

TAMO ユニッフェベース

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、統一感のあるユニッフェコーナー展開が可能なユニッフェベースです。

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をご用意しました。



本体



TAMO ユニッフェベース 本体

18-201-06 (30410) 12,000円
約54×33.2×H10cm/内寸約51×30.1×H10cm

パン(陶器)



01



03



04



02



05

ガストロノームパン(陶器) 2.5cm

18-201-01 (30415) 1/2 8,000円
約32.5×26.5×H2.5cm
18-201-02 (30413) 1/1 11,500円
約53×32×H2.5cm

ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

18-201-03 (30417) 1/3 6,000円
約32.5×17.5×H6.5cm
18-201-04 (30416) 1/2 9,000円
約32.5×26.5×H6.5cm
18-201-05 (30414) 1/1 12,200円
約53×32.5×H6.5cm

※01～05 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 ユニッフェベース トレイ (蓋・底板兼用)

積重

18-201-07 (30412) 7,800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

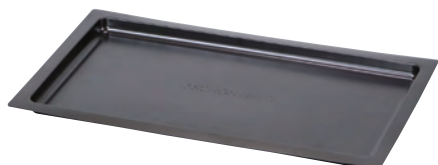


TAMO ユニッフェベース インサート

18-201-08 (30411) 5,800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)



受注 見積

TAMO ユニッフェベース用 ドリップトレイ

18-201-09 (30418)
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)