

「どっちも食べたい」贅沢な願いをラビット1台で叶える! 焼き、煮込み・湯湯料理^{たんたんりょうり}も対応!!

AC100V
電源で
業務用を
実現!!

電気式ロースターの常識を破る
驚きのハイパワー!
だから焼きが旨い、
だから鍋・湯湯調理が可能に!!



湯湯料理^{たんたんりょうり}とはラビットシリーズの超・高温で作る鍋料理です。専用五徳と湯湯アルミカップを使用するので熱伝導が抜群!

焼き
~~~~~  
~~~~~

**ジューシー
焼肉**

独自のスリットから、ハイパワーな熱が直に届き、だからふっくらジューシーな焼き上がりです

焼き
~~~~~  
~~~~~

**ふっくら
ステーキ**

※写真はオプションの溶岩石プレート、溶岩石プレートを使用

ガス火に引けを取らないハイパワーな熱で、溶岩石の蓄熱効果と輻射熱で旨味を逃さず本格的な味わいです

煮込み・湯湯
~~~~~  
~~~~~

**スープにくぐらせて
しゃぶしゃぶ**

※写真はオプションの湯湯ホルダー(大)、湯湯アルミカップを使用

湯湯料理の魅力は調理しながら、食べる楽しさ。パワフル・高火力のラビットシリーズがサポートします

煮込み・湯湯
~~~~~  
~~~~~

**グツグツ
すき焼き**

※写真はオプションの湯湯ホルダー(大)、湯湯アルミカップを使用

焼き面全体に湯湯アルミカップを使用できるので、パワフルに熱を伝え食材もムラなく熱が通ります

煮込み・湯湯
~~~~~  
~~~~~

**あつ熱
おでん**

※写真はオプションの湯湯ホルダー(大)、湯湯アルミカップを使用

熱伝導が良く、おでん屋さんのような熱々の食べ頃温度での提供が、素早く行えます

■掲載のメニューは一例です。チーズフォンデュやアヒージョなどアイデア次第で多彩なメニューの幅が広がります。
※ご使用时、焼き面は非常に高温になりますので、取り扱いにはご注意ください ※焼き面温度は当社調べ



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

ご注意

当パンフレットは、2022年3月発売予定製品のパンフレットを、参考使用しております。
現時点において、PSEマークは第三者機関で適合確認を実施中のため、まだ適合していません。

■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 2022.01.15

超・高熱調理実現! 卓上電気ロースター



ラビット・II BTE-7SD(T) ラビット・III BTE-8SD(T)

実用新案申請済
意匠登録申請済

ラビット・III
PSE

ラビット・II
PSE

ハイパワーで
メニューを増やす!!

新業態の進出
にお勧め!

焼き・煮込み
どちらもOK!!

卓上電気ロースター
ラビットシリーズ

可能性を広げるハイパワー
簡単・自在・低コスト

- AC100V電源がある所ならどこでも使える
- 焼き、煮込みなどアイデアで多彩なメニュー
- 安全で導入費も電気代も低コスト
- 電気式の常識を超える高熱調理実現

※製品をご使用の際は換気・給気を充分にとってください ※日常的な清掃が必要です

ハイパーラビット©
らびっとくん©

BTE-7SD 標準付属品



電気シーズヒーターNo2

BTE-E900



遮熱板No2

BTE-E2



鉄プレアミ 215×155

7S-1R215E



R A B B I T

卓上電気ロースターラビットシリーズ BTE-7SD(T) BTE-8SD(T)

凄技の逸品

AC100V電源さえあれば
どこでもその力を発揮する

ハイパワーな実力!!

image



BTE-8SD 標準付属品



電気シーズヒーターNo3

BTE-E1200



遮熱板No3

BTE-E3



鉄プレアミ 300×170

8S-1R300E

**1 AC100V電源があれば
どこでも使用OK**
熱源が電気なので、移動・持ち運びが簡単
ガスの無い所や使えないところでも使用可能
単相100V15A以下のコンセント(※1)でOK

2 焼き、煮込み・湯湯どちらもOK
(※2)
プレアミを伝導熱で加熱、また湯湯アルミ
カップ(※3)を焼き面全体で加熱するので
無駄なくハイパワーが使えます

3 安全に使える
電気ヒーター加熱なので、ガス火のように
炎の立ち上がりがなく、燃焼ガスも無く
火災の危険性が低減されます

4 高性能で低コスト
伝導熱でプレアミを加熱するため
ムラがなく、焼き面全体に熱が行き渡り
電気代も14円/時(※4)程度とお得!

※1 複数台使用の場合は専用回路が必要です ※2 湯湯料理(たんたんりょうり)はラビットシリーズの超・高温で作る鍋料理です ※3 「湯湯アルミカップ」が加熱中に振動で音が出る事がありますが異常ではありません ※4 金額は当社調べによる目安です

卓上電気ロースター ラビット・II BTE-7SD(T)

1~2名様用



卓上電気ロースター ラビット・III BTE-8SD(T)

2~4名様用



熱くなりにくい
三重構造

AC100V
電源でOK!!

PS
E

※ご使用の際は取り扱い説明書を必ずご覧ください

熱くなりにくい
三重構造

AC100V
電源でOK!!

PS
E

※ご使用の際は取り扱い説明書を必ずご覧ください

お一人様から楽しめる

コンパクトサイズで、カウンター席への設置も
可能です。これまで居酒屋やカフェでは安全性や
設備の面で出来なかつた焼き、煮込み・湯湯メニュー
も多彩に展開できます

新しいメニューの広がり

焼きはふっくらジューシーに、さらに煮込み・湯湯
メニューが広がりを生み出します。和食だけでなく
チーズフォンデュやアヒージョなど、季節を問わず
人気のメニューも提供できます



型 式	BTE-7SD(T)
本体寸法	約430mm(W)×206mm(D)×130.5mm(H)
重 量	約4.75kg (プレアミ 0.7kg含む)
ヒーター	シーズヒーター(インコロイ)
水槽水量	推奨600cc (MAX1000cc)
電 源	交流 単相100V/15A 対応コンセント
消費電力	900W
電源コード	1.5m
付属品(標準)	鉄プレアミ(215×155×3.2t)、グリッパー1本

※シーズヒーター(インコロイ)、遮熱板、鉄プレアミは消耗品扱いとなります

電源使用についてのご注意

ラビットシリーズは単相100V、900W
1200Wのシーズヒーターを使用しており
複数台の使用の際は必ず専用回路にて使用
してください。又電源スイッチを入れると
使用最適の温度に設定されていますので
温度調整は付いていません。電源スイッチの
(入・切)で使用してください

型 式	BTE-8SD(T)
本体寸法	約513mm(W)×219mm(D)×130.5mm(H)
重 量	約6.05kg (プレアミ 1.05kg含む)
ヒーター	シーズヒーター(インコロイ)
水槽水量	推奨800cc (MAX1200cc)
電 源	交流 単相100V/15A 対応コンセント
消費電力	1200W
電源コード	1.5m
付属品(標準)	鉄プレアミ(300×170×3.2t)、グリッパー1本

※シーズヒーター(インコロイ)、遮熱板、鉄プレアミは消耗品扱いとなります

専用 湯湯アルミカップ



※1箱200枚入

湯湯アルミカップ(0.5ℓ)

BTE-AL0.5P



※1箱200枚入

湯湯アルミカップ(1.25ℓ)

BTE-AL1.25P



らびとくん©

ラビットシリーズは

焼きの機能から、 煮込み・湯湯メニュー機能へ ワンアクション で変身!

しかも電気式なので 熱源の燃焼が無く 環境負荷も低減!

