

## NOBRACが実現する 食品工場・物流の未来

ガリレイグループでは、2030年までにグリーン冷媒への転換を進めており、CO<sub>2</sub>冷媒を用いた冷凍システム【NOBRAC（ノブラック）】を開発しました。

ガリレイグループならではのご提案で、食品工場の生産性向上、省エネや省人化などお客様のお困りごとを解決します。



CO<sub>2</sub>冷凍システム

**NOBRAC**

環境にやさしいCO<sub>2</sub>冷媒コージェネレーションシステム

### NOBRAC活用のご提案



冷凍冷蔵設備やチラー設備、トンネルフリーザーなどに利用できるCO<sub>2</sub>冷凍システム【NOBRAC】は、最適な運転制御による省エネはもちろん、冷却運転時に発生する排熱もムダなく活用することが可能です。

排熱を利用したトンネルフリーザーの安定稼働や工場の結露対策、各機器へのユーティリティ供給など、コージェネレーションシステムとして【NOBRAC】のさらなる活用方法をご提案いたします。

ガリレイグループだからできる省人化をご提案

### 自動化ロボット/コンベアライン



トンネルフリーザーの前後に人協働ロボットや自律走行ロボット（AMR）を組み込み、自動化/省力化をテーマとしたラインを展示いたします。

繊細な商材を美しく凍結

### トンネルフリーザーSSJ



◀会場では、実際にSSJで凍結した「最高品質の国産ホタテ」の試食をご用意しております！

スチールベルトタイプのトンネルフリーザーSSJは、商材にベルト跡が付かず、フラットで美しい凍結が可能です。水産や畜産などに多数の納入実績があり、繊細な商品に付加価値を与えます。

世界最大級の食品製造総合展

# FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火) 10:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール  
6/13(金) 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

ご入場にはFOOMA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」を必ずお持ちください。※招待券のみではご入場いただけません。

■クイックパス登録URL：<https://foomajapan.jp/register/>

ご登録はこちら▶

