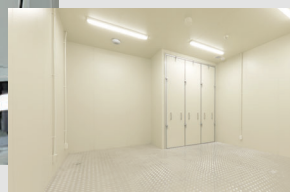


冷やすを 見る 触る 分かる

知覚を刺激するガリレイブース

コロナをきっかけに拡大している冷凍食品や中食需要。小売店では冷凍食品売場を広げる動きが活発化、飲食店でもテイクアウト対応など変化と対応が求められています。ガリレイブースでは、機械の展示だけでなく凍結方法の違いやその様子、機器の特徴などを体験していただけます。長年培ってきた冷やす力と高度なエンジニアリング力で、食に関わる多くの方をサポートいたします。



▶ MILABをFOOMA会場に再現！ 凍結試験・品質評価

最大-40℃の冷風で急速冷却、急速凍結する『ブラストチラー/ショックフリーザー』やアルコールを使用して急速に凍結するアルコール急速凍結装置『L-SHOCK®』を展示。機器を運転し、凍結の様子をご覧いただけます。更に食材の品質を科学的に検証・評価する分析機器を展示。ガリレイグループ本社MILAB(ミラボ)で実施している、凍結試験や品質評価の内容をご紹介します。



▶ 食品工場/セントラルキッチン/プロセスセンター トンネルフリーザー® & コンベアライン

連続で効率良く急速凍結するトンネルフリーザー®に箱詰め作業を自動で行うロボットやコンベアラインを繋げて展示します。

▶ 食品工場のオフィスエリア・作業場に 内装用ライン照明付き天井パネル

天井面のレイアウトの自由度が高く、フレキシブルな対応が可能な天井パネル。天井裏は歩行して点検・作業も可能。下地不要のため大幅な工期短縮を実現します。

▶ 食の安全・安心/温度管理/品質管理 HACCP・衛生管理

人手をかけずにより徹底したHACCP管理をサポートするシステムや、食品の安全性を科学的に検証する自主検査、食品の殺菌に最適な電解次亜水生成装置などの機器をご紹介します。

※出展製品や内容については、都合により一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

FOOMA JAPAN 2022

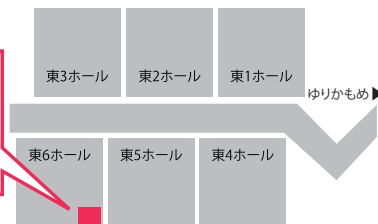
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

国際食品工業展 6/7(火) 10:00-17:00
10(金) 10:00-17:00

東京ビッグサイト 東1~8ホール

りんかい線 「国際展示場」 駅下車 徒歩約7分
ゆりかもめ 「東京ビッグサイト」 駅下車 徒歩約3分

ガリレイグループ
出展ブース
6ホール 6M-53



入場には公式WEBサイトから『クイックパス登録』が必要です。登録後に生成される「クイックパス」を必ず持参してください。※招待券での当日登録はありません。展示会事務局から発行されている開催のご案内は、弊社担当者にお気軽にお申し付けください。
■クイックパス登録 <https://foomajapan.jp/quickpass/>

