スピーディーに調理
（強火力専用コンロ）

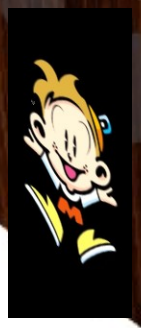
ガス火でおいしく炊飯
（誰でも簡単に）

安全・安心設計
（立消え安全装置）

お手入れ簡単
（釜内面フッ素コート）

イワタニ オリジナル 炊き出しセット

デリバリーステーション



デリバリーステーション

LPガス専用

ガス炊飯器
（５升炊き）

39㎝
半寸胴鍋

強火力
ガスコンロ
（10kW）

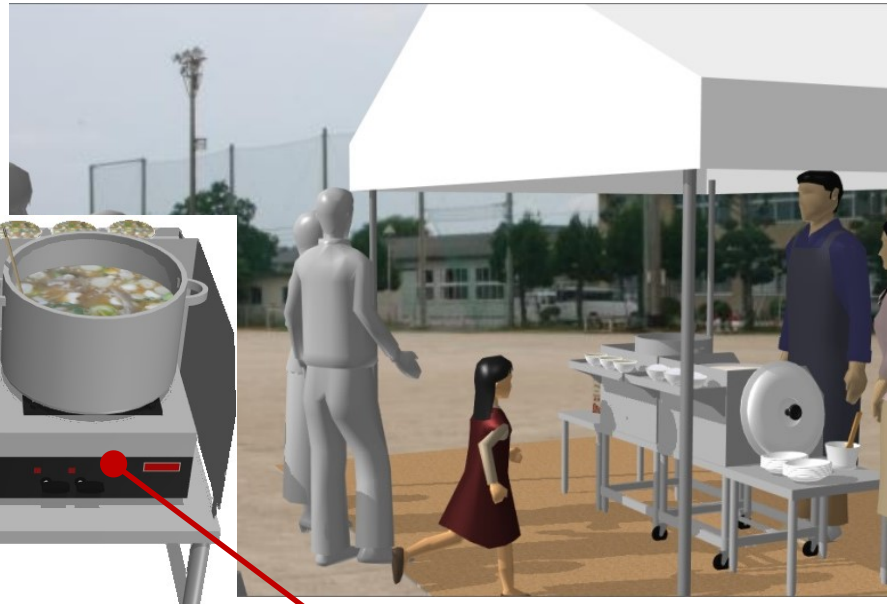
専用台

本体付属品

非常時の炊き出しや各種イベント等様々なシーンでご利用頂けま

非常時の為の装備品として

非常時に、温かくて美味しい食事の提供



5升炊き炊飯器

炊飯容量：約100名分

3.6～9ℓ（2～5升）

炊飯時間：約31.5分

無洗米６kg炊飯時
（むらし時間含む）

強火力ガスコンロ

最大調理容量：23ℓ

沸騰時間：約30分

20ℓの水を20℃→100℃に
沸騰させる場合

地域のお祭りやイベントに大活躍

各種イベントでの活用の幅が広がります

《調理例》

カレーライス

季節の炊き込みご飯

郷土料理

ご当地どんぶり

機器の特長 ①

簡単調理

誰にでも**簡単に**おいしいご飯を提供します

たね火レバー及び
炊飯レバーで点火
自動消火後15分むらし

強火力コンロで一気に調理

家庭用の約３倍パワー

大量調理

同時に**約100人分**のご飯と汁物の調理が可能です

炊飯：3.6Ｌ～9Ｌ（約２升～５升）
汁物：最大調理容量　２３Ｌ

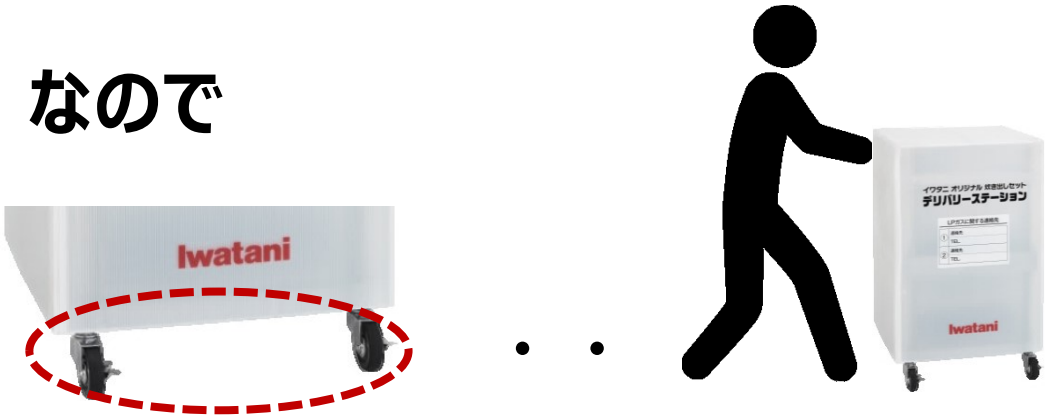
機器の特長 ②

コンパクト収納

重ねてコンパクトに収納できる
<u>省スペース設計</u>で、保管場所を選びません
（機器使用時は外箱も折り畳み可）

移動もラクラク

キャスター付（ロック機能付）なので
簡単に移動できます。



機器の特長 ③

安心・安全設計

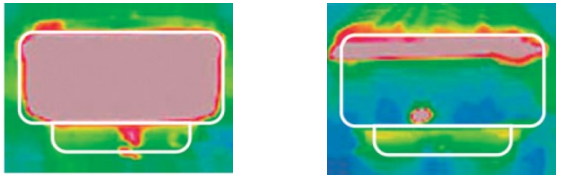
《立消え安全装置》

煮こぼれ等で万一火が消えた場合
自動でガスをストップ

加熱中　　火が消えるとガス遮断

《涼厨》

万一機器に触れた場合でも
ヤケドをしにくい涼厨仕様



従来炊飯器　　涼厨炊飯器

清掃性

