



# 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。



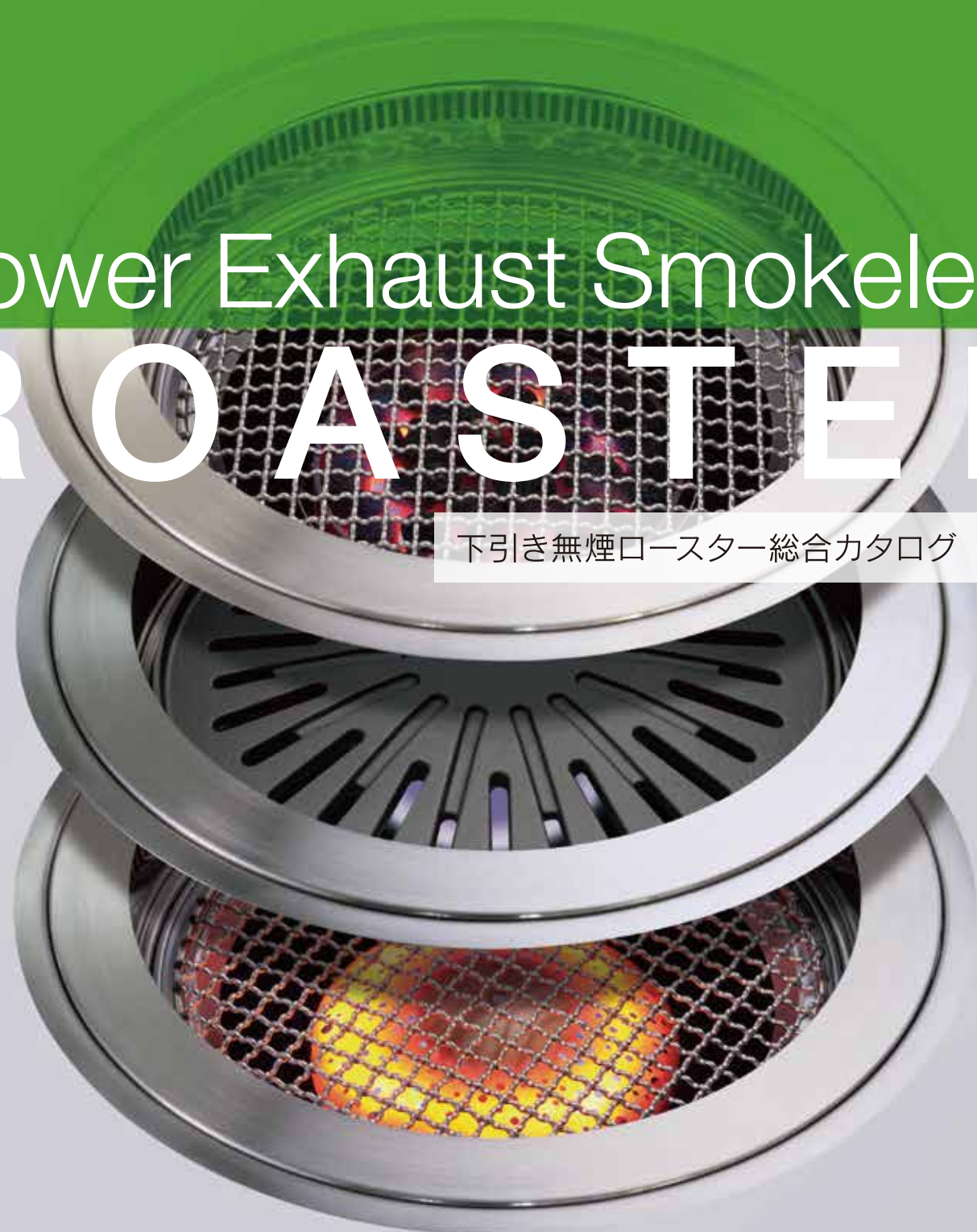
SANTA ©

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

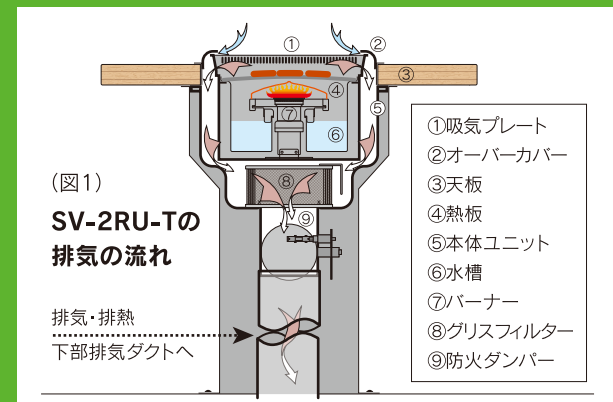


# 無煙ロースターは 焼き方で選ぶ

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

- 🔥 点検済  
タッチパネル式  
(連続放電点火方式)
- 🔌 連続放電  
メカコック式  
(連続放電点火方式)
- 🔌 連続放電  
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  
認証取得製品
- 🇯🇵 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)  
●水槽最大1500cc(推奨水量1200cc)

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)
- ダクト遮断火災伝送防止装置(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)

### 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「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

| 性能特性 | V-1-RDN                | V-1-RDN(A) | ※ナベの使用はできません! |                  |
|------|------------------------|------------|---------------|------------------|
|      | ガス消費量                  | 13A-2.6kW  | LPG-2.6kW     | 冷房負荷             |
| 排気風量 | 5.5m <sup>3</sup> /min |            | 消費電力          | AC100V 10W       |
| 器具静圧 | 150Pa                  |            | 点火方式          | 連続放電点火方式(AC100V) |
|      |                        |            | ガス接続          | R1/2フレキ接続        |





焼面  
Ø280



シンプルな使いやすさに  
安全をフル装備

- 立ち  
消え
- 過熱  
防止
- ダクト  
遮断
- 漏電  
防止
- エラー  
チェック

SV-2RU-T

|             |  |                       |
|-------------|--|-----------------------|
| <b>熱板焼き</b> |  | 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)<br>●水槽最大2900cc(推奨水量2500cc)(黒染標準) |                       |
| 専用付属品       | ●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー<br>●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)

- 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

| 性能特性  | SV-2RU-T SV-2R SV-2Y     |          |        |        | ※ナベの使用はできません! |                                   |                  |
|-------|--------------------------|----------|--------|--------|---------------|-----------------------------------|------------------|
