グリス除去率
※製品をセットした時の除去率
82.8%以上 当社調べ

安全性と機能性を兼ね備えたベストセラー

SV-2RU-T(Y)、V-1・RDN
SV-3GRN　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。

グリスフィルターは分解式だから洗浄がカンタン!

GF-5
分解式グリスフィルター
ステンレス製

防火対策部品

自動消火システム 共通オプション

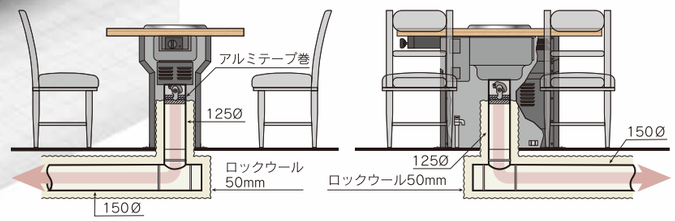
SV-2RU-T/(Y)、V-1・RDN、SV-3GRN 共通

FD-12B
防火ダンパー
FD(ø125)

WFD-12B
防火ダブルダンパー
WFD(ø125)

SKK-1A
ロースター用
消火器

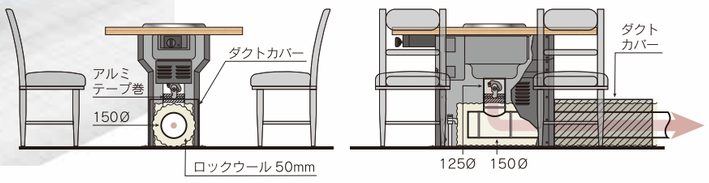
下引き排気「無煙ロースター」の屋外排気



床下配管パターン

新規店舗に導入の際におすすめです

「無煙ロースター」を設置する前に床下のダクト配管工事が必要です　床上配管に比べて床下を整備するなど工事が大掛かりになる点などがありますが、施工後の美しさ、静音性など高級感の演出には欠かせない要素になります



床上配管パターン

既存店舗に導入の際におすすめです

床下をさわらずにダクトを既存の床上に配管します　床下配管に比べると、工事期間も短縮されます　床上に配管されたダクトにはカバーが必要ですので、その分床が高くなる事を考慮した店舗デザインが必要になります

サンタ株式会社 しちりんフード 検索
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

2025.04.01

MANUFACTURED BY SANTA CO.,LTD. SANTA SINCE 1986

下引き排気

無煙ロースター

焼肉・焼物器はサンタ

SANTA PULL LOWER SMOKELESS ROASTER

無煙ロースター　タッチパネル式

SV-2RU-T《アミ焼》

使いやすさと安全性能で選ぶなら

優れた特長

- 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搭載
- ダクト遮断火炎伝送防止装置搭載
- 漏電遮断装置搭載
- 立消えガス遮断装置（UVセンサー）搭載
- 大容量の水槽（推奨2400cc）
- 汚れが目立ちにくい黒染水槽

JIA認証　ガス　ø280 アミ

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（黒染標準）
専用付属品	●熱板・溶岩受けツボ（ホーロー加工） ●ステンレスアミø280　●アミグリッパー ●ツボグリッパー **熱板**：●熱板（マーブルタイプL（深型）） **溶岩**：●溶岩スノコ　●溶岩（500g） ※ アミグリッパー、ツボグリッパーは共に1～3台のご注文の場合で1ヶ付属（例えば10台は3ヶ）

