

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20434-17	株式会社クイックパック	0564-59-3525



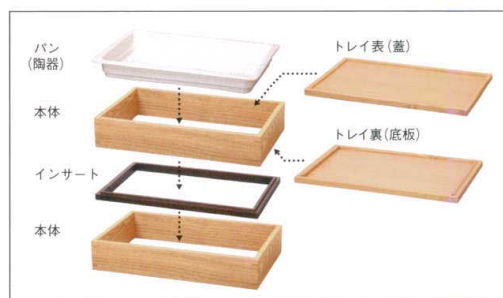
New

ホテルパンとベースの組み合わせによって様々な食材に対応でき、統一感のあるコーナー展開が可能なビュッフェベース

■ 本体
■ 材質：タモ
■ ウレタン塗装

■ ホテルパンの国際基準・ガストロノーム規格 1/1に合わせ本体サイズを作成しています。

※他のホテルパンをご使用の場合は、寸法をよくご確認の上お求めください。お手持ちのホテルパンに合わせた別注サイズも承ります。(別途見積)



01

TAMO ビュッフェベース 本体

01 (30410) 約54×33.2×H10cm/内寸約51×30.1×H10cm 12,000円



02

トレイとして、蓋・底板としても

TAMO ビュッフェベース トレイ(蓋・底板兼用) 積重

02 (30412) 約54×33.2×H2.3cm/内寸約51×30.1cm 7,800円
※底板：合板仕様。水分の多いものには適しません。保冷剤等をご使用の場合は、オプションのドリップトレイ等のご使用をお勧めします。



03

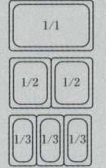
本体の積み重ねに。アクセントにも

TAMO ビュッフェベース インサート

03 (30411) 約53×32.2×H3cm 5,800円
■ インサートを使用することで、本体の積み重ねが可能です。

ガストロノームとは

ホテルパンの国際基準をガストロノーム規格と言います。ガストロノーム規格に準じた1/1サイズを基本とし、1/2・1/3をご用意しました。



04



05

ガストロノームパン(陶器) 2.5cm

04 (30415) 1/2 約32.5×26.5×H2.5cm 8,000円

05 (30413) 1/1 約53×32×H2.5cm 11,500円



06



07



08

ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

06 (30417) 1/3 約32.5×17.5×H6.5cm 6,000円

07 (30416) 1/2 約32.5×26.5×H6.5cm 9,000円

08 (30414) 1/1 約53×32.5×H6.5cm 12,000円



※保冷剤はイメージ (画像は750g・1000g使用)

冷たいお料理を生き生きと一保冷剤用トレイ



09

OPTION

TAMO ビュッフェベース用
ドリップトレイ

受注 見積

09 (30418) 約49.8×29.8×H2.3cm/内底サイズ約44.5×24cm ※トレイのみ

※有効期限：平成30年3月20日