

NOBRACが実現する 食品工場の未来

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。
トンネルフリーザーや大型冷凍冷蔵倉庫の冷却運転に使用することはもちろん、NOBRACの排熱を熱源として、結露対策や労働環境の向上に活用したり、お湯を作り出して工場の清掃や洗浄機に効率よくお使いいただくことも可能です。ガリレイグループならではの提案で、お客様のお困りごとを解決します。

CO2冷凍システム

NOBRAC



■冷却システムも多数展示



-40℃の冷風で急速冷却・凍結

自動洗浄機能付ブラストチラー40型



短時間で大容量に処理
差圧冷却庫

冷却庫内と差圧ブースに発生させた”差圧”を利用し、均一に冷気を当てることで短時間で効率よく冷却します。

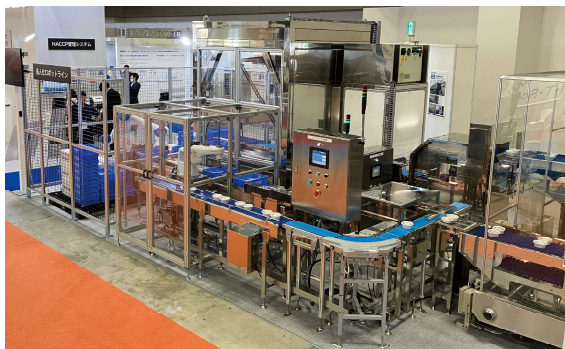
繊細な商材を美しく凍結

トンネルフリーザーSSJ



スチールベルト採用により、商材にベルト跡がつかずフラットに仕上がります。会場ではSSJで凍結した『ひび割れないホタテ』のご試食を用意しております。

■自動化ロボット/コンベヤライン



人協同ロボットや自律走行搬送ロボット(AMR)を組み込んだマテハンラインと、急速凍結・冷却機械のトンネルフリーザーを連結させ、「自動化/省力化」「食品工場の人手不足対策」をテーマとしたラインを展示します。

■内装用ライン照明付パネル天井

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です。
天井裏は点検歩行ができるため、下地不要で工期を大幅に短縮できます。
会場では、実際に照明付パネル天井をご覧いただけるほか、床下換気による工場環境の改善提案や、BIMのシミュレーションをご用意しております。



■器具洗浄機

大容量なのにコンパクトなサイズ。小規模工場におすすめです。
独自技術の強力な洗浄力や節水、省エネのご提案をいたします。



——— 世界最大級の食品製造総合展 ———

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10 火 **13** 金 **10:00** 東京ビッグサイト **17:00** 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
東3ホール 3P-63

東3ホール 東2ホール 東1ホール
東6ホール 東5ホール 東4ホール

ゆりかもめ

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/register/>

