



KATALOG

Sortiment 2016/2017

*»Ein Stück Schwarzbrot und ein Krug Wasser
stillen den Hunger eines Menschen;
aber unsere Kultur hat die Gastronomie erschaffen.«*

*»A piece of black bread and a jug satisfy the hunger of a man;
but our culture has created the gastronomy.«*

– Honoré de Balzac, 1799 - 1850 –

Wir gehören in jede Küche!

Der Küche gehört schon immer unsere Leidenschaft. Daher bieten wir seit mehr als 130 Jahren hochwertige Küchengeräte an, die in vielen Haushalten zu finden sind. Der Name Schulte-Ufer ist untrennbar mit durchdachten Kochgeschirren und funktionalen Spezialartikeln verbunden. In diesem Bereich sind wir groß geworden und zählen heute zu den Marktführern.

Von diesem reichen Erfahrungsschatz profitieren mittlerweile auch Großküchen-, Gastronomie- und Hotelleriebetriebe. Unter der Marke GastroSUS haben wir Produkte geschaffen, die praktische Lösungen mit hoher Qualität für höchste Ansprüche verbinden. Dafür verantwortlich zeichnen unsere Designer, Konstrukteure und Testköche, die den Produktweg vom ersten Entwurf bis zur Serienfertigung begleiten.

Alle GastroSUS-Produkte, das können wir mit Fug und Recht behaupten, sind die ideale Kombination von funktionaler und formaler Qualität. Sie erfüllen ihren Zweck ohne Wenn und Aber – das sind wir unserem guten Namen schuldig. Überzeugen Sie sich selbst.

Kitchens – that's where we are at home!

The kitchen has always been our passion. This is why we have been offering high-quality kitchenware for more than 130 years that is to be found in a host of homes. The name Schulte-Ufer is intrinsically tied to well-thought-out cookware and special functional articles. It is in this field that we grew up in and where today we rank amongst the market leaders.

Profiting from this wealth of experience are, in the meantime, also canteen kitchens, catering outlets and hotel establishments. Under the brand name GastroSUS, we have created products combining practical solutions with high quality for the most demanding requirements. Responsible for this are our designers, design engineers and test chefs, who accompany the product on its way from the initial concept right up to series production.

All GastroSUS-products – this we can justifiably maintain – are the idea combination of functional and formal quality. They fulfil their purpose – no ifs, no buts – after all we owe it to our good name. See for yourself.

Inhaltsverzeichnis

table of contents



GASTRO-TÖPFE

Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN

Gastro-pans



Gastro-Töpfe

Chef
Trigon

Gastro-casseroles

Chef 8 – 10
Trigon 12 – 13

Gastro-Pfannen

Chef
Industar
Trigon
Ecostar
Alustar

Gastro-pans

Chef 16 – 17
Industar 18 – 19
Trigon 20 – 21
Ecostar 22 – 23
Alustar 24 – 25

Chafing Dishes

Royal
Milano
Monaco
Lugano
Piccolino
Zubehör

Chafing dishes

Royal 28 – 29
Milano 30 – 31
Monaco 32 – 33
Lugano 34 – 35
Piccolino 36 – 37
Accessories 38 – 39

GN-Behälter

Cellana

GN-container

Cellana 42 – 43

CHAFING DISHES

Chafing dishes

GN-BEHÄLTER

GN-container





Gastro-Töpfe

Gastro-casseroles

GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

CHAFING DISHES
Chafing dishes

GN-BEHÄLTER
GN-container

Chef



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung (Pfannen)
- ohne Deckel – Deckel separat erhältlich
- energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating (pans)
- without lid – lid available separately
- energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible








