

< 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15年(1年間) 80点

(税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,320-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,320-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥28,350-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9438	登録・公開	フライヤーの構造と装置	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,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ファイルにしておりリンク機能、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. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() FAX ()
住所 〒	

フライヤーの構造と装置

No.9637

[登録・公開編] 平成15年(1年間) 80点

CD-ROM版 ¥19,320

B5製本版 ¥19,320

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

1	フライ粉供給装置	日本酸素株式会社	37	フライヤー	有限会社クスノキ厨房
2	揚げ油の濾過装置	株式会社サミー	38	フライヤー	ホシザキ電機株式会社
3	天ぷら油の廃油を減少する方法	株式会社住本科学研究所	39	味付けシステム	薬師川 靖
4	海老の加工装置及びその方法	サン・プラント工業株式会社	40	加熱調理機および加熱調理支援システム	株式会社サミー
5	パン粉付き食品用フライ料理器具	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド	41	液体加熱調理器	パロマ工業株式会社
6	食品用粉付け装置	サン・プラント工業株式会社	42	液体加熱調理器	パロマ工業株式会社
7	油揚げ加工食品の製造方法および製造装置	有限会社やまもと	43	揚げ物用器具	岡田 和子
8	コンベアネット	エース工業株式会社	44	油揚げの製造方法及び装置	オーケー食品工業株式会社
9	陶磁製遠赤外線放射器の製品及びその製法	エム・エス・エー株式会社	45	フライ調理器	日清オイリオ株式会社
10	フライヤーにおける浮遊カス取り出し機構	株式会社今林鉄工所	46	天麩羅及び唐揚げの製造方法	川上 哲洋
11	フライヤー	三洋電機株式会社	47	フライヤー	マツハ機器株式会社
12	濾過装置付きフライヤー	パロマ工業株式会社	48	フライ調理用補助装置、フライ調理装置及びフライ調理方法	株式会社ハルモニア
13	フライヤーリフティングリッド用モノレールサポート	ヘニー・ベニー・コーポレーション	49	水や油等の液体を加熱する加熱槽	タニコー株式会社
14	フライヤー	株式会社 ケイ・エス・エイ	50	ドーナツ成形器	株式会社タイガークラウン
15	食用油酸化防止装置及び食用油の酸化防止方法	有限会社イオン化学	51	油揚げ機およびその温度管理方法ならびに油循環方法	柴崎 邦雄
16	かき揚げの調理方法	早川 庸之	52	調理システム	三洋電機株式会社
17	フライヤー	株式会社 ケイ・エス・エイ	53	調理システム	三洋電機株式会社
18	ファーストフード店における店頭売り用揚げ物の手持ち容器への自動定量詰め入れ装置	株式会社ユーキ	54	調理システム	三洋電機株式会社
19	使用済み食用油の油カス沈澱器	楠 直美	55	フライヤー	ホシザキ電機株式会社
20	浸漬による食物製品の処理設備	シーエフエス・バケル・ベー・ブイ	56	調理システム	三洋電機株式会社
21	フライヤー	有限会社クスノキ厨房	57	フライ調理方法	日清オイリオ株式会社
22	油の酸化防止方法及びフライヤー	三洋電機株式会社	58	ガス加熱式フライヤー	大阪瓦斯株式会社
23	ドラムフライヤー	株式会社オオヤマフーズマシナリー	59	揚げ物製品の油性分除去装置	清友 康男
24	ガス加熱式フライヤー	アタム技研株式会社	60	遠赤外線効果を有するコーティング構造	大阪瓦斯株式会社
25	揚げ機装置	ウルリッヒ マウラー	61	調理装置内での食品の処理及び調理方法、調理装置のための制御パネル、及び制御パネルを備えた調理装置	エロマ・ゲーエムベーハー・グロースキュヒェンテヒニーク
26	揚げ煎餅の製造装置	株式会社新井機械製作所	62	調理システム	三洋電機株式会社
27	油の酸化劣化抑制方法	高藤 恭胤	63	加熱調理機	株式会社サミー
28	加熱調理器	三洋電機株式会社	64	加熱調理機	株式会社サミー
29	加熱調理装置	アサヒ装設株式会社	65	加熱調理機	株式会社サミー
30	油ちょう食品美味しさ評価方法、油ちょう食品美味しさ評価方法をコンピュータに実行させるプログラム、及び... 多孔性食品食感評価方法、多孔性食品データ処理装置、多孔性食品食感評価方法及び...	日清オイリオ株式会社	66	フライヤー	ホシザキ電機株式会社
31	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	株式会社富士エンタープライズ	67	フライヤー	柴崎 邦雄
32	静電場発生装置	太箸 明葵	68	油揚げ機	柴崎 邦雄
33	揚げ物用の油切り	峰岸 あや女	69	液体中に含有される固形不純物の除去装置及びその除去方法	コイケエンジニアリングアンドサービス株式会社
34	調理支援装置、調理支援方法、調理支援プログラムおよび調理支援プログラムを...	大阪瓦斯株式会社	70	搬送装置及び搬送方法	東京瓦斯株式会社
35	フライ用具材のキャリアー	日清オイリオ株式会社	71	食材の加熱調理方法及び加熱調理装置	エース工業株式会社
36			72	フライヤー	パーキテック株式会社 以下8点省略