洋　卓	製品寸法	1200（W）×800（D）×700（H）

立ち消え　過熱防止　ダクト遮断　漏電防止　エラーチェック

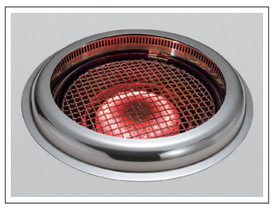
操作部

視認性が良く、触れるだけのスムーズな簡単操作

タッチパネル式
（連続放電点火方式）（AC100V）

SV-2RU-T

熱板アミ焼き

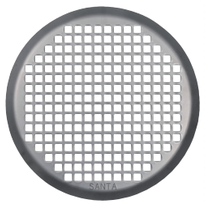


SV-2RU-T（Y）

溶岩アミ焼き

焼きアミは

ステンレスアミ、使い捨てアミ、その他各種アミ等自由に選択できます



プレアミ（鉄板）も使用できます

●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-2RU-T（Y）　※ナベの使用はできません			
	製品重量	29kg（SV-2RU-T）　31kg（SV-2RU-T（Y））　※天板重量は含まず		
	ガス消費量	13A　3.35kW　　LPG　3.26kW	消費電力	AC100V　消費電力17W
	排気風量	6㎥／min	点火方式	連続放電点火方式（AC100V）
	器具静圧	180Pa	水槽水量	推奨2400cc（MAX2900cc）
	冷房負荷	3.95kW	ガス接続	R1/2フレキ接続

無煙ロースター　メカコック式

V-1・RDN《ロストル焼》

シンプルで使いやすいベストパフォーマンス

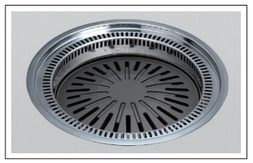
優れた特長

- ロストル焼きのロングラン商品
- 過熱防止ガス遮断装置搭載
- ダクト遮断火炎伝送防止装置搭載
- 漏電遮断装置搭載
- オールステンレスのシンプル構造で掃除が簡単

ガス　ø293 ロストル

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
専用付属品	●ロストルø293（黒塗装）　●ロストルグリッパー ※ ロストルグリッパーは、1～3台のご注文の場合で1ヶ付属（例えば10台は3ヶ）

洋　卓	製品寸法	1200（W）×800（D）×700（H）



操作部

メカコック式
（連続放電点火方式）（AC100V）

直火ロストル焼き

過熱防止　ダクト遮断　漏電防止

製品仕様	V-1・RDN　※ナベの使用はできません			
	製品重量	25kg　※天板重量は含まず	冷房負荷	3.26kW
	ガス消費量	13A-2.6kW	消費電力	AC100V　10W
		LPG-2.6kW	点火方式	連続放電点火方式（AC100V）
	排気風量	5.5㎥／min	水槽水量	推奨1200cc（MAX1500cc）
	器具静圧	150Pa	ガス接続	R1/2フレキ接続

●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
※アミ・プレアミは使用できません

無煙ロースター　メカコック式

SV-3GRN《アミ炭火焼》

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
- 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搭載
- ダクト遮断火炎伝送防止装置搭載
- 漏電遮断装置搭載

ガス　炭　ø280 アミ

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
専用付属品	●ステンレスアミø280　●アミグリッパー　●ツボグリッパー ●炭スノコ　●反射板　●炭受けツボ（ホーロー加工） ※ アミグリッパー、ツボグリッパーは共に、1～3台のご注文の場合で1ヶ付属（例えば10台は3ヶ）

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）

炭火アミ焼き

過熱防止　ダクト遮断　漏電防止

製品仕様	SV-3GRN　※ナベの使用はできません			
	製品重量	25kg　※天板重量は含まず	冷房負荷	3.95kW
	ガス消費量	13A-3.87kW	消費電力	AC100V　36W
		LPG-3.26kW	点火方式	連続放電点火方式（AC100V）
	排気風量	6㎥／min	水槽水量	推奨1200cc（MAX1500cc）
	器具静圧	190Pa	ガス接続	R1/2フレキ接続

●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
★焼きアミはステンレスアミ、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
※ロストル・プレアミは使用できません

※ 別売品、消耗品についてはお問い合わせください　注1）製品素材はステンレスと一部鋼板を使用しています　■設置の際には承認図などで仕様をご確認下さい　■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せください