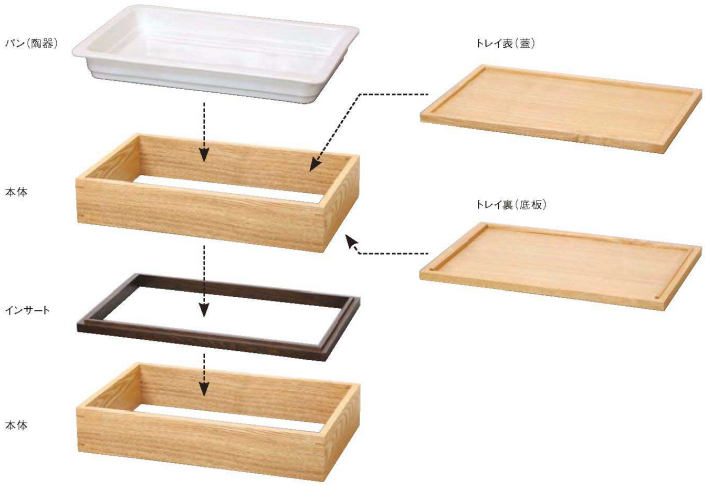
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20688-202 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



ビュッフェベースの使い方




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。
様々なシーンに対応します。

[本体]材質：タモ　ウレタン塗装

※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)



冷たいお料理を冷たいままに。
おいしさをキープする、クーリングプレート。

冷凍庫で約4時間プレートを凍らせてからご使用ください。
常温(23℃)で約5時間冷たさをキープできます。
クーリングプレートに料理を直接盛り付けることも可能です。
結露を受ける木製バット付。



クーリングプレート(スクエア)



※木箱にプレートをセットし、
枠をかぶせます。

クーリングプレート(スクエア)カウンター枠セット

| | | |
|---|---|---|
| 21-202-01(30419) | ¥61,600 | 65.5×45×H6.5cm |
| (30420) クーリングプレート(スクエア)のみ | ¥34,100 | 53×32.5×H4.5cm |
| (30421) カウンター枠のみ ※ウレタン塗装 | ¥27,500 | 65.5×45×H6.5cm |