

炊き出し資機材

汁物調理量	最少35ℓ～最大100ℓ（満水量120ℓ）		
炊飯能力	炊飯（湯炊き）米10～30kg （おにぎり200～600個／120g個） ※湯炊き炊飯...沸騰した湯の中へ研いだ米を入れて炊く方法		
性能	灯油	気温21℃ 水温20℃ 水量80ℓ 屋外	湯上り時間 35分30秒 灯油消費量 1.60ℓ 熱効率 50%
	薪	気温21℃ 水温20℃ 水量80ℓ 屋外	湯上り時間 35分 薪消費量 6.25kg 熱効率 36%
本体重量	本体61.8kg		
本体寸法	組立時：770×959h 収納時：770×756h		
85型灯油 ガスバーナーセット	発熱量・ 燃料消費量	HI 31.0kw (26.700kcal) 3.23ℓ/h : 6.2h/20ℓ LO 21.9kw (18.800kcal) 2.28ℓ/h : 6.2h/20ℓ	
	重量	17.6kg	
	梱包時寸法	805×475×高さ500	

付属品： 木ヘラ(大60cm)=1木、ヘラ(小42cm)=1、ステンレスすくい網=1
水杓(0.6ℓ)=3、水平くさび=3、火ばさみ=1、軍手=1、収納カバー=1

炊き出し機材(1/5)

所要時間
約10分

①本体の組み立て



※この状態で保管してあります。



※収納されていた本体上段をひっくり返して乗せます。



※本体内部の様子。

炊き出し機材(2/5)

所要時間
約10分

②タンクとバーナーの準備



※キャビネットを開封する。



※タンクを高い位置で接続する。



※バーナーを本体に接続する。



※接続部をねじで固定する。



※コンセントを接続する。



※発電機を作動させる。

炊き出し機材(3/5)

所要時間
約10分

③点火



※タンクバルブを開く。



※バーナーのスイッチをON。



※バーナーの「HI」スイッチをON。



炊き出し機材(4/5)

所要時間
約10分

②完成・備品



※お釜を乗せる。



※ふたをして完成。

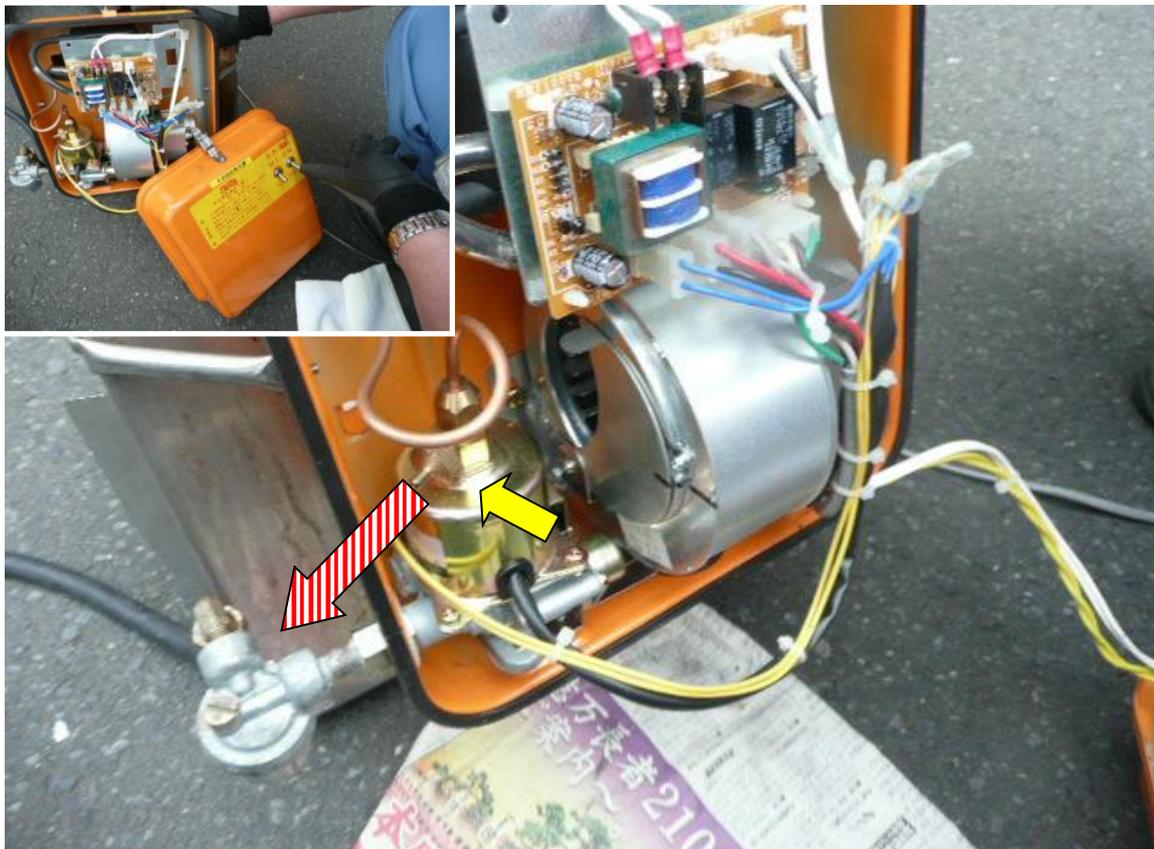


※備品。

炊出し機材(5/5)

所要時間
約10分

⑤故障かな?～エアー抜きの方法～



※バーナーのカバーを開き、矢印(→)部分のネジを緩めて空気を抜く。
(矢印(→)の方向にエアーとともに少量の灯油が噴出しますのでご注意ください。)