



下に潜んで狙い撃ち 油煙はご馳走だワニ!

「焼肉大好き!でも服や髪に匂いがつくから嫌だな...。」
意外と多くこんな声が聞かれます。
煙と匂いが立ち上がる前に、下へ引き込んでくれる
無煙ロースター。しかもテーブルに広がる
焼き面がライブ感たっぷりに、目にも美味しさ、
そして口に美味しさ引き立ててくれます。



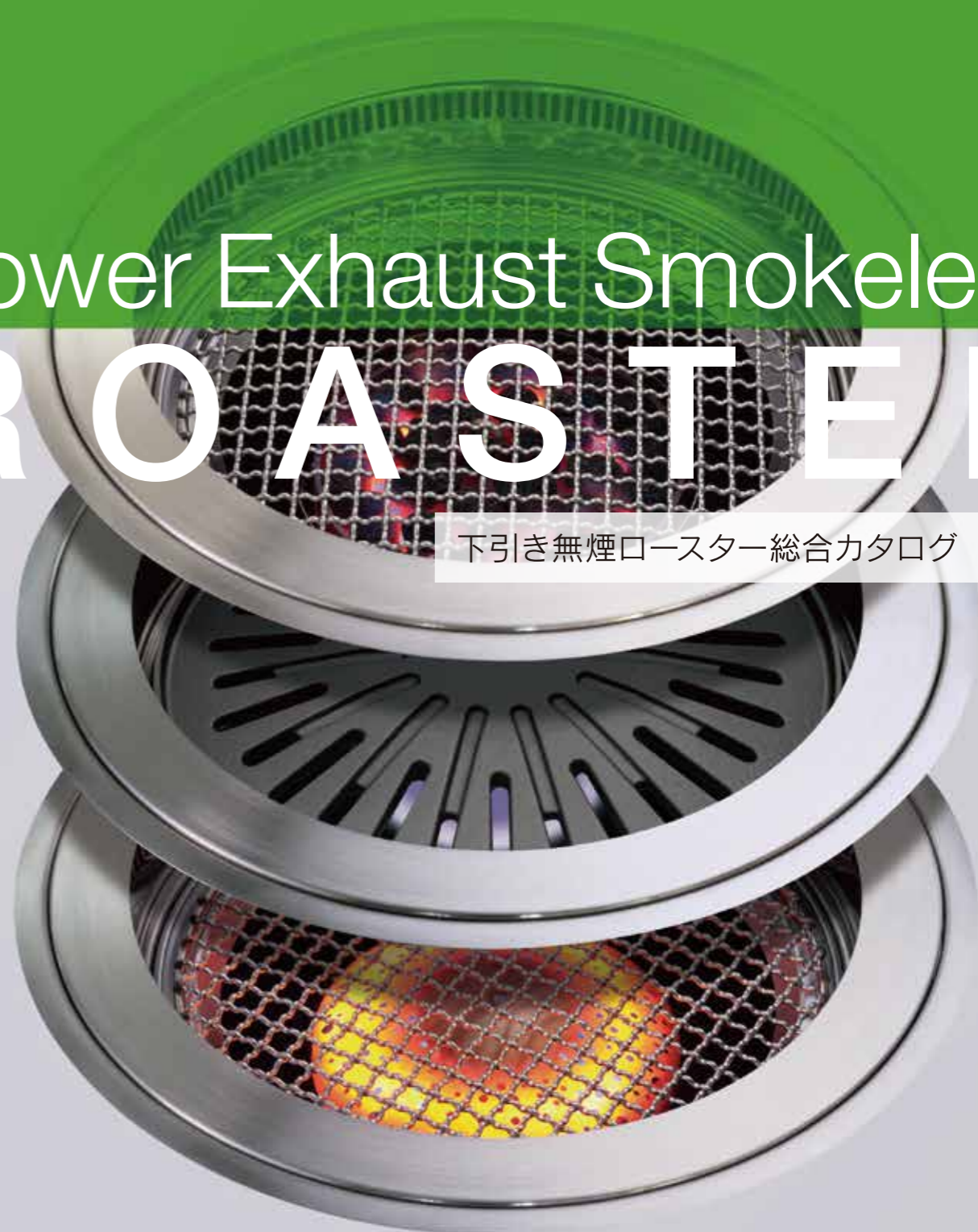
SANTA ©

CROCKSANTA

MISTRON ROASTING CLEAN GREAT SMOKE EXHAUST & FILTER SMOKELESS ROASTER ONESHOT HOOD SHICHIRIN HOOD
ARMHOOD SHICHIRIN GAS ROASTER KEISODOU SHICHIRIN IH STOVE SMOKELESS EXHAUST DEVICE
SANTA CO.,LTD

Lower Exhaust Smokeless ROASTER

下引き無煙ロースター総合カタログ



サンタ株式会社

本社 / 〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地
TEL.076-268-2941(代) FAX.076-268-3891
<https://no1-santa.com> E-mail: info@no1-santa.com

しちりんフード 検索

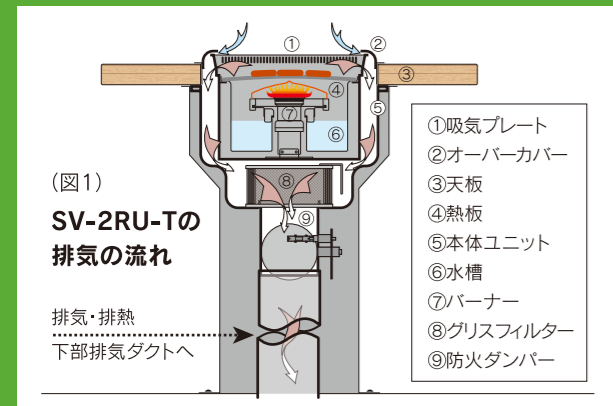
お問い合わせは

無煙ロースターは 焼き方で選ぶ

