パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20688-201	株式会社クイックパック	0564-59-3525

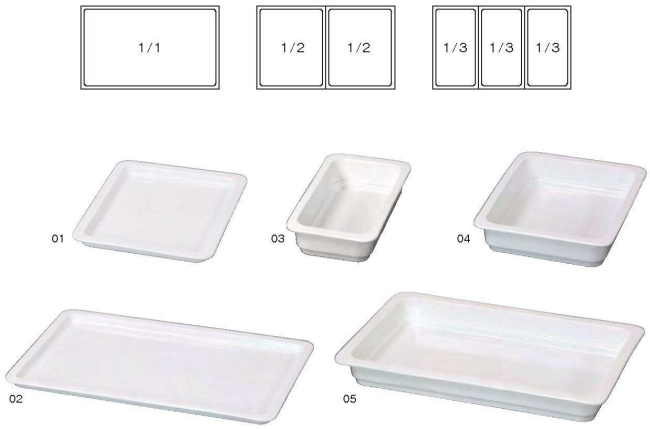
TAMO
ビュッフェベース

ホテルパン(ガストロノーム規格)と
ベースの組み合わせによって
様々な食材に対応でき、
統一感のあるビュッフェコーナー展開が
可能なビュッフェベースです。

[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を用意しました。



パン(陶器)



ガストロノームパン(陶器) 3cm

21-201-01(30415) 1/2 ¥12,800
32.5×26.5×H3cm

21-201-02(30413) 1/1 ¥24,000
53×32.5×H3cm

※耐熱仕様ではありません。

ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

21-201-03(30417) 1/3 ¥12,700
32.5×17.5×H6.5cm

21-201-04(30416) 1/2 ¥14,300
32.5×26.5×H6.5cm

21-201-05(30414) 1/1 ¥29,700
53×32.5×H6.5cm

※耐熱仕様ではありません。

本体



TAMO ビュッフェベース 本体

21-201-07(30410) ¥16,500
54×33.2×H10cm/内寸51×30.1×H10cm

トレイ　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

21-201-08(30412) ¥11,000
54×33.2×H2.3cm/内寸51×30.1cm

※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。

インサート　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

21-201-09(30411) ¥8,600
53×32.2×H3cm

■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。

オプション　冷たいお料理を生き生きと(保冷剤用トレイ)



TAMO ビュッフェベース用ドリップトレイ 受注

21-201-06(30418) 見積
49.8×29.8×H2.3cm/内底サイズ44.5×24cm

※トレイのみ



※保冷剤はイメージです。
(画像は700g・1000g使用)