

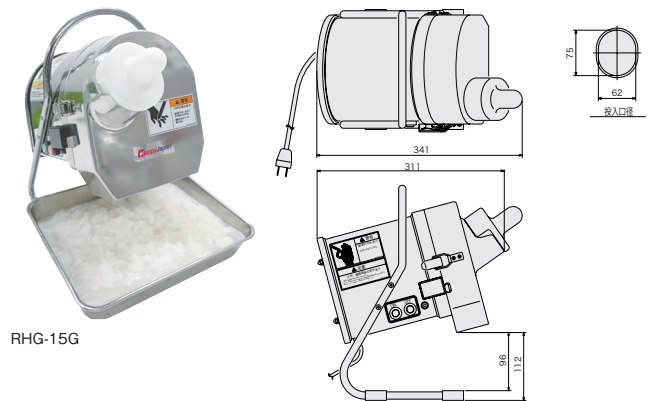
# Preparation Line

## おろし機

### おろし作業をスピーディーに

スピーディーかつきめ細やかなおろしを実現。おろし金は粗目、細目の両面が使用可能で、根元までしっかりおろすことができます。おろし汁もムダなく集められ、食材のロスも軽減。

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 50/60Hz (W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ			
RHG-15G	200	310	340	1 φ 100V	145/168	9.7
RHG-16G	220	305	445	1 φ 100V	145/168	12.0



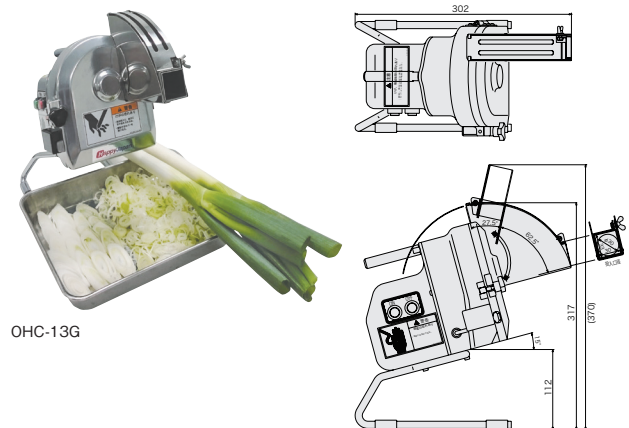
RHG-15G

## ネギ切機

### 薬味に欠かせないネギを大量スライス

ネギ束を挿入するだけで自動にスライスできる簡単操作で、大量かつきめ細かいスライスを実現します。OHC-220 は野菜、根菜、果物のスライスも可能。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg / h)	電源	消費電力 50/60Hz (W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
OHC-13G	172	302	317	80	1 φ 100V	56/66	4
OHC-50	245	402	420	60	1 φ 100V	70/89	11
OHC-220	320	440	440	60	1 φ 100V	215/215	30



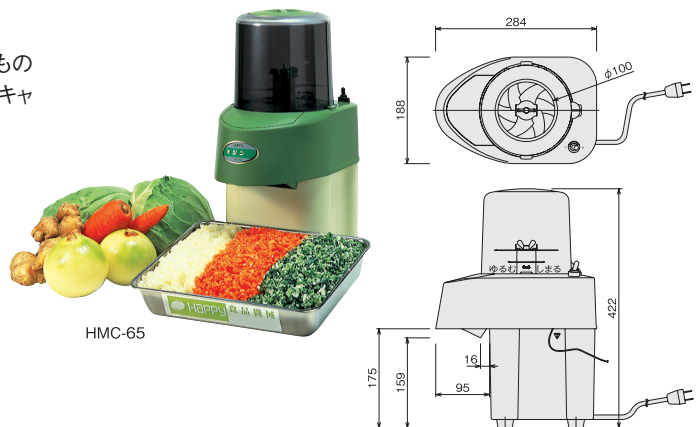
OHC-13G

## ミジン切機

### 食材をアッという間にミジン切り

ミジン切機の決定版。3枚のS字刃の高速回転により、1分間に3kgもの材料を処理します。投入口は100mmの大口設計で、玉ネギ、ニンジン、キャベツなど種類を選ばず、ミジン切りが可能です。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg / h)	電源	消費電力 50/60Hz (W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
HMC-65	188	284	422	180	1 φ 100V	140/130	5.1



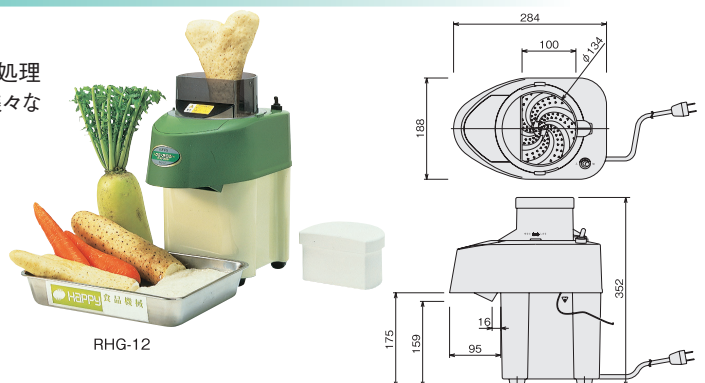
HMC-65

## トロロオロシ機

### 特殊設計でおろし能力を向上

特殊設計によるおろし金で、1分間に3kgのダイコン（または山芋）を処理できます。ダイコンやニンジンをおろせるので、和食料理店だけでなく、様々な調理シーンで活躍。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg / h)	電源	消費電力 (W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
RHG-12	188	284	352	180	1 φ 100V	270	4.8



RHG-12