Induction



backofengeeignet
oven-compatible



spülmaschinengeeignet
dishwasher-compatible

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|--|---|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratentopf low casserole |  | 163000-16 | 575370 | 16 | 9,50 | 1,90 l | • |
| | | 163000-20 | 575387 | 20 | 10,50 | 3,30 l | • |
| | | 163000-24 | 575394 | 24 | 11,00 | 5,00 l | • |
| | | 163000-28 | 575400 | 28 | 13,00 | 8,00 l | • |
| | | 163000-32 | 575417 | 32 | 16,00 | 12,90 l | • |
| | | 163000-36 | 575424 | 36 | 18,00 | 18,30 l | • |
| | | 163000-40 | 575431 | 40 | 15,00 | 18,90 l | • |
| | | 163000-45 | 575448 | 45 | 15,00 | 23,90 l | • |
| 163000-50 | 575455 | 50 | 15,00 | 29,40 l | • | | |
| Fleischtopf high casserole |  | 163010-16 | 575462 | 16 | 12,00 | 2,40 l | • |
| | | 163010-20 | 575479 | 20 | 14,00 | 4,40 l | • |
| | | 163010-24 | 575486 | 24 | 16,00 | 7,20 l | • |
| | | 163010-28 | 575493 | 28 | 18,00 | 11,10 l | • |
| | | 163010-32 | 575509 | 32 | 20,00 | 16,10 l | • |
| | | 163010-36 | 575516 | 36 | 22,00 | 22,40 l | • |
| | | 163010-40 | 575523 | 40 | 25,00 | 31,40 l | • |
| | | 163010-45 | 575530 | 45 | 28,00 | 44,50 l | • |
| 163010-50 | 575547 | 50 | 32,00 | 62,80 l | • | | |
| Suppentopf stockpot |  | 163060-20 | 575691 | 20 | 20,00 | 6,30 l | • |
| | | 163060-24 | 575707 | 24 | 24,00 | 10,80 l | • |
| | | 163060-28 | 575714 | 28 | 28,00 | 17,20 l | • |
| | | 163060-32 | 575721 | 32 | 32,00 | 25,70 l | • |
| | | 163060-36 | 575738 | 36 | 36,00 | 36,60 l | • |
| | | 163060-40 | 575745 | 40 | 40,00 | 50,20 l | • |
| | | 163060-45 | 575752 | 45 | 45,00 | 71,50 l | • |
| | | 163060-50 | 575769 | 50 | 50,00 | 98,10 l | • |
| Stieltopf, flach long-handle saucepan, flat |  | 163020-16-1 | 575646 | 16 | 7,50 | 1,50 l | • |
| | | 163020-20-1 | 575660 | 20 | 10,50 | 3,30 l | • |
| | | 163020-24 | 575684 | 24 | 11,00 | 5,00 l | • |
| Stieltopf, hoch long-handle saucepan, high |  | 163020-16-2 | 575653 | 16 | 12,00 | 2,40 l | • |
| | | 163020-20-2 | 575677 | 20 | 14,00 | 4,40 l | • |
| Sauteuse sauteuse |  | 163040-16 | 575615 | 16 | 6,00 | 1,20 l | • |
| | | 163040-20 | 575622 | 20 | 6,50 | 2,00 l | • |
| | | 163040-24 | 575639 | 24 | 7,50 | 3,40 l | • |

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|--|--|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratpfanne frying pan  | | 163050-20 | 575554 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 163050-24 | 575561 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163050-28 | 575578 | 28 | 5,00 | 2,75 l | • |
| | | 163050-32 | 575585 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163050-36* | 575592 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163050-40* | 575608 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated  | | 163052-20 | 577824 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 163052-24 | 577831 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163052-28 | 577848 | 28 | 5,00 | 2,75 l | • |
| | | 163052-32 | 577855 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163052-36* | 577862 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163052-40* | 577879 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Schmorpfanne braising pan  | | 163051-32 | 577794 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163051-36 | 577800 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163051-40 | 577817 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated  | | 163053-32 | 577916 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163053-36 | 577923 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163053-40 | 577930 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Deckel lid  | | 163030-16 | 576247 | 16 | | | |
| | | 163030-20 | 576254 | 20 | | | |
| | | 163030-24 | 576261 | 24 | | | |
| | | 163030-28 | 576278 | 28 | | | |
| | | 163030-32 | 576285 | 32 | | | |
| | | 163030-36 | 576292 | 36 | | | |
| | | 163030-40 | 576308 | 40 | | | |
| | | 163030-45 | 576315 | 45 | | | |
| | | 163030-50 | 576322 | 50 | | | |

* mit Gegengriff · with double handle



Starker Schüttrand für tropffreies Abgießen.