外食は日常とは違う特別な時間。だからこそ外食は、楽しく・美味しく・快適であって欲しい。私たちはそんな「楽しみのある外食」への思いを大切にしています。香り良く、最高の焼き加減に仕上がる「アミ焼き」。ジューシーに焼き上がる「ロストル焼き」。自然の恵みを活かし、遠赤外線効果で旨味たっぷり「溶岩石焼き」。それぞれの良さを「無煙ロースター」ならではの技術と豊かな味わいで存分に楽しんでいただけます。

下引き排気で、おもてなし空間を創る

「無煙ロースター」の特長はなんと言っても下引き排気(図1)。不快な煙や臭いが立ち上がる前に、テーブルの下から排気するため、店内をクリーンに保つ事が出来ます。天井から下がる排気フードもないので、広がりのあるスマートな店内を演出できます。テーブル席での高級感と安定感のある「おもてなし」の空間の実現に最適です。



安全へのこだわり

排気において優れた技術とは、安全に対するこだわりと熱意の結果に他なりません。排気設備の不具合によって起きる火災、「ダクト火災撲滅」は技術面でも意識の啓発活動に於いても全力で取り組んでいます。安全の上に成り立つ快適さと美味しさ。私たちは、現場を想定した実証実験など積極的に行い、技術の向上に向けて日夜邁進しています。



表示アイコン

- タッチパネル式 (連続放電点火方式)
- メカコック式 (連続放電点火方式)
- メカコック式 (圧電点火方式)
- 高性能グリスフィルター標準装備
- 優れたメンテナンス性
- (一財)日本ガス機器検査協会認定取得製品
- PS T G
- PS LP G
- 国が定めた技術上の基準に適合した製品
- 卓上型
- 埋込型
- ステンレスアミ・鉄アミ
- 使い捨てアミ
- ロストル
- 熱板焼き
- 溶岩石焼き
- 炭焼き
- ステーキ焼き
- 鉄板焼き

■設置の際には承認図などをご確認下さい ■仕様ならびに装備は予告なく変更する場合があります ■掲載の写真は印刷のため、実際の色と多少異なる場合があります ■詳しくは販売会社にお問い合わせください



