

数々の特許が物語る画期的新製品

環境・節約・安全 21世紀、時代は私を選んだ

特許 金魚フライヤー

200°Cの高温の油の下で金魚が生きられる パーティ会場はカルチャーショック!

面白い 夢がある
感動がある

①油熱発電装置:

上層部油熱を利用して、ブザーのエネルギーを生産します。
(OP特許申請中)

②熱伝導遮断装置:

特殊加工材質により、熱伝導をシャットアウト。

③空冷装置:

無限の外気を利用して冷却します。

④水位検知装置:

水量が増すとセンサーが浮きを感じてブザーが鳴ります。(OP)

⑤水温識別金魚:

水温70°Cになると、ガラス窓から見える赤い金魚が消滅し、OVERの文字が出ます。

⑥基本特許No.4580549号:

水と油の比重差を活用。すべての揚げカスを水中に沈めることに成功。油の汚れを極端に少なくします。



遊びの創作
独創的考案

⑦過熱防止装置:

油温が250°Cを越えると自動的にガスの供給がストップします。(OP)

⑧サーモスタット:

揚げ物の温度が自由に選べるように160°C~220°Cまでセットできます。

⑨水、油境界識別窓:

人間の目が一番です。いつでも水と油の適量が確認できます。

⑩自動排水装置:

一定の水量を保つために、過剰な水量を自動的に外部に排出します。(OP)

⑪水油分離装置:カスカット

一滴の油を無駄にしない工夫。自然の原理を応用、水と油の比重差を利用して分離回収します。(OP)

油が半分になる!

NHK、テレビ東京等で度々放映された水と油を使用したフライヤー。
只今用途に合わせて色々な機種を取り揃えております。

●特許金魚フライヤー第272691号●基本特許No.4580549号●特許No.24895号●特許マジックフライヤー第60044号●特許自動排水装置第01841813号●特許No.0682903号●特許No.5632266号●特許カスカット第1704360号●特許水油分離装置第1484663号●油熱発電装置●特許水位検知装置第3016622号●実用新案第3015508号●米国特許第3015508号●熱伝導遮断装置●水油境界識別装置

その他多数

米国、イギリス、ドイツ、フランス、イタリア、スペイン、中国、韓国、ベトナム、日本、その他
世界各国で特許取得 未来に向けて躍進中

■特許元
地球にやさしい製品開発を目指す
リコー機器株式会社
東京都北区田端新町2丁目24番3号
TEL03(3809)0111 FAX03(3894)3081

■主なご使用店 ホテルオークラ、ニューオータニ、全日空ホテル、ホテル日航、明治記念館、帝国劇場、明治座、ホテル聚楽、出雲会館、日比谷松本楼、高島屋、三越、伊勢丹、東京大学、一橋大学、慶應義塾大学、青山学院大学、さがみチェーン全店、サッポロライオン各店、ソニー本社工場、名古屋ドーム、聘珍楼、銀座大志満、とんでん各店、その他多数