|       |                          | SV-2RU-T | SV-2R  | SV-2Y  | 冷房負荷          | 3.95kW                            |                  |
| ガス消費量 | 13A                      | 3.35kW   | 3.87kW | 4.15kW | 消費電力          | AC100V 10W<br>※SV-2RU-Tのみ:消費電力17W |                  |
|       | LPG                      | 3.26kW   | 3.26kW | 3.30kW |               |                                   |                  |
| 排気風量  | 6m <sup>3</sup> /min     |          |        |        |               | 点火方式                              | 連続放電点火方式(AC100V) |
| 器具静圧  | 180Pa ※SV-2R、SV-2Yは190Pa |          |        |        |               | ガス接続                              | R1/2フレキ接続        |



焼面  
Ø280



アミ焼きのベストセラー!  
不動の人気商品!!

SV-2-R

|             |  |                       |
|-------------|--|-----------------------|
| <b>熱板焼き</b> |  | 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)<br>●水槽最大2900cc(推奨水量2500cc)(黒染標準) |                       |
| 専用付属品       | ●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー<br>●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) |

溶岩石焼き に変更できます

SV-2R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



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2500cc[黒染標準]) ※プレアミは別途となります



焼面  
Ø280



炭火のような焼き上がりを再現!  
人気上昇中商品!!

SV-2-Y

|              |   |                       |
|--------------|---|-----------------------|
| <b>溶岩石焼き</b> |   | 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)<br>●水槽最大2900cc(推奨水量2500cc)          |                       |
| 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<br>●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) |

熱板焼き に変更できます

SV-2Yはオプションで《熱板焼き》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  
逆火防止

### SV-3GRN



焼面  
φ280

過熱防止  
ダクト遮断  
漏電防止  
逆火防止

### SV-3R

ガスは使用しません

## 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)
- ダクト遮断火炎伝送防止装置(標準装備)

### 炭火焼き

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)<br>●水槽最大1900cc(推奨水量1600cc)     |
| 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<br>●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)