Strong pouring rim for drip-free pouring.



Stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe.

Stable, heat-insulating stainless steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.
Energy-efficient induction base.



Trigon



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
- schwere und robuste Ausführung
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
- heavy-duty and robust design
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible










Induction



backofengeeignet
oven-compatible



spülmaschinengeeignet
dishwasher-compatible

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|--|--|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Sauteuse sauteuse  | | 190040-12 | 599925 | 12 | 5,50 | 0,50 l | • |
| | | 190040-14 | 599932 | 14 | 5,50 | 0,70 l | • |
| | | 190040-16 | 599635 | 16 | 6,00 | 1,00 l | • |
| | | 190040-18 | 599772 | 18 | 6,00 | 1,20 l | • |
| | | 190040-20 | 599642 | 20 | 6,50 | 1,70 l | • |
| | | 190040-24 | 599659 | 24 | 7,50 | 2,90 l | • |
| Sauteuse, beschichtet sauteuse, coated  | | 190041-16 | 599703 | 16 | 6,00 | 1,00 l | • |
| | | 190041-18 | 599789 | 18 | 6,00 | 1,20 l | • |
| | | 190041-20 | 599710 | 20 | 6,50 | 1,70 l | • |
| | | 190041-24 | 599727 | 24 | 7,50 | 2,90 l | • |
| Bratpfanne frying pan  | | 190050-20 | 599666 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 190050-24 | 599673 | 24 | 4,50 | 1,75 l | • |
| | | 190050-28 | 599680 | 28 | 5,00 | 2,70 l | • |
| | | 190050-32 | 599697 | 32 | 5,30 | 3,50 l | • |
| Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated  | | 190051-20 | 599734 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 190051-24 | 599741 | 24 | 4,50 | 1,75 l | • |
| | | 190051-28 | 599758 | 28 | 5,00 | 2,70 l | • |
| | | 190051-32 | 599765 | 32 | 5,30 | 3,50 l | • |
| Wok-Pfanne wok pan  | | 190070-36* | 602342 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |
| Wok-Pfanne, beschichtet wok pan, coated  | | 190071-36* | 601796 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |
| Wok-Pfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom  | | 190060-36 | 608627 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |

* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.



Die Wok-Pfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.



Gastro-Pfannen

Gastro-pans

GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

CHAFING DISHES
Chafing dishes

GN-BEHÄLTER
GN-container





- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- extra schwere, sehr robuste Ausführung mit Wandstärken bis zu 1,2 mm
- hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl mit massiver Griffplatte
- sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
- backofengeeignet
- spülmaschinengeeignet

- high-quality stainless steel
- especially heavy-duty, very robust design with wall thickness of up to 1.2 mm
- high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
- energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel handles with solid grip plate
- safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
- oven-compatible
- dishwasher-compatible



Induction



backofengeeignet
oven-compatible



spülmaschinengeeignet
dishwasher-compatible

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|---|--|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratpfanne frying pan  | | 163050-20 | 575554 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 163050-24 | 575561 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163050-28 | 575578 | 28 | 5,00 | 2,75 l | • |
| | | 163050-32 | 575585 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163050-36* | 575592 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163050-40* | 575608 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated  | | 163052-20 | 577824 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 163052-24 | 577831 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163052-28 | 577848 | 28 | 5,00 | 2,75 l | • |
| | | 163052-32 | 577855 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163052-36* | 577862 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163052-40* | 577879 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Schmorpfanne braising pan  | | 163051-32 | 577794 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163051-36 | 577800 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163051-40 | 577817 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |
| Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated  | | 163053-32 | 577916 | 32 | 5,00 | 3,50 l | • |
| | | 163053-36 | 577923 | 36 | 6,00 | 5,50 l | • |
| | | 163053-40 | 577930 | 40 | 7,00 | 8,25 l | • |

* mit Gegengriff · with double handle



Stabile, wärmeisolierende
Edelstahlgriffe.

Stable, heat-insulating stainless
steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.

Energy-efficient induction base.



Hochwertige, strapazierfähige
DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschich-
tung.

High-quality and hard-wearing
DIAMAS-PRO non-stick coating.



