



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)



クーリングプレート(スクエア)カウンター枠セット

20-242-01(30419)	57,000円	約65.5×45×H6.5cm
(30420) クーリングプレート(スクエア)のみ	31,000円	約53×32.5×H4.5cm
(30421) カウンター枠のみ ※ウレタン塗装	25,000円	約65.5×45×H6.5cm



※木箱にプレートセットし、枠をかぶせます。