

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2013 年 12 月 5 日(05.12.2013)



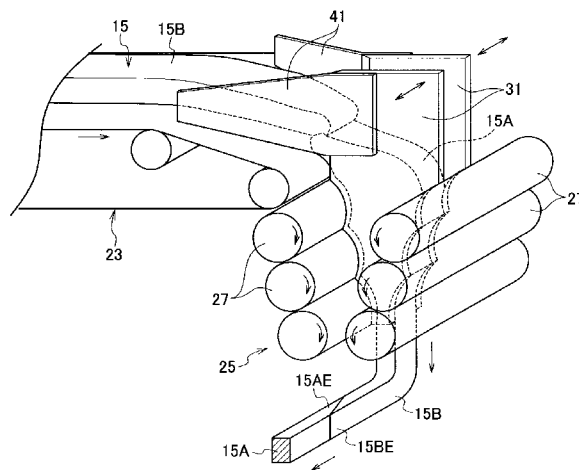
(10) 国際公開番号
WO 2013/180115 A1

- (51) 国際特許分類:
A21C 3/02 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/064746
- (22) 国際出願日: 2013 年 5 月 28 日(28.05.2013)
- (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 2012-125858 2012 年 6 月 1 日(01.06.2012) JP
- (71) 出願人: レオン自動機株式会社(RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD.) [JP/JP]; 〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 Tochigi (JP).
- (72) 発明者: 森川 道男(MORIKAWA, Michio); 〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 レオン自動機株式会社内 Tochigi (JP). 平林 孝一(HIRABAYASHI, Koichi); 〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 レオン自動機株式会社内 Tochigi (JP). 小湊 享(KOMINATO, Susumu); 〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 レオン自動機株式会社内 Tochigi (JP). 福田 仁(FUKUDA, Masashi); 〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 レオン自動機株式会社内 Tochigi (JP).
- (74) 代理人: 三好 秀和, 外(MIYOSHI, Hidekazu et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門一丁目 2 番 8 号 虎ノ門琴平タワー 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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロパ (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI

[続葉有]

(54) Title: FOOD DOUGH SPREADING DEVICE AND FOOD DOUGH SPREADING METHOD

(54) 発明の名称: 食品生地延展装置及び食品生地延展方法



(57) Abstract: A food dough spreading method supplies a food dough (15) between spreading rollers (27) of a spreading means (25), wherein a plurality of the spreading rollers (27) are disposed in a V-shape, and progressively spreads the same thinner, wherein the width of the food dough (15) flowing from the spreading means (25) is adjusted by adjusting the gap of a pair of vibration applying members (31) provided between the plurality of spreading rollers (27) disposed in a V-shape, and the vibration applying members (31) reciprocally vibrate in the lengthwise direction of the spreading rollers (27) at the position where the width was adjusted. The reciprocating vibration of the pair of vibration applying members (31) is vibration in the direction of mutual approach and separation, and when the pair of vibration applying members (31) are mutually approaching, the feed rate of the food dough (15) by the spreading rollers (27) is stopped or slowed, and when the pair of vibration applying members (31) are mutually separating, the food dough (15) is fed faster by the spreading rollers (27).

(57) 要約:

[続葉有]



WO 2013/180115 A1



(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, 添付公開書類:
MR, NE, SN, TD, TG).

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

複数の延展ローラ (27) を V 形状に配置した延展手段 (25) における前記延展ローラ (27) 間へ食品生地 (15) を供給して次第に薄く延展する食品生地延展方法であって、V 形状に配置した複数の延展ローラ (27) 間に備えた一对の振動付与部材 (31) の間隔を調節して、前記延展手段 (25) から流出される食品生地 (15) の幅寸法を調節し、この幅寸法を調節した位置において前記振動付与部材 (31) を前記延展ローラ 27 の長手方向に往復振動する。そして、前記一对の振動付与部材 (31) の往復振動は互に接近離反する方向の振動であり、前記一对の振動付与部材 (31) を互に接近動作するときには、前記延展ローラ (27) による食品生地 (15) の送り速度を停止し又は低速に行い、前記一对の振動付与部材を互に離反動作するときには、前記延展ローラ (27) により食品生地 (15) の送りをより高速に行う。