### 炭火焼き

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)<br>●水槽最大1900cc(推奨水量1600cc)     |
| 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<br>●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

| 性能特性 | 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!                |        |
|------|---------------------------------|--|------------------------------|--------|
|      | ガス消費量                           | 13A-3.87kW ※SV-3GRNのみ<br>LPG-3.26kW ※SV-3GRNのみ | 冷房負荷                         | 3.95kW |
| 排気風量 | 6m <sup>3</sup> /min            | 消費電力   | AC100V SV-3GRN/35W SV-3R/30W |        |
| 器具静圧 | 190Pa                           | 点火方式   | 連続放電点火方式(AC100V) ※SV-3GRNのみ  |        |
|      |                                 | 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。



焼面  
φ280

立ち消え  
過熱防止  
ダクト遮断  
漏電防止  
異常警報  
エラーチェック

### 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

### 直火口ストル焼きに変更できます

SVMH-2はオプションで《直火口ストル焼き》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《直火口ストル焼き》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<br>LPG-3.30kW | 冷房負荷             | 3.95kW |
| 排気風量 | 6m <sup>3</sup> /min | 消費電力                     | AC100V 14.6W     |        |
| 器具静圧 | 180Pa                | 点火方式                     | 連続放電点火方式(AC100V) |        |
|      |                      | ガス接続                     | R1/2フレキ接続        |        |

### 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)
- 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)
- 水槽最大3400cc(推奨水量2800cc[黒染標準])

### 熱板焼き 【オールマイティ】

SVMH-2

|       |  |
|-------|--|
| 製品構成  | ●機器ユニット ●キャビネット ●天板(メラミン天板)<br>●水槽最大3400cc(推奨水量2800cc)(黒染標準) |
| 専用付属品 | ●ステンレスアミφ280 ●アミグリッパー<br>●熱板(大理石タイプM(浅型)) ●SVMH-2用直のせ熱板受け    |
| 洋卓    | 製品寸法 1200(W)×800(D)×700(H)                                   |



#### 操作部



タッチパネル式  
(連続放電点火方式)  
(AC100V)

無煙ロースター

無煙ロースター





これはいい!!!  
プレアミ!!

最高のシズル感

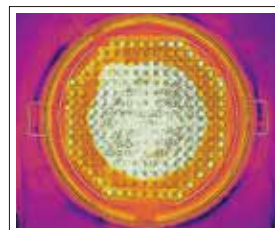
良く焼ける

美味しく焼ける

お手入れ簡単

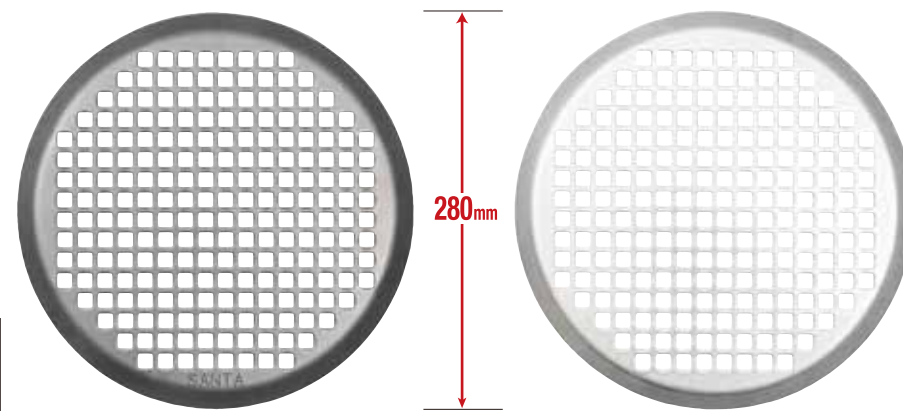
### 焼きアミとロストルの 良いところを併せ持った プレアミ!

