

ニュースガイドNo, 10959

<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26年(1年間) 73点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

### 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,10876	登録・公開	フライヤーの構造と装置	平.25	69点	¥18,000
No,10803	"	"	平.24	80点	¥20,000
No,10685	"	"	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,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](mailto: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.10959

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 73点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160 )

1 電場処理加熱加工装置	阿部 武比古	35 濾過装置	株式会社コマツ製作所
2 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	36 電場処理加熱加工装置	阿部 武比古
3 水流分布変動式フライヤー	有限会社石代生産	37 フライヤー	株式会社輝
4 密閉式燃焼器	東京瓦斯株式会社	38 厨房排気装置	東京瓦斯株式会社
5 フライヤー装置	株式会社アトラステクノサービス	39 フライヤー	株式会社エコ・フライヤー
6 連続式フライヤー	山崎工機株式会社	40 水と油の二層式フライヤーの水交換を自動化する簡単な付加装置の構造	有限会社 フォンキャスト
7 フライヤー	株式会社マーメイド	41 加熱調理器用遮熱体及び加熱調理器	東京瓦斯株式会社
8 フライヤー	株式会社マルゼン	42 油、水の位置センサーの構造	有限会社 フォンキャスト
9 天ぷら揚げ器	セオ イン ウォン	43 フライヤー	株式会社エコ・フライヤー
10 準連続的な遠心機の作用によりスナック食品から調理オイルを分離するための方法及び装置	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド	44 濾剤収容手段	マツハ機器株式会社
11 フライヤー用バスケット	株式会社富士製作所	45 油回収装置	株式会社ニチゾウテック
12 固体および液体材料またはそれらの組み合わせの移し替えおよび受け取りのための移動式材料移し替えシステム	ミトロブーロス, ニコロオス	46 加熱調理器	シャープ株式会社
13 濾過装置	株式会社コマツ製作所	47 シラスを用いた油の劣化防止剤、及びその製造方法	河野 新吾
14 フライヤー	大阪瓦斯株式会社	48 換気システム	ダイキン工業株式会社
15 食用油劣化防止部材の製造方法および食用油劣化防止部材。	株式会社昭和	49 食品のフライ処理方法及び処理装置	日清食品ホールディングス株式会社
16 食用油濾過装置	株式会社フォーオール	50 フライヤー	鷹 和夫
17 集粉装置	タニコー株式会社	51 調理油の浄化システム	日本バイオマス発電株式会社
18 有機液体の保存法	ビービーエム テクノロジー リミテッド	52 フライヤー	株式会社エコ・フライヤー
19 電気石を用いる天ぷら油の酸化防止材および酸化防止方法	フロー工業株式会社	53 気体浄化装置及び該気体浄化装置を利用する気体浄化システム	楠 信行
20 電磁波加熱装置	常盤堂製菓株式会社	54 加熱調理システム	リンナイ株式会社
21 フィルター付きフライヤー	サン・プラント工業株式会社	55 液体加熱装置	タニコー株式会社
22 循環濾過機能を備えた揚げ物の製造装置	谷電機工業株式会社	56 フライヤー	神崎 芳比古
23 加熱調理装置	タニコー株式会社	57 調理温度記録システム	ホシザキ電機株式会社
24 汎用ポテトチップクッカー	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド	58 水流分布変動式フライヤー	有限会社石代生産
25 食品を揚げ調理するシステム	レストラン テクノロジー インコーポレイテッド	59 フライ油のリフレッシュ方法及びリフレッシュ装置	根石 紘一
26 液体加熱装置	大阪瓦斯株式会社	60 循環濾過機能を備えた揚げ物の製造装置	谷電機工業株式会社
27 フライヤー	株式会社輝	61 循環濾過機能を備えた揚げ物の製造装置	谷電機工業株式会社
28 フライヤ装置	タニコー株式会社	62 電気石を用いる天ぷら油の酸化防止材および酸化防止方法	フロー工業株式会社
29 調理油劣化防止具および調理方法	鹿野 秀順	63 天ぷら用未油調食材調製器、天ぷら用油調補助器、天ぷら用未油調食材調製器と天ぷら用油調補助器…	上埜 盛生
30 油ちよう槽投入シュート	株式会社紀文食品	64 調理装置	トンプ デーウ エレクトロニクス コーポレーション
31 食品の粉付け方法及び食品の粉付け装置	サン・プラント工業株式会社	65 冷却水給水方法及び二層式フライヤー	株式会社カラット
32 油再生装置	株式会社エムコンス	66 フライヤーの揚げカス排出方法及びフライヤー	鷹 和夫
33 フライヤー排棄物排出方法及びフライヤー	鷹 和夫	67 揚げ物自動昇降装置及び二層式フライヤー	株式会社カラット
34 管路型連続揚げ装置	高 美善		

以下6点省略