

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1615	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1615 チェーフィング・和風ビュッフェ

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サードサービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェット
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

TAMOビュッフェベース ホテルパン(別売)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です。



① TAMO ビュッフェベース 本体

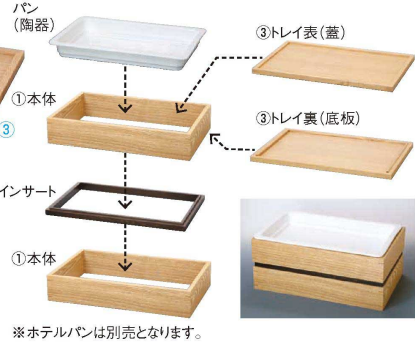
〈NBY-36〉 目 9-1615-0101 ¥15,000
540×332×H100 内510×301×H100

② TAMO ビュッフェベース インサート

〈NBY-38〉 目 9-1615-0201 ¥7,800
530×322×H30
●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。
①～③材質:タモ(ウレタン塗装)

③ TAMO ビュッフェベーストレイ (蓋・底板兼用)

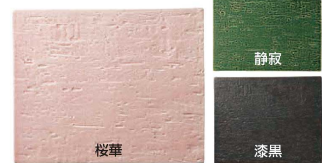
〈NBY-37〉 目 9-1615-0301 ¥10,000
540×332×H23 内510×301
底板:合板仕様
●トレイとして、蓋・底板としてご使用いただけます。
※水分の多いものには適しません。



※ホテルパンは別売となります。

和風buffet warmer ~ 雅 ~

日本伝統の古代色仕上げで上品で落ち着いた雰囲気デザイン。色彩豊かな日本料理の演出に。



④ buffet warmer 雅 1/2サイズ PA10756J Hot

〈NMY-01〉 目 9-1615-0401 ¥58,000
390×330×H80
天板サイズ:325×265
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W
温度調節:40℃~90℃
材質:本体/ステンレススチール
木枠/スプル

※和buffet warmerは調理済みの出来上がった料理を保温する物でIH調理器のように食材を調理することは出来ません。
※長時間(30分以上)の空焚きはしないで下さい。故障の原因になります。
※加熱中に濡れたタオル等で本体を拭いたり掃除しないで下さい。必ず電源を切ってから行ってください。



底面が平らなため、⑥より高温で保温できます。

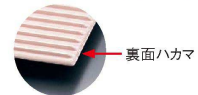
⑤ ガストロノームパンサイズトレイ 1/2サイズ PA549-1/2

〈NMY-02〉 目 9-1615-0501 ¥3,100
325×265×H10
材質:陶器
●④buffet warmer-雅、⑦クーリングプレート涼専用トレイです。
●buffet warmer-雅にセットして40℃~75℃で料理を保温できます。

⑥ buffet warmer 雅 1/2サイズ用 平長角皿

〈NMY-03〉 目 ¥7,200

9-1615-0601 桜華(おうか)
9-1615-0602 白涼(はくりょう)
9-1615-0603 静寂(しじま)
9-1615-0604 漆黒(しっこく)
327×266×H9(ハカマ付)
材質:陶器
●④buffet warmer-雅、⑦クーリングプレート涼専用角皿です。
●buffet warmer-雅にセットして40℃~55℃で料理を保温できます。



裏面ハカマ

涼 和風クーリングプレートシリーズ

氷を使用するの保冷に比べ料理も盛りつけしやすくセッティングから片付けに至るまで、短時間で作業できます。和風クーリングプレートシリーズのデザインは、料理の視覚的效果をアップさせ、美味しさをより一層引き立てます。
●クーリングプレートは冷凍庫で約3~4時間凍らせてからご使用ください。常温(23℃)で約5時間の保冷が可能です。
●クーリングプレートに直接盛りつけてご使用いただけます。



⑦ クーリングプレート 涼 1/2 CT101J Cold

〈NKC-76〉 目 9-1615-0701 ¥26,800
412×352×H59
天板サイズ325×265
材質:本体/ステンレススチール
木枠/スプル
※陶器は⑤⑥をご使用ください。

