

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2007 年 10 月 18 日 (18.10.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/116882 A1(51) 国際特許分類:
A47J 37/12 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2007/057462

(22) 国際出願日: 2007 年 4 月 3 日 (03.04.2007)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2006-102570 2006 年 4 月 3 日 (03.04.2006) JP
特願2006-102572 2006 年 4 月 3 日 (03.04.2006) JP
特願2006-235980 2006 年 8 月 31 日 (31.08.2006) JP
特願2007-039877 2007 年 2 月 20 日 (20.02.2007) JP(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社
マーメイド (MERMAID CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1500042
東京都渋谷区宇田川町 2 丁目 1 番地 渋谷ホームズ
7 1 9 号 Tokyo (JP).

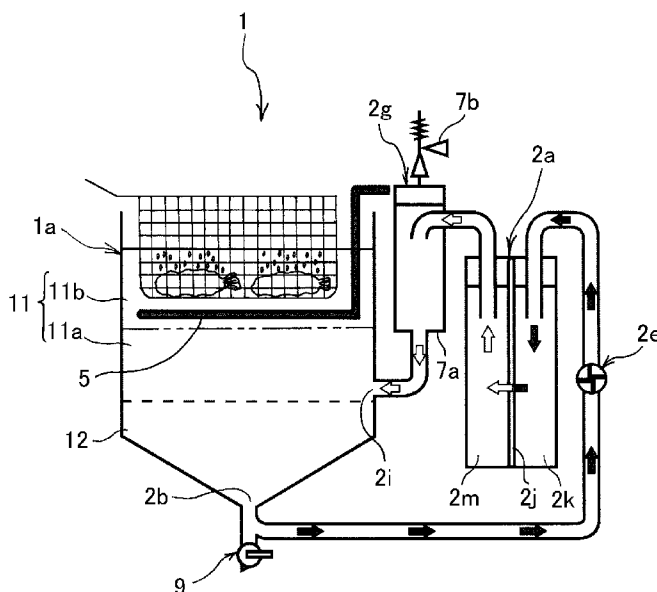
(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 木村 毅和
(KIMURA, Takao) [JP/JP]; 〒1660004 東京都杉並区
阿佐谷南 1 丁目 2 1 番地 1 1 号 Tokyo (JP). 田中 晴
夫 (TANAKA, Haruo) [JP/JP]; 〒1430024 東京都大田
区中央 3 丁目 2 0 番 8 号 株式会社フルハートジャ
パン内 Tokyo (JP). 山田 光二 (YAMADA, Koji) [JP/JP];
〒2450002 神奈川県横浜市泉区緑園 6-4-14
Kanagawa (JP).(74) 代理人: 土橋 皓 (DOBASHI, Akira); 〒1050001 東京
都港区虎ノ門 1 丁目 1 7 番 3 号 第 1 2 森ビル Tokyo
(JP).(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH,
BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR,
KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, MG, MK,
MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG,
PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM,

[続葉有]

(54) Title: FRYER

(54) 発明の名称: フライヤー



(57) Abstract: A fryer where, when it is on standby for cooking, the temperature of cooking oil is kept at a level slightly lower than that in cooking, and in cooking, the temperature can be quickly raised to a cooking temperature and where heat exchange of the cooking oil is easily performed to prevent deterioration of the cooking oil. The fryer can achieve an excellent cooking environment and enhance work efficiency. The fryer has a container for containing, in two vertical layers, the oil and water for purifying the oil, and also has a heater placed in the oil layer. The water in the water layer is sucked from a suction opening provided in the bottom of the container, and the water purified by being passed through a purification water tank is discharged in substantially the horizontal eccentric direction from a water supply opening formed in a side wall at the lower part of the container, which causes the water in the container to swirl. A device for discharging foreign objects in the filtration water tank is also provided.

[続葉有]

WO 2007/116882 A1



SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC,
VN, ZA, ZM, ZW.

TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,
ML, MR, NE, SN, TD, TG).

- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK,

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(57) 要約: 調理待ちの時には調理油の温度が調理時よりも若干低めの温度に保たれ、調理時には急速に調理温度まで昇温させることができ、調理油の熱交換が容易で、調理油の劣化が防止でき、良好な調理環境を確保し、併せて作業効率を高めることができるフライヤーを提供することを課題とし、油とこの油を浄化するための水とを上下2層にして貯留する貯槽と、この油層中に配設されたヒーターとを有し、上記貯槽の底部に設けた吸水口から水層内の水を吸引し、濾過水槽を経て浄化された水を貯槽下部の側壁に設けた水供給口からほぼ水平方向に向けて中心部から外れた方向へ放出することにより、貯槽内の水を渦状に回転させるように構成し、また濾過水槽中の異物を排出する装置を構成する。