

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

フライヤーの構造と装置

[登録・公開編]平成20年(1年間) 83点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥29,190-	¥27,800-
全文紙収録	B5製本版	¥29,190-	¥27,800-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥43,050-	¥41,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	平.	点	本体価格
No,10148	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.19	76点	¥25,300
No,10033	"	"	平.18	86点	¥28,700
No,9919	"	"	平.17	74点	¥22,200
No,9776	"	"	平.16	90点	¥20,700
No,9637	"	"	平.15	80点	¥18,400
No,9438	"	"	平.14	85点	¥19,500
No,9250	"	"	平.13	73点	¥18,200
No,9027	"	"	平.12	58点	¥21,700
No,8834	"	"	平.11	73点	¥29,600
No,8577	"	"	平.10	82点	¥34,700
No,8330	"	"	平.9	60点	¥23,700
No,8094	公告・公開	"	平.8	78点	¥37,000
No,7965	"	"	平.7	97点	¥41,000
No,7808	"	"	平.6	106点	¥45,000
No,7671	"	"	平.5	58点	¥23,700
No,7605	"	"	平.4	83点	¥29,600
No,8171	"	フライ材料整形装置の構造	平.4-8	60点	¥23,700
No,8999	公開特許	食器乾燥保管庫の構造	平.3-11	64点	¥21,700
No,8998	"	業務用洗米装置の構造	平.9-11	57点	¥19,700
No,8899	"	かき揚げの製造方法と装置	平.2-11	87点	¥30,000
No,8852	"	食品温蔵庫の製造	平.9-11	68点	¥24,400

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	FAX
住所 〒	

フライヤーの構造と装置

No.10292

[登録・公開編]

平成20年(1年間)

83点

CD-ROM版 ¥29,190

B5製本版 ¥29,190

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥41,000)

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--|---------------------------|
| 1 チュロー風の揚げ菓子の製造方法及びその製造装置 | 山田製菓株式会社 | 38 フライヤーのヒータスイング機構 | ホシザキ電機株式会社 |
| 2 液体加熱調理器 | パロマ工業株式会社 | 39 油補給装置 | パロマ工業株式会社 |
| 3 油脂酸化抑制装置 | 西村 豪祐 | 40 圧力フライヤー | パロマ工業株式会社 |
| 4 天ぷら製造装置 | 株式会社ニチレイ | 41 点火機構 | パロマ工業株式会社 |
| 5 フライ調理用補助装置、フライ調理装置及びフライ調理方法 | 株式会社ハルモニア | 42 フライヤーの浮き蓋 | 株式会社マーメード |
| 6 天ぷらの製造方法及び装置 | 上埜 盛生 | 43 伝熱管及び液加熱装置 | 株式会社北山製作所 |
| 7 液体加熱調理器 | パロマ工業株式会社 | 44 油揚げの生地再生方法及び油揚げの連続製造装置 | 株式会社高井製作所 |
| 8 液体加熱調理器 | パロマ工業株式会社 | 45 連続式加熱調理装置 | 株式会社アイホー |
| 9 食物を揚げるための装置 | コーニンクレッカ フィリップス エレクトロニクス エヌヴィ | 46 フライヤーの異物除去装置およびその異物除去方法 | 株式会社マーメード |
| 10 酸化防止装置及びその使用方法 | 株式会社シービー | 47 天ぷら用補助部材、それを用いた天ぷらの製造方法、および、フライヤー | 日清フーズ株式会社 |
| 11 静電場フライヤー及びその電極取付機構 | タニコー株式会社 | 48 連続式圧力フライヤー装置 | 株式会社富士製作所 |
| 12 フライヤー | パロマ工業株式会社 | 49 フライ製品製造方法及び真空フライヤー | カルビー株式会社 |
| 13 フライヤ | アサヒ装設株式会社 | 50 フライ調理品の製造方法およびフライ調理器 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 14 加熱調理器 | 松下電器産業株式会社 | 51 油水混合防止用フロート板、このフロート板を備えたフライヤーおよびフライヤーへの調理油の投入方法 | 株式会社マーメード |
| 15 加熱調理器 | 三菱電機株式会社 | 52 濾過装置 | 株式会社フジマック |
| 16 脱水ポテトからフライドポテト製品を製造するための遠隔制御自動装置 | コパーチ, ラースロー | 53 食品の油揚げ装置 | 株式会社富士製作所 |
| 17 フライヤー | パロマ工業株式会社 | 54 フライヤー用インナーケース | 株式会社マーメード |
| 18 即席麺の油揚げ装置 | 株式会社富士製作所 | 55 食品の油揚げ装置 | 株式会社富士製作所 |
| 19 加工食品の液切り装置 | 株式会社富士製作所 | 56 食品の油揚げ装置 | 株式会社富士製作所 |
| 20 エビてんぷらの製造方法 | 株式会社マルハニチロ食品 | 57 調理油自動浄化型フライヤー | 株式会社マーメード |
| 21 揚物用脱油装置 | 佐藤 紀一郎 | 58 予備加熱制御装置付きフライヤーおよびその予備加熱方法 | 株式会社マーメード |
| 22 フライ調理品の製造方法およびフライ調理器 | 日清オイリオグループ株式会社 | 59 フライヤー | タニコー株式会社 |
| 23 食品調理および分配装置 | ディー コック, シリアース | 60 かき揚げ調理器具 | 株式会社デリスシステム・プランニング |
| 24 フライヤーの保護サーモ取付構造 | ホシザキ電機株式会社 | 61 加熱装置 | タニコー株式会社 |
| 25 フライヤー装置 | 株式会社村谷機械製作所 | 62 自動フライヤ | 株式会社メカ |
| 26 フライヤー装置 | 株式会社村谷機械製作所 | 63 無煙フライヤー | シンボ株式会社 |
| 27 液体加熱装置 | 株式会社中西製作所 | 64 食品加工装置 | 株式会社富士製作所 |
| 28 フライヤー | ホシザキ電機株式会社 | 65 バーナ、一次空気導入方法及び燃焼方法 | タニコー株式会社 |
| 29 製品管理向上型個別型枠フライヤー | フリト・レイ ノース アメリカインコーポレイテッド | 66 フライヤー | パロマ工業株式会社 |
| 30 油揚げ麺製造装置 | 株式会社 リンガーハット | 67 揚げ物調理器 | 橋本 俊一 |
| 31 触媒を用いた食品の製造方法及び食用油処理剤 | 株式会社富士エンタープライズ | 68 食品加工装置および食品加工方法 | 株式会社富士製作所 |
| 32 圧力フライヤー | パロマ工業株式会社 | 69 鶏ひき肉の加工食品及びその製造方法 | 株式会社アサヒプロイラー |
| 33 圧力フライヤー | パロマ工業株式会社 | 70 バッチ式フライヤー及び自動フライヤー食用油酸化抑制装置 | 原 武志 |
| 34 業務用加熱調理器 | パロマ工業株式会社 | 71 フライヤー | カルビー株式会社 |
| 35 電源装置及びこれを用いた保管装置・処理装置 | 株式会社ティエスデータ | 72 ケトル方式のポテトチップスを連続的に製造する方法 | フリト・レイ ノース アメリカインコーポレイテッド |
| 36 フライ食品の油切り搬出装置 | 日清食品株式会社 | 73 製品心出し要素を備えた単一成形油揚器 | フリト・レイ ノース アメリカインコーポレイテッド |
| 37 油循環型フライヤおよび揚げ物の製造方法 | カルビー株式会社 | | |

以下10点省略