

ニュースガイドNo, 10803

<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24年(1年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

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,10685	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.23	60点	¥15,000
No,10554	"	"	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,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.10803

[登録・公開編] 平成24年(1年間) 80点

CD-ROM版 ¥21,000 B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

1 固形食品の供給装置	株式会社富士製作所	38 天ぶら用補助部材、それを用いた天ぶらの製造方法、および、フライヤー	日清フーズ株式会社
2 使用済み食用油の油カス沈澱器	楠 直美	39 揚げ器のための自動の充填	フライマスター エル・エル・シー
3 連続式圧力フライヤー装置	株式会社富士製作所	40 フライヤー	株式会社パロマ
4 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	41 圧力フライヤー	株式会社パロマ
5 食品の油揚げ装置	株式会社富士製作所	42 フライヤー	株式会社パロマ
6 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	43 遠心分離式の食用油回収装置	シンクス株式会社
7 加熱調理装置	アサヒ装設株式会社	44 食用油再生装置及びその再生方法	細川 良治
8 自動フライヤ	株式会社メカ	45 フライヤー	サン・プラント工業株式会社
9 棒状をした食品の搬送装置	株式会社富士製作所	46 フィルター付きフライヤー	サン・プラント工業株式会社
10 製品を揚げる装置及び方法	テラ・チップス・ベー・ブイ	47 フライ用調理器具	昭和産業株式会社
11 業務用調理機器	株式会社パロマ	48 液体加熱装置	大阪瓦斯株式会社
12 食品の油揚げ装置	株式会社富士製作所	49 フライヤ用油浄化装置及びそれを用いたフライヤ	株式会社ダスキン
13 加熱調理装置における材料の押え装置	アサヒ装設株式会社	50 フライヤにおける異常過熱防止方法及び装置	マッハ機器株式会社
14 液体加熱調理器	株式会社パロマ	51 加熱調理装置	タニコー株式会社
15 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	52 フライヤー	洗浄システム株式会社
16 電場処理装置	学校法人早稲田大学	53 液体加熱装置	エイケン工業株式会社
17 赤外線ヒータ	メトロ電気工業株式会社	54 フライヤー用リップヒーター	マッハ機器株式会社
18 フライヤーにおける調理時間の設定方法	ホシザキ電機株式会社	55 フライヤー	株式会社マルゼン
19 濾過装置	株式会社フジマック	56 フライヤー	株式会社ヤマザキ
20 連続式加熱調理装置	株式会社アイホー	57 フライ調理方法及び装置	株式会社ハルモニア
21 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	58 油分分離方法及び油切トラップ	株式会社カラット
22 フライヤーの異物除去装置およびその異物除去方法	株式会社マーメイド	59 揚げカス沈殿促進法及び二層式フライヤー	株式会社カラット
23 食品加工装置および食品加工方法	株式会社富士製作所	60 フライヤー	土 井富 厚樹
24 フライヤー	カルビー株式会社	61 食油劣化抑制装置	株式会社MARSCOMPANY
25 食品加工装置	株式会社富士製作所	62 食用油の回収方法	シンクス株式会社
26 圧力フライヤー	株式会社パロマ	63 食用油の回収装置	シンクス株式会社
27 食品の油揚げ装置	株式会社富士製作所	64 食用油濾過装置	株式会社グリーンボックス
28 食品の油揚げ装置	株式会社玄	65 空気処理装置及び空気処理装置の脱臭性能維持方法	タニコー株式会社
29 食品の連続加熱装置における反転装置	アサヒ装設株式会社	66 ユニット式真空フライヤ	ヒート アンド コントロールインコーポレイテッド
30 大量の食品の貯蔵及び包装とその方法	レストラン テクノロジー インコーポレイテッド	67 フィルター付きフライヤー	サン・プラント工業株式会社
31 食用油再生装置及びその再生方法	細川 良治	68 食用油の再生装置	株式会社コマツ製作所
32 フライヤー用油容器	株式会社タニコーテック	69 フライヤー	昭和産業株式会社
33 フライヤーの消火システムおよびフライヤーシステム	アンスル、リミテッド、ライアブリティー、カンパニー	70 フライヤー	昭和産業株式会社
34 フライヤ	ニチワ電機株式会社	71 フライヤー	株式会社ウォーターフライヤー・エコ
35 フライヤー	土 井富 厚樹	72 フライヤー	株式会社ウォーターフライヤー・エコ
36 フライヤー	タニコー株式会社	73 フライヤー	株式会社ウォーターフライヤー・エコ
37 フライヤー	大阪瓦斯株式会社		

以下7点省略