

# 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。



### パン(陶器)



#### ガストロノームパン(陶器) 3cm

21-201-01(30415) 1/2 ¥12,800  
32.5×26.5×H3cm  
21-201-02(30413) 1/1 ¥24,000  
53×32.5×H3cm  
※耐熱仕様ではありません。

#### ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

21-201-03(30417) 1/3 ¥12,700  
32.5×17.5×H6.5cm  
21-201-04(30416) 1/2 ¥14,300  
32.5×26.5×H6.5cm  
21-201-05(30414) 1/1 ¥29,700  
53×32.5×H6.5cm  
※耐熱仕様ではありません。

### || オプション || 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レイ 受注

21-201-06(30418) **見積**  
49.8×29.8×H2.3cm/内底サイズ44.5×24cm  
※トレイのみ



※保冷剤はイメージです。  
(画像は700g・1000g使用)

### 本体



#### TAMO ビュッフェベース 本体

21-201-07(30410) **¥16,500**  
54×33.2×H10cm/内寸51×30.1×H10cm

### 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 **積重** (蓋・底板兼用)

21-201-08(30412) **¥11,000**  
54×33.2×H2.3cm/内寸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

21-201-09(30411) **¥8,600**  
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。