

ニュースガイドNo, 10685

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

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

フライヤーの構造と装置

[登録・公開編]平成23年(1年間) 60点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥15,750-	¥15,000-
全文紙収録 B5製本版	¥15,750-	¥15,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥23,625-	¥22,500-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.	点	(本体価格)
No,10554	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.22	59点	¥18,000
No,10421	"	"	平.21	67点	¥25,000
No,10292	"	"	平.20	65点	¥27,800
No,10148	"	"	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,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,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,8899	"	かき揚げの製造方法と装置	平.2-11	87点	¥30,000

*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。]

お 申 込 書

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

料金には別途送料がかかります。

フライヤーの構造と装置

No.10685

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,750 B5製本版 ¥15,750 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,625)

1	使用済食用油脂の再生処理フィルタ及びそれを用いた再生処理装置	パナソニック株式会社	36	燃焼加熱装置	株式会社ネオシス
2	食用油酸化防止装置の高電位発生プレートおよび食用油酸化防止装置	株式会社コムコム	37	フライヤー	株式会社マーメード
3	揚げ物を成形する方法	ケリー・インコーポレイテッド	38	フライヤー	株式会社小松工業
4	濾過装置	株式会社アトラステクノサービス	39	器体内に高温部又は低温部を有する機器	大阪瓦斯株式会社
5	ドラムフライヤー	株式会社オオヤマフーズマシナリー	40	熱交換器及び熱交換器を用いた加熱装置	タニコー株式会社
6	油分分離装置及びこれを用いたフライヤー	株式会社小松工業	41	フライヤー	株式会社パロマ
7	フライヤー	株式会社小松工業	42	フライヤー用揚バスケット	土田 真一
8	反転式フライヤ	ミナミ産業株式会社	43	鉛直流フレッチフライヤー	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド
9	加熱調理装置	株式会社ネオシス	44	型枠フライヤー及び型枠フライヤー用のフライヤー環境制御方法	フリト・レイ ノース アメリカ インコーポレイテッド
10	多段式産品揚げ物調製方法及び装置	ベーエムアー ネダーラント ベー・フェー・	45	濾過装置	市川 十七
11	油脂添加剤、該油脂添加剤を含有する油脂組成物、油脂劣化抑制方法および油煙抑制方法	後藤 憲也	46	圧力フライヤー	株式会社パロマ
12	揚げカス処理装置	株式会社 ダーウィン	47	加熱調理装置における浮遊異物の除去装置	アサヒ装設株式会社
13	揚げ油の劣化酸化防止方法	株式会社アロンワールド	48	油ちょう槽投入シュート	株式会社紀文食品
14	フライヤー	臼井 理恵	49	フライオイル用ろ過装置	水澤化学工業株式会社
15	外形部付フライヤー油浸器、およびランダな曲がりとかさ密度とを有するスナック製品片の作製方法	フリト・レイ ノース アメリカ インコーポレイテッド	50	自動濾過およびトップオフ能力を有する低油量フライヤ	フライマスター エル・エル・シー
16	フライヤにおける異常過熱防止方法及び装置	マツハ機器株式会社	51	食品処理媒体の劣化の抑制によって食品処理媒体の耐用期間を延長する装置、システム及び方法	スリーエム イノベイティブ プロパティズ カンパニー
17	フライヤー	株式会社マーメード	52	被処理物収容体を電極として用いる電場処理フライ方法と装置	株式会社 エバーテック
18	調理油自動浄化型フライヤー	株式会社マーメード	53	揚げカス濾過装置	株式会社オンリーワン
19	トッピング材料付着装置	カルビー株式会社	54	2つの油槽を備える大型自動フライヤー及び大型自動フライヤーの食用油酸化抑制装置(2槽フライヤー)	原 武志
20	フライヤー	ホシザキ電機株式会社	55	大型自動フライヤー及び大型自動フライヤーの食用油酸化抑制装置	原 武志
21	フライヤー用ヒーター	東和電熱工業株式会社	56	3つの油槽を備える大型自動フライヤー	原 武志
22	加熱調理器	パロマ工業株式会社	57	小型電気ヒーター式フライヤー用高電圧印加装置	渡辺 暢夫
23	フライヤの揚げ籠の昇降装置	兼子 豊	58	多段式省エネ加熱器	張 榮寛
24	液体加熱装置	鷹 和夫	59	食用油濾過用のろ剤の収容袋	マツハ機器株式会社
25	密閉可能な調理器具	廣瀬 重雄	60	フライヤーのための食用油供給装置	フォーカスシステム株式会社
26	連続式フライヤー	山崎工機株式会社			
27	油分分離装置及びこれを用いたフライヤー	株式会社小松工業			
28	油脂添加剤、該油脂添加剤を含有する油脂組成物、油脂劣化抑制方法および油煙抑制方法	後藤 憲也			
29	食用油濾過装置	株式会社フォーオール			
30	フィルターおよび該フィルターを用いたろ過装置	斎藤マシン工業株式会社			
31	槽を備えた加熱調理器	大阪瓦斯株式会社			
32	加熱管及び調理機	鷹 和夫			
33	フライヤ装置	タニコー株式会社			
34	フライヤ	ニチワ電機株式会社			
35	油劣化抑制装置及びこれを用いた油劣化抑制方法	株式会社シーティーシー			

以上60点収録