どんな時も美味しさを愉しめる。
シンプルで使いやすい
ベストパフォーマンス

直火ロストル焼き

V-1-RDN

製品構成	●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板)
専用付属品	●ロストルφ293(黒塗装) ●ロストルグリッパー
洋卓	製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)

焼面
φ290

過熱防止

ダクト遮断

漏電防止

V-1-RDN



操作部

メカコック式
(連続放電点火方式)
(AC100V)

優れた特長

- ロストル焼きのロングラン商品
- 過熱防止ガス遮断装置(標準装備)
- ダクト遮断火炎伝送防止装置(標準装備)
- 漏電遮断装置(標準装備)
- オールステンレスのシンプル構造で掃除が簡単
- 水槽最大1500cc(推奨水量1200cc)

熱板アミ焼きに変更できます

直火ロストル焼きをオプションで《熱板アミ焼き》に変更することもできます。詳しくは担当者にお尋ねください



防火対策部品 オプションでご用意(7ページ参照)

- 掲載の洋卓の他に和卓もお選びいただけます
- 天板は各種お選びいただけます。また、サイズも指定できます
- ※新規のご注文の際、オプションの《熱板アミ焼きセット》をご注文された場合は《ロストルφ293》は付属しません
- ※テーブルの設定は一例です。サイズ、素材によって価格が異なりますのでお問い合わせください

	V-1-RDN	V-1-RDN(A)	※ナベの使用はできません!	
製品仕様	製品重量	25kg ※天板の重量は含まれていません	冷房負荷	3.26kW
	ガス消費量	13A-2.6kW LPG-2.6kW	消費電力	AC100V 10W
	排気風量	5.5m ³ /min	点火方式	連続放電点火方式(AC100V)
	器具静圧	150Pa	ガス接続	R1/2フレキ接続

くは販売会社にお問い合わせください



シンプルな使いやすさに
安全をフル装備

SV-2RU-T

熱板アミ焼き

SV-2RU-T

製品構成 ●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板)
●水槽最大2900cc(推奨水量2400cc)(黒染標準)
専用付属品 ●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー
●熱板(マーブルタイプL(深型)) ●SV用直のせ熱板受け

洋卓 製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)

防火対策部品 オプションでご用意(7ページ参照)

焼面
φ280



操作部

タッチパネル式
(連続放電点火方式)
(AC100V)

- 掲載の洋卓の他に和卓もお選びいただけます
- 天板は各種お選びいただけます。また、サイズも指定できます
- ※テーブルの設定は一例です。サイズ、素材によって価格が異なりますのでお問い合わせください

製品仕様	SV-2RU-T	SV-2R	SV-2Y	※ナベの使用はできません!		
	製品重量	25kg(SV-2RU-Tは29kg) ※天板の重量は含まれていません			冷房負荷	3.95kW
ガス消費量	13A	3.35kW	3.87kW	4.15kW	消費電力	AC100V 5W(SV-2R) 10W(SV-2Y) 17W(SV-2RU-T) ※SV-2RU-Tのみ:消費電力17W
	LPG	3.26kW	3.26kW	3.30kW		
排気風量	6m ³ /min			点火方式	連続放電点火方式(AC100V)	
器具静圧	180Pa ※SV-2Yは190Pa			ガス接続	R1/2フレキ接続	



焼面
φ280



操作部

メカコック式
(連続放電点火方式)
(AC100V)

アミ焼きのベストセラー!
不動の人気商品!!

