

# 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



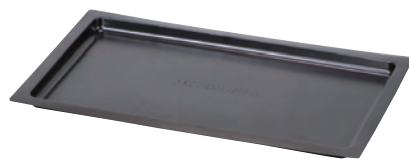
TAMO ビュッフェベース インサート

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)