

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。



本体



TAMO ビュッフェベース 本体

19-217-06(30410) 14,000円
約54×33.2×H10cm / 内寸約51×30.1×H10cm

パン(陶器)



ガストロノームパン(陶器) 2.5cm

19-217-01(30415) 1/2	8,000円
約32.5×26.5×H2.5cm	
19-217-02(30413) 1/1	11,500円
約53×32×H2.5cm	

※耐熱仕様ではありません。

ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

19-217-03(30417) 1/3	6,000円
約32.5×17.5×H6.5cm	
19-217-04(30416) 1/2	9,000円
約32.5×26.5×H6.5cm	
19-217-05(30414) 1/1	12,200円
約53×32.5×H6.5cm	

※耐熱仕様ではありません。

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)

19-217-07(30412) 9,300円
約54×33.2×H2.3cm / 内寸約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、オプションのドリフト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

19-217-08(30411) 7,100円
約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。

OPTION

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フトトレイ **受注**

19-217-09(30418) **見積**
約49.8×29.8×H2.3cm / 内底サイズ約44.5×24cm
※トレイのみ



※保冷剤はイメージ(画像は750g・1000g使用)