SV-2・R

熱板アミ焼き

SV-2・R

製品構成 ●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板)
●水槽最大2900cc(推奨水量2400cc)(黒染標準)
専用付属品 ●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー
●熱板(マーブルタイプL(深型)) ●SV用直のせ熱板受け

洋卓 製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)

溶岩石アミ焼きに変更できます

SV-2Rはオプションで《溶岩石アミ焼き》
に変更することもできます。
詳しくは担当者にお尋ねください



SVシリーズの優れた特長

★焼きアミはステンレスアミ、プレアミ、使い捨てアミ、その他各種アミ等自由に選択いただけます

- アミ焼きのベストセラー人気商品
- 過熱防止ガス遮断装置(標準装備)
- 逆火防止ガス遮断装置(SV-2RU-T以外標準装備)
- ダクト遮断火炎伝送防止装置(標準装備)
- 漏電遮断装置(標準装備)
- 立消えガス遮断装置(UVセンサー)搭載(SV-2RU-Tのみ)
- 水槽最大2900cc(推奨水量2400cc[黒染標準]) ※プレアミは別途となります



焼面
φ280



操作部

メカコック式
(連続放電点火方式)
(AC100V)

炭火のような焼き上がりを再現!
人気上昇中商品!!

SV-2・Y

溶岩石アミ焼き

SV-2・Y

製品構成 ●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板)
●水槽最大2900cc(推奨水量2400cc)
専用付属品 ●ステンレスアミφ280 ●溶岩受けツボ ●アミグリッパー
●ツボキャリア ●溶岩スノコ ●反射板 ●溶岩石(500g)

洋卓 製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)

熱板アミ焼きに変更できます

SV-2Yはオプションで《熱板アミ焼き》
に変更することもできます。
詳しくは担当者にお尋ねください



無煙ロースター

無煙ロースター



焼面
φ280

過熱防止
ダクト遮断
漏電防止

SV-3GRN



炭火の遠赤放射熱で より美しく、こだわりの焼き上げ

- 優れた特長
- 炭に直火で着火。炭着火機能(SV-3GRNのみ)
 - 炭着火後、火起しファンで火加減調整が可能
 - 過熱防止ガス遮断装置(標準装備)
 - ダクト遮断火災伝送防止装置(標準装備)

炭火アミ焼き **SV-3GRN**

製品構成	●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板) ●水槽最大1500cc(推奨水量1200cc)
専用付属品	●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー ●ツボキャリア ●炭スノコ ●反射板 ●炭受けツボ(ホーロー加工)
洋卓	製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)



操作部

火起しファン
コントローラー付
メカコック式
(連続放電点火方式)
(AC100V)



焼面
φ280

ダクト遮断
漏電防止

SV-3R

ガスは使用しません



炭火アミ焼き **SV-3R**

製品構成	●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板) ●水槽最大1500cc(推奨水量1200cc)
専用付属品	●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー ●ツボキャリア ●炭スノコ ●反射板 ●炭受けツボ(ホーロー加工)
洋卓	製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)



操作部

火起しファン
コントローラー
(AC100V)

防火対策部品 オプションでご用意(7ページ参照)

●掲載の洋卓の他に和卓もお選びいただけます ●天板は各種お選びいただけます。また、サイズも指定できます
★焼きアミはステンレスアミ、プレアミ、使い捨てアミ、その他各種アミ等自由に選択いただけます
※テーブルの設定は一例です。サイズ、素材によって価格が異なりますのでお問い合わせください

製品仕様	SV-3GRN	SV-3R(※SV-3Rはガスを使用しません)		※ナベの使用はできません!	
	製品重量	SV-3GRN:25kg	SV-3R:22kg	※天板の重量は含まれていません	
	ガス消費量	13A-3.87kW	※SV-3GRNのみ		冷房負荷 3.95kW
		LPG-3.26kW	※SV-3GRNのみ		消費電力 AC100V SV-3GRN/36W SV-3R/35W
	排気風量	6m ³ /min			点火方式 連続放電点火方式(AC100V) ※SV-3GRNのみ
器具静圧	190Pa			ガス接続 R1/2フレキ接続 ※SV-3GRNのみ	



安全性と使いやすさを追求!
安全性にこだわった吸気プレートは、使用中に触れても熱くない設計、使いやすさを追求したフラットなテーブルでシンプルスマートなスタイルです。

- SVMH-2シリーズの優れた特長
- 異常警報システム・エラーチェック機能搭載(標準装備)
 - 立消えガス遮断装置(UVセンサー)搭載(標準装備)
 - 過熱防止ガス遮断装置(標準装備)

