren und zu entwickeln.

Für weitere Informationen über Fresh Business Consulting S.L. besuchen Sie bitte www.freshgroup.es und <https://www.freshbusiness.es/>.

Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, patentierte Methode zur präzisen Entwässerung organischer Materialien. EnWave hat zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontamination von Cannabis unter Verwendung der REV™-Technologie weiterentwickelt, um die Zeit von der Ernte bis zu marktfähigen Cannabisprodukten zu verkürzen.

Die kommerzielle Tragfähigkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell in mehreren Marktsegmenten in den Bereichen Lebensmittel und Pharmazie, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave ist es, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit Branchenführern in mehreren Branchen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über zwanzig lizenzpflichtige Lizenzen unterzeichnet und damit neun verschiedene Marktsegmente für die Vermarktung neuer und innovativer Produkte erschlossen. Zusätzlich zu diesen Lizenzen hat EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, gegründet, um in den Vereinigten Staaten unter der Marke Moon Cheese® natürliche Käse-Snackprodukte zu entwickeln, herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrierungsstandard in den Bereichen Lebensmittel und biologische Materialien eingeführt: schneller und kostengünstiger als die Gefriertrocknung, mit besserer Endproduktqualität als die Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave verfügt derzeit über drei kommerzielle REV™ Plattformen:

1. *nutraREV*®, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird, um Lebensmittel schnell und kostengünstig zu trocknen und gleichzeitig ein hohes Maß an Ernährung, Geschmack, Textur und Farbe zu erhalten;
2. *powderREV*®, das zur Dehydrierung von Lebensmittelkulturen, Probiotika und feinen Biochemikalien wie Enzymen unterhalb des Gefrierpunktes eingesetzt wird, und
3. *quantaREV*®, das für die kontinuierliche, volumenstarke Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

Eine weitere Plattform, *freezeREV*®, wird als neue Methode zur Stabilisierung und Entwässerung von Biopharmazeutika wie Impfstoffen und Antikörpern entwickelt. Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Herr Brent Charleton, CFA
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616

E-Mail: bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CPA, CA, Chief Financial Officer unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung bei + 1 (647) 203-8793

E-Mail: dhonig@enwave.net

In Europa:
Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger
info@resource-capital.ch
www.resource-capital.ch

Sicherer Hafen für zukunftsweisende Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen des Managements 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. Alle in dieser Mitteilung genannten Ansprüche Dritter sind

nicht garantiert korrekt. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert korrekt, da das Unternehmen nicht die ursprüngliche Primärrecherche durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für die zukünftige Entwicklung dar und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Obwohl die Gesellschaft versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass sich die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich unterscheiden, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen, dass die Ergebnisse nicht den Erwartungen, Schätzungen oder Absichten entsprechen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse wesentlich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (wie dieser Begriff in den Richtlinien der TSX Venture Exchange definiert ist) übernehmen Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Mitteilung.