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
 - extra schwere, sehr robuste Ausführung
 - hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
 - energieeffizienter Aluminiumkapselboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
 - stabile, wärmeisolierende Edelstahlgriffe
 - sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
 - backofengeeignet
 - spülmaschinengeeignet
- high-quality stainless steel
 - especially heavy-duty, very robust design
 - high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
 - energy-efficient aluminium encapsulated base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
 - stable, heat-insulating stainless steel handles
 - safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
 - oven-compatible
 - dishwasher-compatible






Induction



backofengeeignet
oven-compatible



spülmaschinengeeignet
dishwasher-compatible

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|---|--|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratpfanne frying pan  | | 163065-20 | 591561 | 20 | 4,50 | 1,20 l | • |
| | | 163065-24 | 591578 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163065-28 | 591585 | 28 | 5,00 | 2,60 l | • |
| | | 163065-32 | 591592 | 32 | 5,00 | 3,75 l | • |
| Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated  | | 163059-20 | 591523 | 20 | 4,50 | 1,20 l | • |
| | | 163059-24 | 591530 | 24 | 5,00 | 1,90 l | • |
| | | 163059-28 | 591547 | 28 | 5,00 | 2,60 l | • |
| | | 163059-32 | 591554 | 32 | 5,00 | 3,75 l | • |
| Schmorpfanne, beschichtet braising pan, coated  | | 163048-24 | 615137 | 24 | 6,00 | 2,80 l | • |
| | | 163048-28 | 615144 | 28 | 6,00 | 4,10 l | • |
| | | 163048-32 | 615151 | 32 | 6,00 | 5,25 l | • |



Stabile Edelstahlgriffe.
Stable stainless steel handles.



Energiesparender Induktionsboden.
Energy-efficient induction base.



Hochwertige, strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung.

High-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating.

Trigon



- hochwertiges 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium, Edelstahl 18/10
 - schwere und robuste Ausführung
 - hochwertige und strapazierfähige DIAMAS-PRO-Antihaft-Beschichtung
 - für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
 - stabile, wärmeisolierende Griffe aus rostfreiem Edelstahl
 - sicheres und tropffreies Abgießen durch starken Schüttrand
 - backofengeeignet
 - spülmaschinengeeignet
- high-quality 3-layer material made of stainless steel, aluminium, stainless steel 18/10
 - heavy-duty and robust design
 - high-quality and hard-wearing DIAMAS-PRO non-stick coating
 - suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
 - stable, heat-insulating stainless steel handles
 - safe and drip-free pouring thanks to strong pouring rim
 - oven-compatible
 - dishwasher-compatible








Induction



backofengeeignet
oven-compatible



spülmaschinengeeignet
dishwasher-compatible

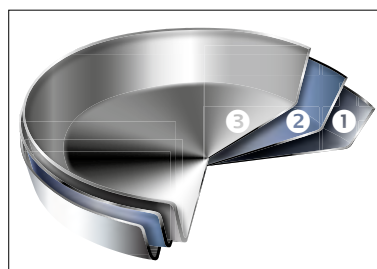
| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|--|--|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratpfanne frying pan  | | 190050-20 | 599666 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 190050-24 | 599673 | 24 | 4,50 | 1,75 l | • |
| | | 190050-28 | 599680 | 28 | 5,00 | 2,70 l | • |
| | | 190050-32 | 599697 | 32 | 5,30 | 3,50 l | • |
| Bratpfanne, beschichtet frying pan, coated  | | 190051-20 | 599734 | 20 | 4,00 | 1,00 l | • |
| | | 190051-24 | 599741 | 24 | 4,50 | 1,75 l | • |
| | | 190051-28 | 599758 | 28 | 5,00 | 2,70 l | • |
| | | 190051-32 | 599765 | 32 | 5,30 | 3,50 l | • |
| Wok-Pfanne wok pan  | | 190070-36* | 602342 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |
| Wok-Pfanne, beschichtet wok pan, coated  | | 190071-36* | 601796 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |
| Wok-Pfanne mit Rundboden wok pan with spherical bottom  | | 190060-36 | 608627 | 36 | 10,00 | 7,00 l | • |

* mit Gegengriff · with double handle



Produkte aus hochwertigem 3-Schicht-Material erkennen Sie an diesem Zeichen.

