

<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>

*お求め安い価格で新登場!

フライヤーの構造と装置

[登録・公開編] 平成13年(1年間) 73点

全文PDF CD-ROM版 ￥18,200-
 全文紙収録 全文公報版 ￥18,200-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No.9027	登録・公開	フライヤーの構造と装置	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.7321	"	"	平.3	87点	¥26,400
No.7047	"	"	平.2	67点	¥19,700
No.6724	"	"	平.1	120点	¥29,700
No.6472	"	"	昭.63	84点	¥20,700
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
No.9092	"	ハンバーガー調理装置	平.9-12	58点	¥23,400

*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ファイルにしおりリンク機能、原本コピーは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・全文公報版
所属部署	題 名
担当者名	合計 ¥ _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

フライヤーの構造と装置

No.9250

[登録・公開編]

平成 13年 (1年間)

73点

CD-ROM版 ¥18,200

全文公報版 ¥18,200

特許登録 平成13年

- | | | |
|----|-----------------------|-------------------|
| 1 | がんもどきの油揚げ方法と装置 | 株式会社クレハ食品 |
| 2 | フライヤー | パロマ工業株式会社 |
| 3 | 油濾過装置 | パロマ工業株式会社 |
| 4 | 調理液加熱装置 | パロマ工業株式会社 |
| 5 | 物品搬送装置 | 佐藤 紀一郎 |
| 6 | 熱交換管を加熱容器隔壁に連結させるコネクタ | ヘニー ペニー ・コーポレーション |
| 7 | 加熱容器 | 株式会社日立ホームテック |
| 8 | フライヤーの天ぶら揚げ装置 | アサヒ装設株式会社 |
| 9 | フライヤー用のネットコンベヤ | アサヒ装設株式会社 |
| 10 | 揚げ物の製造装置及び製造法 | 藤村 明宏 |

日本特許公開 平成13年

- | | | |
|----|--------------------------------|------------------|
| 11 | 食品自動販売機及びその食品自動販売機による食品調理方法 | 半田機械器具株式会社 |
| 12 | フライヤー | エル・エフ・ラボラトリー株式会社 |
| 13 | 伝統的熱源とマイクロ波を併用した食物を揚げる方法 | 食品工業発展研究所 |
| 14 | 油揚げ用フライヤーケース、油揚げ製造装置、及び油揚げ製造方法 | 株式会社みすずコーポレーション |
| 15 | フライヤー | パロマ工業株式会社 |
| 16 | フライヤー | 株式会社渡辺製作所 |
| 17 | 無酸化フライヤー | 株式会社富士エンタープライズ |
| 18 | 液体加熱調理器 | パロマ工業株式会社 |
| 19 | 静電場フライヤー | エル・エフ・ラボラトリー株式会社 |
| 20 | フライヤー | 株式会社マルゼン |
| 21 | 電場形成装置及びフライヤー | 大橋 慎太郎 |
| 22 | 天ぶら揚機の油槽加熱装置 | 山崎工機株式会社 |
| 23 | 濾過装置 | 株式会社サミー |
| 24 | 食品揚げ装置 | 株式会社ヤナギヤ |
| 25 | 流体加熱装置 | 大阪瓦斯株式会社 |
| 26 | 液体加熱装置 | 株式会社中西製作所 |
| 27 | フライヤー | アサヒ装設株式会社 |
| 28 | 調理用鍋 | 三和調理工業株式会社 |
| 29 | フライヤー | 関西電力株式会社 |
| 30 | 調理機用の調理品入れ出し装置 | 富田 恭三 |
| 31 | フライヤーの油液面検出装置 | パロマ工業株式会社 |
| 32 | 静電場フライヤーの電極 | 株式会社キャリバー |
| 33 | 流体加熱装置 | 大阪瓦斯株式会社 |
| 34 | 連続揚物機 | 日本調理機株式会社 |
| 35 | 連続揚物機におけるスクレーパー運行方法 | 日本調理機株式会社 |
| 36 | 揚げ物の取り出し装置 | 昭和工業株式会社 |
| 37 | 可搬式吸引揚げカス除去機 | 山内 功 |
| 38 | フライヤー | 二和商事株式会社 |

- | | | |
|----|--|-----------------------------|
| 39 | かき揚げの製造装置とかき揚げの製造方法とかき揚げ | 有限会社 大鐘 |
| 40 | 揚げ調理方法 | 株式会社シービー |
| 41 | 揚げ油の酸価還元装置 | 片山 武 |
| 42 | 油の劣化防止方法及び装置 | 株式会社トネ・コーポレーション |
| 43 | 油浄化装置 | 株式会社大喜商会 |
| 44 | コンベヤベルト装置およびオープン | コッペンズ ベスローテンフェノートシャップ |
| 45 | 深い揚げ装置 | スタイン ディーエスアイ |
| 46 | 揚げ物用調理器及び揚げ物用調理システム | 日本洗浄機株式会社 |
| 47 | 加熱加工食品の生産監視方法及びその装置 | アンリツ株式会社 |
| 48 | コンベヤーにおけるチェーンとバケットの結合構造およびそれを使用したフライヤー | 株式会社渡辺製作所 |
| 49 | 電極処理方法及び電場処理装置 | エル・エフ・ラボラトリー株式会社 |
| 50 | かき揚げの調理方法 | 早川 庸之 |
| 51 | フライヤー | 株式会社渡辺製作所 |
| 52 | フライ調理方法及びその装置 | 早川 英雄 |
| 53 | フライヤー | 愛技産業株式会社 |
| 54 | フライヤー | 三洋電機株式会社 |
| 55 | フライヤー装置 | 日本ヒーター機器株式会社 |
| 56 | フライヤー装置 | 日本ヒーター機器株式会社 |
| 57 | 液体加熱装置 | エイケン工業株式会社 |
| 58 | フライヤー装置 | 日本ヒーター機器株式会社 |
| 59 | 揚げ物製造装置 | 小林 克成 |
| 60 | フライヤーにおけるカス取り出し機構 | 株式会社今林鉄工所 |
| 61 | 連続自動式フライヤーのカス取り装置 | 有限会社キサミン・マシン |
| 62 | 揚げ物機 | 株式会社サミー |
| 63 | 揚げ物機 | 株式会社サミー |
| 64 | 食品の加熱加工処理装置 | 財団法人食品産業センター |
| 65 | 液槽加熱装置 | 大阪瓦斯株式会社 |
| 66 | 揚げ物機 | 株式会社サミー |
| 67 | 揚げ物機 | 株式会社サミー |
| 68 | フライヤー | 三洋電機株式会社 |
| 69 | 揚げ油の濾過装置 | 株式会社サミー |
| 70 | 天ぶら用の揚げ枠 | 協同組合 フレッシュフーズサプライ |
| 71 | ガス揚げ鍋用の加熱制御装置 | エイエフシー・エンタープライゼス・インコーポレーテッド |

登録実用新案 平成13年

- | | | |
|----|----------|-------------|
| 72 | 多用途油揚げ器 | 宋 泳柱 |
| 73 | 相補式フライ機構 | 統一企業股ふん有限公司 |

以上 73点