

GALILEI GO !!

圧倒的価値で **あっと驚く未来を拓く**

凍結と解凍をコントロールして、品質・衛生・作業時間の改善をしませんか？ ガリレイグループブースでは、GALILEI GO!! をテーマに、未来に向けた改善提案を多数ご紹介いたします。さらにガリレイグループでは、2030年までのグリーン冷媒への転換を進めており、CO₂冷凍システム【NOBRAC(ノブラック)】を開発しました。機器や設備やシステムの設計・納入から、納入後の設備・エネルギー・HACCP管理、メンテナンスまでガリレイグループがトータルでサポートします。



▶ 新たな発想の調理・製造システムへ 凍結・解凍実演

凍結と解凍の最適化により、品質の向上や衛生管理、作業時間の効率化にもつながります。

実機展示と実演を交えて、凍結と解凍の活用方法をご紹介します。

- ▶ アルコール急速凍結装置『LSHOCK』
- ▶ 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』
- ▶ 鮮度をキープして衛生的に解凍『ステップ運転機能付解凍庫』
- ▶ 高品質に急速解凍『バブリング解凍機』

▶ 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&自動化ロボット/コンベヤライン

急速凍結・冷却するトンネルフリーザーとマテハンラインにおいて自動化するロボットを組み込んだ「省人/省力化」「食品ロス低減」をテーマとした展示ラインとなっております。

- ▶ 洗浄・省スペースがコンセプト『独自のスパイラルフリーザー』



▶ 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パネル天井

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パネル天井。天井裏は点検歩行が可能です。下地不要のため大幅な工期短縮を実現します。



▶ 短時間で大容量に処理 差圧冷却庫・ブラストチラー-20型



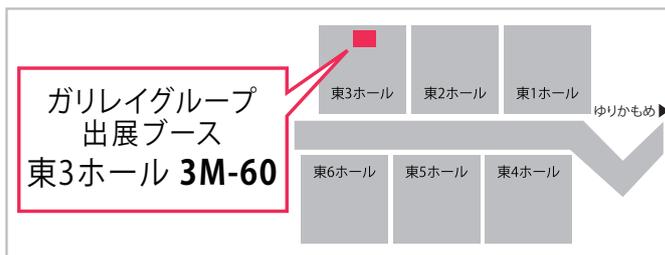
——— 世界最大級の食品製造総合展 ———

FOOMA JAPAN 2023

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

6/6火 9金 10:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール
17:00

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



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://www.foomajapan.jp/visitors/quickpass.php>