無煙ロースター SVMH-2は
2022年6月30日をもって
販売終了となりました



焼面
φ280

立ち消え
過熱防止
ダクト遮断
漏電防止

SVMH-2

ナベの使用ができます
※別途ナベ用オプションが必要になります



操作部

タッチパネル式
(連続放電点火方式)
(AC100V)

直火ロストル焼きに変更できます
SVMH-2はオプションで《直火ロストル焼き》に変更することもできます。詳しくは担当者にお尋ねください

溶岩石焼きに変更できます
SVMH-2はオプションで《溶岩石焼き》に変更することもできます。詳しくは担当者にお尋ねください

防火対策部品 オプションでご用意(7ページ参照)

●掲載の洋卓の他に和卓もお選びいただけます ●天板は各種お選びいただけます。また、サイズも指定できます
※新規のご注文の際、オプションの《直火ロストル焼き》または《溶岩石焼き》をご注文された場合は《熱板アミ焼きセット》は付属しません
※テーブルの設定は一例です。サイズ、素材によって価格が異なりますのでお問い合わせください

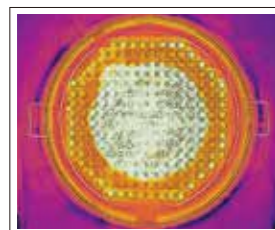
性能特性	SVMH-2			
	ガス消費量	13A-3.47kW	冷房負荷	3.95kW
		LPG-3.30kW	消費電力	AC100V 14.6W
	排気風量	6m ³ /min	点火方式	連続放電点火方式(AC100V)
	器具静圧	180Pa	ガス接続	R1/2フレキ接続



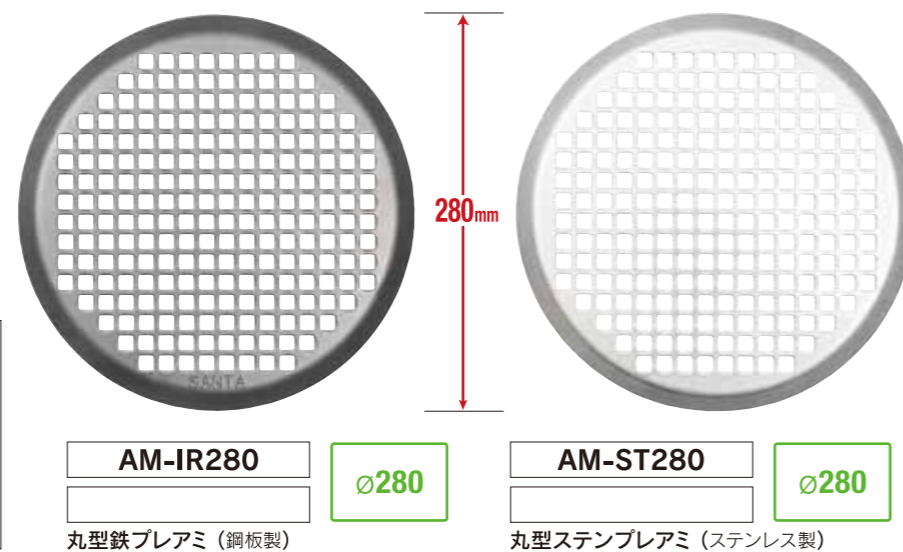
最高のシズル感 良く焼ける 美味しく焼ける お手入れ簡単

焼きアミとロストルの 良いところを併せ持った プレアミ!

熱源からの熱伝導率が高く、ロストルの蓄熱性とアミ焼の放射熱効果を併せ持った美味しく焼ける『プレアミ』です。もちろん低価格も実現しました。



『プレアミ』をサーモグラフで検証!
熱伝導が良く、全体にムラ無く熱が伝わっていきます。
※写真はAM-ST280



AM-IR280
丸型鉄プレアミ (鋼板製)
ø280

AM-ST280
丸型ステンプレアミ (ステンレス製)
ø280



グリスフィルターは分解式だから洗浄がカンタン!