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)

φ280

AM-ST280  
丸型ステンプレアミ (ステンレス製)

φ280



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、SVMH-2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、SVMH-2各シリーズ全て共通



FD-125

防火ダンパー FD(φ125)

WFD-125

防火ダブルダンパー WFD(φ125)

FE-145

ロースター用 消火器



RF-305

丸型1段 鋼板製 (φ280~φ300用)



RF-310

丸型1段 鋼板製 (φ280~φ300用)



RF-310 II

丸型2段 鋼板製 (φ280~φ300用)



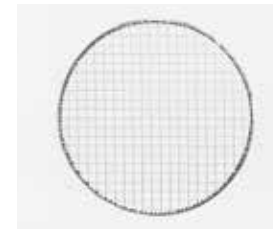
SF-200W

角型1段 鋼板製 (180×380用)



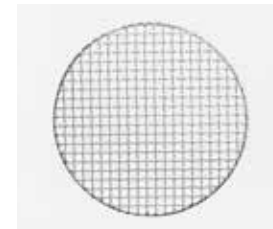
SF-240 II

角型2段 鋼板製 (200×400用)



NK-PA28

使い捨てアミ [200枚/箱] (φ280)



NK-SA28

ステンレスアミ (φ280)



SV-PB29

ロストル (φ293)



※φ300以下のアミ、プレアミ用

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)



SV-GA7

使い捨てアミグリッパー



SV-GA8

ステンレスアミグリッパー



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 (φ350×H430)

※小型もあります



KN-S20

什能大型 (W200(410)×D160×140)



KN-Y35

火消しツボ (φ350×H420)

※大型もあります



KN-SY15

火起しナベ (φ150×W60×H310)



KN-F46

火起しコンロ (小) (W460×D350×H410)

※大型もあります



SS-S10

純炭 10kg (人口炭)



KN-F85

火起しコンロ (大) (W855×D350×H410)

※大型もあります



SS-SB10

純備長炭 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





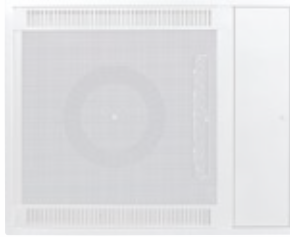
焼く、煮る、蒸す、炊くがこれ一台の  
万能テーブル大火力と高効率で  
美味しく適温調理

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

IH-16NR

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

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(IH用)  
V/100W(50/60Hz換気ファン用)



付属品



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、網目もクツキリ。  
ジュー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  
ずめします。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)×566(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

ロストル  
溶岩石焼き

BT-1K

製品構成 ●本体 ●パイバーナー  
●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



焼面 500×295

ステーキ  
溶岩石焼き

BT-1KS

製品構成 ●本体 ●パイバーナー  
●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



焼面 500×295

鉄板焼き

BT-1KO

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

|      | BT-1K | BT-1KS                    | BT-1KO |                       |
|------|-------|---------------------------|--------|-----------------------|
| 性能特性 | 製品寸法  | 600(665)(W)×400(D)×243(H) | 最大水量   | 防火水槽2700cc(推奨:1000cc) |
|      | ガス消費量 | 13A-7.9kW LPG-6.47kW      | ガス接続口  | 9.5mmホースエンド           |
|      | 点火方式  | 圧電点火方式(押し回し式)             |        |                       |

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



焼面  
φ280



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1900cc(推奨水量1600cc)  
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

焼面  
φ280

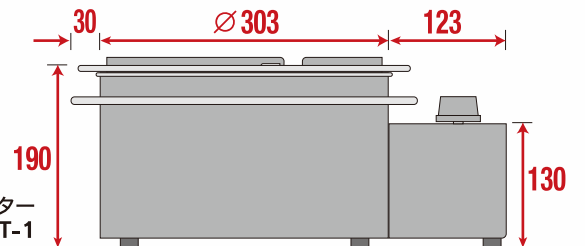


熱板焼き  
【卓上式】

UT-1

製品構成 ●本体(ステンレス製) ●熱板 ●熱板受け  
●水槽最大1900cc(推奨水量1600cc)  
専用付属品 ●使い捨てアミ(φ280)  
●アミグリッパー

卓上ガスロースター  
UT-1



|      | UT-1  | UT-1U   |
|------|-------|---|
| 性能特性 | 製品寸法  | UT-1 φ363(W)×456(D)×190(H)<br>UT-1U φ396(W)×738(D)×194(H) |
|      | ガス消費量 | 13A 2.6kW/LPG 2.6kW                                       |
|      | 最大水量  | 1,300cc(MAX)  |
|      | 点火方式  | UT-1 圧電点火方式(押し回し式)<br>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   |