

Statusuppdatering – nya tester med tidigare annonserad OptiDry kund

OptiFreeze genomför just nu tester tillsammans med en samarbetspartner inom segmentet OptiDry. Tillsammans har OptiFreeze och partner nått en överenskommelse om att utföra ett andra test i industriell skala med OptiFreezes nya PEF-kammare, även denna gången del finansierar kunden testerna. Den uppgraderade PEF-kammaren väntas anlända till OptiFreeze den 9 maj och testerna väntas vara slutförda i slutet av maj.

Genom en uppdatering av PEF-kammaren så kommer OptiFreeze att ha möjlighet att behandla flera produkter samtidigt. Kundernas produktutbud varierar över året, och för dem är det viktigt att genomföra tester på flera olika sorters produkter.

OptiDry är OptiFreezes teknologi för behandling av torkade grönsaker, frukter, örter och kryddor. Med OptiDry sparar kunden energi under torkprocessen genom att torktiden för produkterna förkortas avsevärt samtidigt som smak, arom och färg bevaras bättre. Genom att applicera OptiFreezes teknologi så kan kunderna öka sin torkkapacitet avsevärt.

”De tidigare testerna som vi gjorde tillsammans med vår partner var bra och givande. Vi visade att vi kunde behandla produkter med gott resultat. Nu behöver vi visa att vår OptiCept-lina fungerar bra med utökad produktionskapacitet och att den kan användas på olika typer av produkter. Vi kommer att fortsätta testerna fram till slutet av maj, då vi tar diskussionerna till en ny fas. Det är båda parternas intention att dessa tester kommer att ligga som grund för den slutliga designen av en kommersiell order senare i år.”, säger Eda Demir, VD för OptiFreeze.

Lund, April 24, 2018
Eda Demir, VD