GF-03

分解式グリスフィルター (ステンレス製)

グリス除去率

82.8%以上※
※当社調べ

環境と安全を支える グリスフィルター

V-1、SV-2、SV-3各シリーズ標準装備

汚れが溜まる場所だからこそ、お手入れしやすい分解式の構造を導入。長く充分な性能でご使用いただくために欠かせない、メンテナンス性の良さに重点を置きました。

防火対策部品

自動消火システム 共通オプション

V-1、SV-2、SV-3各シリーズ全て共通



FD-125

WFD-125

FE-145

防火ダンパー FD(ø125)

防火ダブルダンパー WFD(ø125)

ロースター用 消火器



RF-305

丸型1段 鋼板製 (ø280~ø300用)



RF-310

丸型1段 鋼板製 (ø280~ø300用)



RF-310 II

丸型2段 鋼板製 (ø280~ø300用)



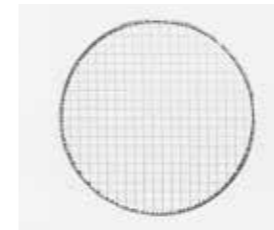
SF-200W

角型1段 鋼板製 (180×380用)



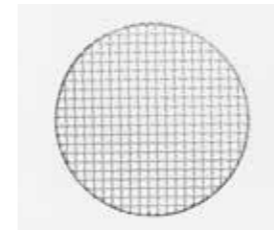
SF-240 II

角型2段 鋼板製 (200×400用)



NK-PA28

使い捨てアミ [200枚/箱] (ø280)



NK-SA28

ステンレスアミ (ø280)



SV-PB29

ロストル (ø293)



AK-0A

アミキャリア-A (アミグリッパー収納ホルダー付)



AK-0B

アミキャリア-B (使い勝手で選べる2WAYハンドル)



AM-GA3

アミグリッパー



SV-GA9

ロストルグリッパー



SV-GAS1

ツボグリッパー



SPP-EG1

スカットEG [1kg×4袋]



KN-F35

火種コンロ (ø350×H430)



KN-Y35

火消しツボ (ø350×H420)

※小型もあります

KN-S20

什能大型 (W200(410)×D160×140)



KN-F30

ステン火消しツボ (ø295×H420)

※大型もあります

KN-SY15

火起しナベ (ø150×W60×H310)



KN-F46

火起しコンロ (小) (W460×D350×H410)

SS-S10

鯧炭 10kg (人口炭)



KN-F85

火起しコンロ (大) (W855×D350×H410)

SS-SB10

鯧備長炭 10kg (人口炭)



SKN-FF1

火起しファン (W180×D180×H180)



AM-05

溶岩石 1kg

無煙ロースター

無煙ロースター



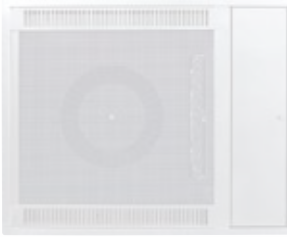
焼く、煮る、蒸す、炊くがこれ一台の
万能テーブル大火力と高効率で
美味しく適温調理

IH ROASTER PARTY TABLE
パーティテーブル《ノンダクト式》

IH	IH-16NR
----	---------

キャビネット ●天板(メラミン天板)
●ロストルキャリア
(D)×700(H)
板含む)
W(1H用)
V/100W(50/60Hz換気ファン用)

パーティテーブル IH-16NRは
2022年1月22日をもって
販売終了となります



ステーキロストルで
本格ステーキもできます。

しっかり中まで焼けて、網目もクツクツ。ジュシーに柔らかく焼ける専用ステーキロストル。取り除いた不要な油脂をコーナーポケットに溜置きロースター本体に逃がしません。

W320×D320×T18
2.9Kg(アルミ製)



