

(43) 国際公開日
2006 年 12 月 7 日 (07.12.2006)

PCT

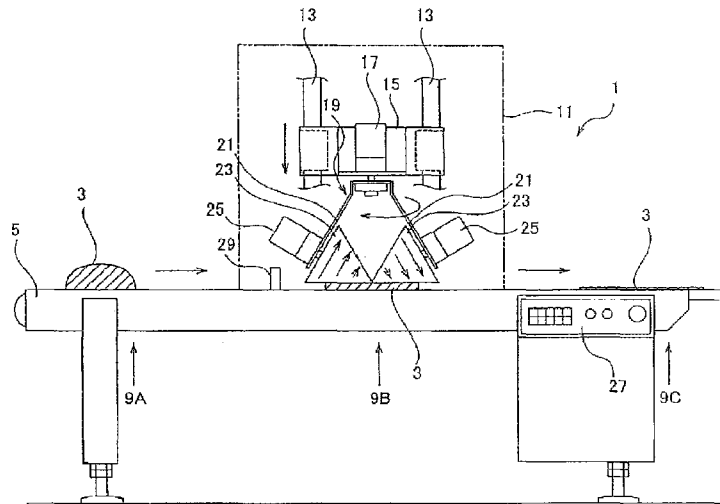
(10) 国際公開番号
WO 2006/129759 A1

- (51) 国際特許分類:
A21C 3/02 (2006.01) A21C 11/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2006/310996
- (22) 国際出願日: 2006 年 6 月 1 日 (01.06.2006)
- (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2005-163837 2005 年 6 月 3 日 (03.06.2005) JP
特願2005-210490 2005 年 7 月 20 日 (20.07.2005) JP
特願2005-211278 2005 年 7 月 21 日 (21.07.2005) JP
特願 2005-376011
2005 年 12 月 27 日 (27.12.2005) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 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; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 森川 道男 (MORIKAWA, Michio) [JP/JP]; 〒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). 林 虎彦 (HAYASHI, Torahiko) [JP/JP]; 〒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). 土田 耕正 (TSUCHIDA, Takamasa) [JP/JP]; 〒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). 江 島 博司 (EBATA, Hiroshi) [JP/JP]; 〒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). 小林 紀夫 (KOBAYASHI, Norio) [JP/JP]; Tochigi (JP).

[続葉有]

(54) Title: METHOD AND DEVICE FOR SPREADING FOOD DOUGH AND DISK-LIKE FOOD DOUGH OBTAINED BY THE METHOD

(54) 発明の名称: 食品生地 of 延展方法及び装置、並びに該方法で得られる円板状食品生地



(57) Abstract: A method and a device for uniformly spreading a lump of food dough without occurrence of slippage between the food dough and a spreading roller and without occurrence of shrinkage of the food dough when the food dough is spread in a flat shape, and a disk-like food dough obtained by the method. In the method of spreading the lump of the food dough (3) placed on a loading table (7) in the flat shape, the conical spreading roller revolvable and rotatable relative to the loading table is installed on a lifting frame vertically movable relative to the loading table, and when the food dough is spread by pressing the spreading roller against the food dough, the spreading roller is drivingly rotated at a speed higher than that when the spreading roller is revolved and rotated in a driven manner to spread the food dough. The pressing speed of the spreading roller relative to the food dough is lowered at the end time more than that at the beginning time.

(57) 要約: 団塊状の食品生地を偏平状に延展するとき、食品生地と延展ローラとの間に滑りを生じることがなく、また食品生地に縮みを生じることなく均一に延展する方法及び装置、並びに該方法で得られる円板状食品生地を提供する。載置台 7 上に載置された団塊状の食品生地 3 を偏平状に延展する方法であって、前記載置台に対して相対的に上下動

[続葉有]



WO 2006/129759 A1



〒3200071 栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3 レオン自動車株式会社内 Tochigi (JP).

(74) 代理人: 山崎 行造, 外(YAMASAKI, Yukuzo et al.); 〒1000014 東京都千代田区 永田町一丁目 1 1 番 2 8 号 相互永田町ビルディング 8 階 山崎法律特許事務所 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, 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, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, 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, 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, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

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。

可能な昇降架台に、前記載置台に対して相対的に公転可能かつ自転可能な円錐形状の延展ローラを備え、前記延展ローラを前記食品生地に対して相対的に押圧して前記食品生地の延展を行うとき、前記延展ローラが公転されて従動的に自転される場合よりも高速に前記延展ローラを駆動自転して食品生地の延展を行うものであり、前記食品生地に対する前記延展ローラの相対的な押圧速度は、初期の押圧速度よりも終期の押圧速度を小さくするものである。