TEL03-3294-8061(代)

<u>====Xガイド</u>No, 10033

FAX03-3294-8063

< 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18年(1年間) 86点

(税込価格) (本体価格)

 全文PDF
 CD-ROM 版(抄録版付)
 ¥30,135 ¥28,700

 全文紙収録
 B5製本版
 ¥30,135 ¥28,700

 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入
 ¥45,150 ¥43,000-)

		既刊関連セット	の ご 案 内	(本体価格)
No,9919	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.17	74点 ¥22,200
No,9776	<i>"</i>	<i>''</i>	平.16	90点 ¥20,700
No,9637	<i>"</i>	<i>II</i>	平.15	80点 ¥18,400
No,9438	<i>''</i>	<i>''</i>	平.14	85点 ¥19,500
No,9250	<i>''</i>	<i>''</i>	平.13	73点 ¥18,200
No,9027	<i>''</i>	<i>''</i>	平.12	58点 ¥21,700
No,8834	<i>II</i>	<i>II</i>	平.11	73点 ¥29,600
No,8577	<i>''</i>	<i>''</i>	平.10	82点 ¥34,700
No,8330	<i>II</i>	<i>II</i>	平.9	60点 ¥23,700
No,8094	公告・公開	<i>II</i>	平.8	78点 ¥37,000
No,7965	<i>II</i>	<i>II</i>	平.7	97点 ¥41,000
No,7808	<i>II</i>	<i>II</i>	平.6	106点 ¥45,000
No,7671	<i>II</i>	<i>II</i>	平.5	58点 ¥23,700
No,7605	<i>II</i>	<i>II</i>	平.4	83点 ¥29,600
No,7321	<i>II</i>	<i>II</i>	平.3	87点 ¥26,400
No,7047	<i>II</i>	<i>II</i>	平.2	67点 ¥19,700
No,8171	<i>''</i>	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	<i>"</i>	業務用洗米装置の構造	平.9-11	57点 ¥19,700
No,8899	<i>"</i>	かき揚げの製造方法と装置	平.2-11	87点 ¥30,000
No,8852	<i>"</i>	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。1

お 申 込 書

会 社 名		· No ,	Ē	<u>注</u> 注	文内 CD-ROM)		製本版・一括購入
					<u></u>	計 ¥	
担当者名	E-mail						
		()		FAx	()
住所 〒							

フライヤーの構造と装置 №.10033

[登録·公開編] 平成18年(1年間) 86点

CD-ROM版 ¥30,135

ログラム

36 フライヤー用電界形成装置

B5製本版 ¥30,135 (全て税込価格)

(CD-ROM版·B5製本版 一括購入 ¥45,150)

(CI	D-ROM版·B5製本版	一括購入 ¥45,150)	
1 水や油等の液体を加熱する加熱槽	タニコー株式会社	37 過熱蒸気処理装置	サーモ·エレクトロン株式会 社
2 揚げカス処理装置	株式会社エスオーケィ	38 制御されたカーテン状こぼれ部による 成形及び調理方法及び装置	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド
3 油揚げ器	宋 泳柱	39 加熱調理器	松下電器産業株式会社
4 フライ食品の油切り搬出装置及びその 方法	日清食品株式会社	40 焼き目付け方法及び装置及び焼き目 付き食材の製造方法	株式会社ニチレイフーズ
5 連続処理装置	ハウス食品株式会社	41 フライヤー	株式会社アイホー
6 加熱調理釜	小野食品興業株式会社	42 調理機器	松下電器産業株式会社
₇ 魚類加工品の製造方法及び魚類の加 工装置	株式会社ニッセン	43 火炎燃焼バーナとそれを用いる加熱 調理装置	精宏機械株式会社
8 排気ガスの冷却システム及び該システ ムを用いた加熱装置	株式会社冨士エンタープラ イズ	44 光学的測定法	キヤノン化成株式会社
9 料理法の全情報記録システム及びロ ボットによる自動料理システム	張 暁林	45 食品製造装置	山口 美重子
10 揚げ物の脱油装置	有限会社越村鉄工	46 業務用調理機器	パロマ工業株式会社
11 揚げ菓子の製造方法および製造装置	日清製粉株式会社	47 業務用調理機器	パロマ工業株式会社
12 食品成型装置	石井食品株式会社	48 油脂劣化の測定方法	キッコーマン株式会社
13 コンベヤベルト装置およびオーブン	コッペンス ベスローテン フェンノートシャップ	49 電場形成装置付き揚げかご	渡辺 暢夫
油脂液酸化抑制装置、油脂液酸化抑 14 制方法及び油脂液酸化抑制プログラ ム	白鳥 匡識	50 調理釜における蓋取付装置	桐山工業株式会社
 15 フライヤの昇降装置	ホシザキ電機株式会社	51 換気制御システム、換気制御方法および換気制御装置	ダイキン工業株式会社
16 自動フライヤー	山崎工機株式会社	52 厨房換気空調システム、厨房換気空調 方法および厨房換気空調制御装置	ダイキン工業株式会社
17 フライ昇降装置	株式会社ハルモニア	53 油揚搬送装置およびこれを有する油 掲製造装置	株式会社みすずコーポレー ション
18 巻き込み防止機能付きコンベア式連続 揚げ物器	株式会社フジマック	54 フライヤー装置	株式会社村谷機械製作所
19 バスケットを用いたコンベア式連続揚 げ物器とそれに用いるバスケット	株式会社フジマック	55 フライヤー装置	株式会社村谷機械製作所
20 フライヤー用濾過装置	小松 由太郎	56 シンク	株式会社サミー
21 排気設備	株式会社トーテクジャパン	57 揚げ物の製造方法、及び揚げ物製造 装置	国立大学法人広島大学
22 静電場フライヤーの電極取付装置	テイク工業株式会社	食用油の劣化程度の評価方法、およ 58 び食用油の劣化程度評価装置	国立大学法人広島大学
23 オートブレッダにおける粉付け装置	アサヒ装設株式会社	59 調理装置	タニコー株式会社
24 円形フライヤー	株式会社マルゼン	60 調理装置及び調理方法	タニコー株式会社
25 食用油濾過装置	富士通株式会社	61 連続式加熱調理装置および調理方法	
26 減油低カロリー食品とその調理方法	大渡工業株式会社	62 電気フライヤー	ホシザキ電機株式会社
27 加熱調理用受け皿セット及び加熱調 理器	三洋電機株式会社	63 揚物用脱油装置	佐藤 紀一郎
28 連続式加熱調理装置	株式会社アイホー	64 調理管理システム	ダイキン工業株式会社
29 フライヤにおける材料搬送装置	アサヒ装設株式会社	65 油面区画器具、電気フライヤー及び調 理方法	ホシザキ電機株式会社
30 フライヤ	ホシザキ電機株式会社	66 フライ食品の製造方法及び製造装置	朝日食品工業株式会社
31 ポップコーン製造装置	株式会社 イズム	67 食品加工装置及びその空焚き抑制方 法	愛技産業株式会社
32 加熱調理器	三菱電機株式会社		
うどん・そば店等における揚げ物を添33 えたうどん・そば等提供方法及び当該店舗のレイアウト	株式会社大和楽		
34 食用油再生フィルター及び食用油の 再生方法	ライオン商事株式会社		
設備機器管理システム、管理装置、設 35 備機器管理方法及び設備機器管理プ	ダイキン工業株式会社		

株式会社イー・サイエンス

以下19省略