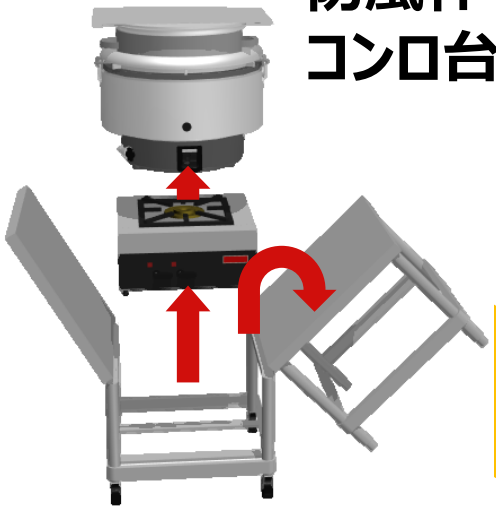
炊飯器内釜はご飯がくっつきにくい
フッ素仕様で**お手入れ簡単**

簡単に洗い落すことが出来ます
（洗浄時の水の量、時間、手間）

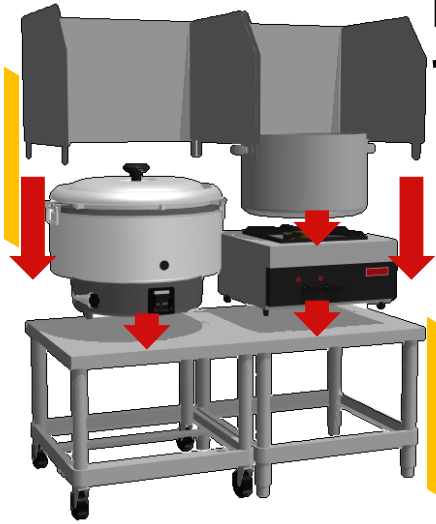
本体の組立て

収納時

防風枠・寸胴鍋・炊飯器・コンロを取り出す
コンロ台をセットする



防風枠・炊飯器・コンロを
セットする



完　成

ご使用方法（炊飯器）

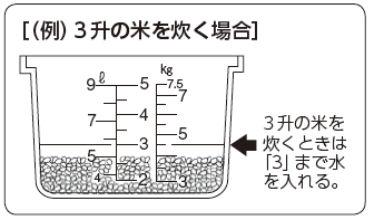
点火レバー
（下部:口火レバー）

炊飯レバー

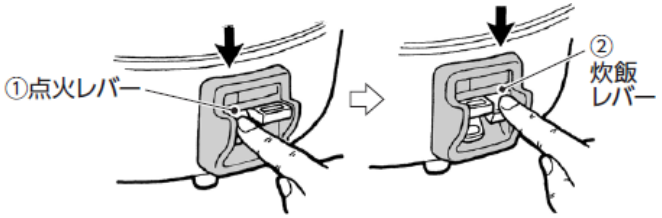
① お米を洗う

② 浸す（夏場30分、冬場60分）

③ 水加減



④ 点火



⑤ パチンと鳴ったら蒸らす（約15分）

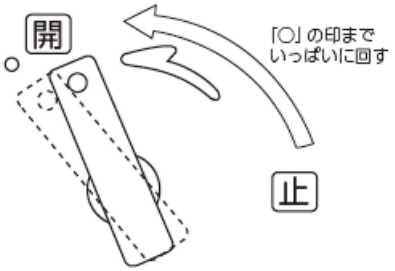
⑥ ご飯をほぐし、完成

ご使用方法（コンロ）

■ 点火

左：外側バーナー

右：内側バーナー

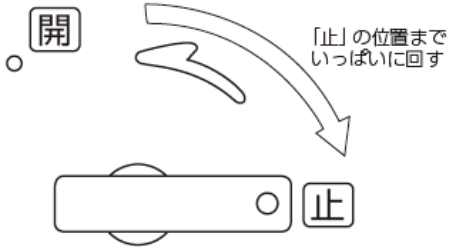


※点火順序はどちらからでもかまいません。

※器具栓つまみから手を離した時に
火が消えた場合は、保持時間不足です。

■ 火力調節

■ 消火



■ 電池ケースは本体後面にあります。

※保管する際は、必ずガスコンロから
乾電池を取りはずしてください。

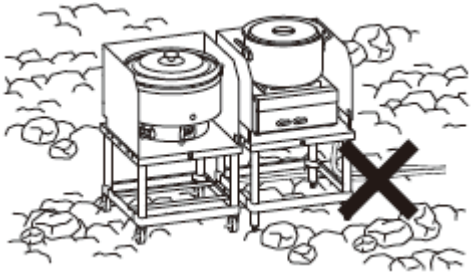
ご使用時の注意

■ **風速３ｍ以上の強い風の吹き込む場所では使用しないでください。**

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります

■ **平らな場所に置き、水平が取れるように設置してください。**
また、使用中に傾きが発生しないような地盤のしっかりした場所に設置してください。

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。



■ **ガス用ゴム管は、機器の下に通したり、触れたりしないように引き回してください。**

■ **機器燃焼中及び機器使用直後は高温になっています。取り扱いには十分ご注意ください。**