



EnWave unterzeichnet zweiten Anlagenkaufvertrag mit Patata Torres um die REV™ Fertigungskapazität um 100kW zu erhöhen

Vancouver, B.C., 30. November 2020

Die **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 sie ihren zweiten Gerätekaufvertrag mit Patatas Fritas Torres S.L. ("Patatas Torres"), einem führenden Snack-Hersteller in Spanien, unterzeichnet hat. Bei diesem Kauf handelt es sich um eine deutlich größere 100kW Strahlungsenergie-Vakuumanlage ("REV™"), der den früheren Kauf eines 10kW REV™ Apparates von Patatas Torres ergänzt. Patatas Torres unterzeichnete im März 2020 mit EnWave eine kommerzielle Lizenz mit Lizenzgebühren für das Recht, in Spanien REV™-getrocknete Käsesnacks herzustellen. Der Erwerb dieser größeren kontinuierlichen Vakuum-Mikrowellen-Verarbeitungslinie wird es Patatas Torres ermöglichen, sinnvoll zu wachsen und ihre erfolgreiche Entwicklung und Einführung ihres Portfolios von Premium-Käsesnacks unter der Marke "Just This!" im Inland zu nutzen.



Patatas Torres ist seit jeher ein führender Hersteller von Premium-Kartoffelchip-Produkten mit einem robusten internationalen und nationalen Vertrieb. Mit dieser sinnvollen Investition in die Technologie von REV™ hat sich Patatas Torres verpflichtet, sein Portfolio zu diversifizieren und mehrere gesunde Snack-Angebote aufzunehmen. Es ist geplant, mehrere Geschmacksrichtungen und Formate zu entwickeln, die unterschiedliche internationale Märkte ansprechen und die über das bestehende

Vertriebsnetz von Patatas Torres exportiert werden können. Die geplante Lieferung und Inbetriebnahme der 100kW REV™ Maschinen ist für Mai 2021 geplant.

Über Patatas Fritas Torres S.L.

Patatas Fritas Torres ist ein katalanisches Familienunternehmen, das für seinen innovativen und unternehmerischen Ansatz bei der Entwicklung und Vermarktung von Premium-Snacks bekannt ist. Patatas Fritas Torres setzt sich für die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte ein, die gesund und schmackhaft sind, einen hohen Nährwert haben und den Verbrauchern gesundheitliche Vorteile bieten.

Patatas Fritas Torres wurde in Paris mit der XXI. Internationalen Lebensmittel- und Getränketrophäe sowie mit der XXVII. internationalen Trophäe für Qualität ausgezeichnet.

Für weitere Informationen über Patatas Fritas Torres besuchen Sie: www.patatastorres.com

Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Unternehmen für Spitzentechnologie, hat ein Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydratisierung organischer Materialien. EnWave hat die zum Patent angemeldeten Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der "REV™"-Technologie weiterentwickelt und damit die Zeit von der Ernte bis zur Marktreife von Cannabisprodukten verkürzt.

Die kommerzielle Machbarkeit der Technologie von REV™ wurde nachgewiesen und wächst rasch in mehreren Marktvertikalen im Lebensmittel- und Pharmasektor, darunter auch legales Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in mehreren Vertikalen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über dreißig lizenzgebührenpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf rein natürlicher Milch-Snackprodukte in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als störende Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und billiger als Gefriertrocknung, mit besserer Qualität des Endprodukts als Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™ Plattformen an:

1. *nutraREV®*, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert und gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und

2. *quantaREV*®, ein System auf Schalenbasis, das für die kontinuierliche Trocknung bei niedrigen Temperaturen in großen Mengen verwendet wird.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter: www.enwave.net

EnWave Unternehmen

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, CFO unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

www.resource-capital.ch

Sicherer Hafen für zukunftsgerichtete Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Vorhersagen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Vorhersagen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, sind nicht garantiert, dass sie korrekt sind. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Reihe von Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen könnten, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

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