ロストルキャリア

「ステーキロストル」の取付・取り外し時などは安全簡単な専用取り扱い金具使用をおすすめします。片手でセット出来ます。

キャスター付だからお店のテーブルレイアウト自由自在 ●毎日のお手入れは、ふき掃除と金属フィルターの掃除、週1回の使い捨てフィルターの交換

●天板は各種お選びいただけます また、サイズは1200(W)、1500(W)からお選びいただけます

手軽にお使い
頂ける
卓上タイプ



IH 2.5kW 点火消火

IH【卓上式】

KS-250

製品寸法	322(W)×592(D)×182(H)
製品重量	9.3Kg
消費電力	単相200V 2500W
電 源	単相200V

カウンターやテーブルに
据え付ける
ドロップインタイプ



IH 2.5kW 点火消火

IH【埋込式】

SD-D250A

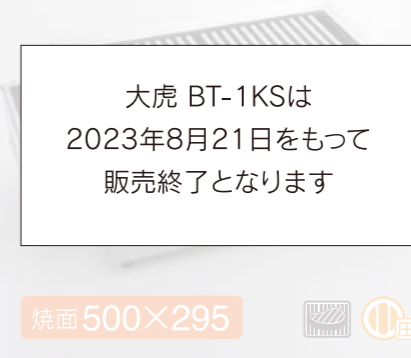
製品寸法	315(W)×360(D)×81(H)
製品重量	4.2Kg
消費電力	単相200V 2500W
電 源	単相200V



広い焼き面と圧倒的な高火力で、厨房でも大活躍!
プロも頼れる本格仕様のロースター!



焼面 500×295



大虎 BT-1KSは
2023年8月21日をもって
販売終了となります

焼面 500×295



焼面 500×295

ロストル
溶岩石焼き BT-1K

製品構成 ●本体 ●パイプバーナー ●溶岩スノコ ●ドレンパン ●溶岩石
専用付属品 ●ロストル(鋳物) ●グリッパー

ステーキ
溶岩石焼き BT-1KS

製品構成 ●本体 ●パイプバーナー ●溶岩スノコ ●ドレンパン ●溶岩石
専用付属品 ●ロストル(鉄) ●グリッパー

鉄板焼き BT-1KO

製品構成 ●本体 ●パイプバーナー ●溶岩スノコ ●ドレンパン ●鉄板
専用付属品 ●グリッパー

	BT-1K	BT-1KO
性能特性	製品寸法	661(W)×400(D)×241(H)
	ガス消費量	13A-7.9kW LPG-6.47kW
	点火方式	圧電点火方式(押し回し式)
	ガス接続口	9.5mmホースエンド

スマートで高効率な作業スペースを
確保できる埋込式が可能です
詳しくはご相談ください



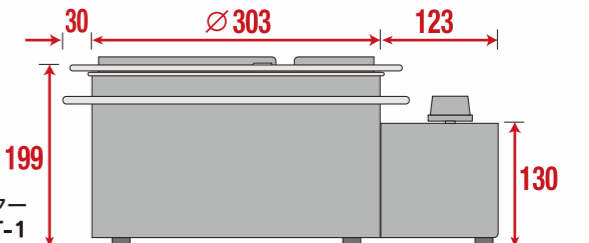
熱板焼き
【卓上式】 UT-1

製品構成 ●本体(ステンレス製) ●熱板 ●熱板受け ●水槽最大1500cc(推奨水量1400cc)
専用付属品 ●使い捨てアミ(φ280) ●アミグリッパー

熱板焼き
【埋込式】 UT-1U

製品構成 ●本体(ステンレス製) ●熱板 ●熱板受け ●水槽最大1500cc(推奨水量1400cc)
専用付属品 ●使い捨てアミ(φ280) ●アミグリッパー

●埋込式(UT-1U)はテーブルが必要となります。詳しくは担当者にお尋ねください



	UT-1	UT-1U
性能特性	製品寸法	UT-1 φ363(W)×456(D)×199(H) UT-1U φ396(W)×738(D)×195(H)
	ガス消費量	13A 2.6kW/LPG 2.6kW
	点火方式	UT-1 圧電点火方式(押し回し式) UT-1U 連続放電イグナイター着火方式(押し回し式)
	ガス接続	9.5mmホースエンド