



① コックを開いて!!

② ぱっちゃんを握って!!

③ 押す!!



(一財)日本ガス機器検査協会
認証取得製品
防火性能評定委員会
認定取得製品

小さな進化で大きな効果!!

ぱっちゃん 3秒点火

片手で
OK!!

圧電点火装置付

卓上ガスロースター

こた
小虎

ぱっちゃん

BT-5SR BT-6SR

圧電点火で作業効率大幅アップ。

マッチ点火式ではかなわなかった片手操作を、圧電点火の「小虎ぱっちゃん」なら
コックを開いて片手で「ぱっちゃん」!! オペレーション効率が大幅に改善!!

※上記の(3秒)は一連の動作に係る時間の感覚に対する表現で、多少の違いはあります

ぱっちゃんの
動画はこちらから



ぱっちゃんの
詳細はこちらから



圧電点火装置付 卓上ガスロースター

小虎 ぱっちゃん BT-5SR

本体サイズ/261(309)×171×105(H)

焼面サイズ 215×155mm



圧電点火装置付 卓上ガスロースター

小虎 ぱっちゃん(中) BT-6SR

本体サイズ/309(357)×186×105(H)

焼面サイズ 260×170mm



マッチ点火の場合

卓上ガスロースター「小虎かくちゃん BT-5S」の場合

下記
作業は

両手の作業で約9秒

セットされたアミを一旦外し、ガスコックを開きマッチまたはライターを使って点火します 着火を確認してから、もう一度アミをセットします
※安全な点火作業のために必ず両手での作業が必要になります



- 1 焼きアミを持ち上げる
- 2 コックを開く
- 3 ライターを持って点火
- 4 着火を確認
- 5 焼きアミをセットする

圧電点火の場合

卓上ガスロースター「小虎ぱっちゃん BT-5SR」の場合

下記
作業は

片手の作業で約3秒

片手が空くと作業効率が
大きく変わります!!

マッチ点火と
圧電点火の差は
たった6秒
しかし!!

たった6秒の差で **確かなコスト削減!!**



- 1 コックを開く
- 2 圧電点火

卓上ガスロースター「小虎ぱっちゃん」を導入した場合

例えば
こんな計算をしました

※右記は当社調べ

マッチ点火と圧電点火の時間の差は	約6秒
1台が1日5回転すると仮定する	
一台につき一日に5回点火すると	約30秒の節約
1台につき、1日30秒のロスで年中無休とすれば	
10950秒のロスを時間にすると	約3時間の節約
約3時間のロスを時給1,200円の雇用で考えると	
1台あたり一年間で.....	約3,600円の節約
お店に約15台のロースターがあるとすれば	
3,600円×15台は.....	約54,000円の節約

製品仕様	BT-5SR		BT-6SR	
	型 式	製品寸法	型 式	製品寸法
	BT-5SR	261(309)×171×105(H)	BT-6SR	309(357)×186×105(H)
	製品重量	本体ユニット 1.7kg 角型鉄プレアミ(R) 0.7kg	製品重量	本体ユニット 1.9kg 角型鉄プレアミ(R) 0.9kg
	点火方式	圧電点火	点火方式	圧電点火
	ガス消費量	13A 1.26kW LPG 1.35kW	ガス消費量	13A 1.55kW LPG 1.41kW
	水槽水量	推奨600cc(最大800cc)	水槽水量	推奨900cc(最大1200cc)
	ガス接続口	φ9.5m ホースエンド	ガス接続口	φ9.5m ホースエンド
	付 属 品	角型鉄プレアミ(R) (215×155)、アミグリッパー	付 属 品	角型鉄プレアミ(R) (260×170)、アミグリッパー

※推奨水量は最大水量の8分目になります ※パイプパーナー、角型鉄プレアミ(R)は付属品ですが、消耗品となります



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://www.no1-santa.com/> E-mail: info@no1-santa.com
しちりんフード 検索

サンタ公式HP
はこちらから



お問い合わせは