

凍結～解凍まで ガリレイグループの冷却技術

2022年12月7日(水)～9日(金) 10:00～17:00
[フクシマガリレイブース] 9ホール7-50

第10回 **フードテックジャパン**
食品工場の自動化・DX 展



ガリレイの温度管理技術で
高品質に解凍

ステップ運転機能付解凍庫
ウォーターバブリング解凍機



グッドデザイン賞受賞後初出品

冷凍機内蔵型冷凍冷蔵ショーケース



GOOD DESIGN
AWARD 2022

冷却技術・温度管理による品質保持と
人手不足解消に

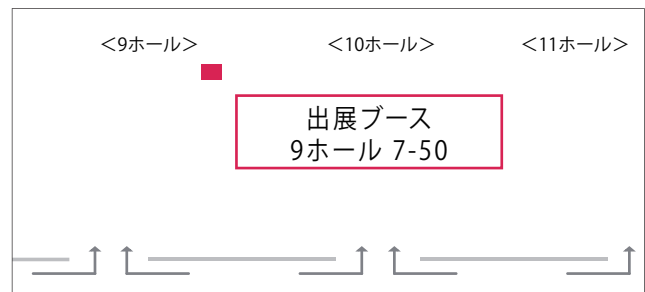
自動洗浄機能付き
ブラストチラー/ショックフリーザー

フードテックWEEK東京

[会期] 2022年12月7日(水)～9日(金)
10:00～17:00

[会場] 幕張メッセ
[フクシマガリレイブース] 9ホール7-50

[アクセス] JR京葉線「海浜幕張駅」駅下車 徒歩約5分
総武線「幕張本郷」下車 バス約17分
京成バス「幕張メッセ中央」下車



※ご入場には別途招待状が必要です。弊社営業担当者にお気軽にお申し付け下さい。



MILAB オープンに
新たな食を創造する。

本社(大阪)に食のイノベーション拠点MILAB(ミラボ)をつくりました。厨房機器やトンネルフリーザー®の見学だけでなく、実機を用いた食材試験や科学的な検査・評価なども実施しています。



詳しくはコチラ