Products made out of high-grade 3-layer material are marked with this symbol.



- 1 hochwertiger rostfreier Edelstahl für optimale Stabilität und einfache Reinigung
- 2 Aluminiumkern leitet die Wärme gleichmäßig vom Boden bis zum Rand
- 3 rostfreier Edelstahl 18/10 für lebensmittelechte Zubereitung

- 1 high-quality stainless steel for optimal stability and easy cleaning
- 2 aluminium core conducts heat evenly from the base to the rim
- 3 18/10 stainless steel for food-genuinely cooking and roasting



Die Wok-Pfanne mit Rundboden wird auf Induktions- und Gaskochmulden mit spezieller Vorrichtung eingesetzt.

The wok pan with spherical bottom can be used on induction and gas hobs with spherical fixture.




- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste, langlebige Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Planboden, für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- stabiler, wärmeisolierender Rohrgriff aus rostfreiem Edelstahl
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust, durable non-stick coating
- energy-efficient flat base, suitable for induction, glass ceramic, electric and gas stoves
- stable, heat-insulating stainless steel tube handle
- oven-compatible
- easy to clean

Induction



backofengeeignet
oven-compatible

| | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|---|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| Bratpfanne frying pan  | 163049-24 | 598591 | 24 | 4,50 | 1,90 l | • |
| | 163049-28 | 598607 | 28 | 5,00 | 2,50 l | • |
| | 163049-32 | 598614 | 32 | 5,30 | 3,40 l | • |



Großer Innenspiegel für komfortables Braten.

Big mirror inside for comfortable roasting.



Stabiler Edelstahl-Rohrgriff.

Stable stainless steel tube handle.



Strapazierfähige Antihaf-Beschichtung.

Hard-wearing non-stick coating.

Alustar



- hochwertiger Aluminium-Rumpf
- schwere Ausführung
- robuste, langlebige Antihaft-Beschichtung
- energieeffizienter Planboden, für Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde geeignet
- ergonomischer Eisengriff
- backofengeeignet
- leicht zu reinigen

- high-quality aluminium body
- heavy-duty design
- robust, durable non-stick coating
- energy-efficient flat base, suitable for glass ceramic, electric and gas stoves
- ergonomic iron handle
- oven-compatible
- easy to clean



backofengeeignet
oven-compatible

| Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | ø cm | Höhe cm height | Inhalt capacity | Induction |
|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|--------------------|-----------|
| 163058-20 | 591707 | 20 | 4,50 | 0,85 l | |
| 163058-24 | 591714 | 24 | 5,00 | 1,50 l | |
| 163058-28 | 591721 | 28 | 5,00 | 2,25 l | |
| 163058-32 | 591738 | 32 | 5,00 | 3,30 l | |
| 163058-36 | 591745 | 36 | 5,50 | 4,25 l | |
| 163058-40 | 591752 | 40 | 6,50 | 6,00 l | |





Chafing Dishes

Chafing dishes



GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

CHAFING DISHES
Chafing dishes

GN-BEHÄLTER
GN-container

Royal



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- massiv gegossene FüÙe in Chrom oder Gold
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhaltlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- solidly moulded feet in chrome or gold
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately

| Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height |
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|

B (w)



Royal Gold,
GN 1/1
Royal Gold,
GN 1/1

| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167040 | 585720 | 69,00 | 50,00 | 41,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



Royal Gold,
rund
Royal Gold,
round

| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167041 | 585737 | 55,00 | 55,00 | 43,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



Royal, GN 1/1
Royal, GN 1/1

| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167050 | 585744 | 69,00 | 50,00 | 41,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



Royal, rund
Royal, round

| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167051 | 585751 | 55,00 | 55,00 | 43,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



Abnehmbarer Rolltopdeckel.
Removable roll top lid.



Deckelbremssystem:
120° und 175°.
Lid brake mechanism:
120° and 175°.



Kondenswasserrückführung.
Condensed water return.



Massiv gegossene FüÙe.
Solidly molded feet.

Milano



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- stapelbar
- rutschhemmende FüÙe
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- stackable
- slip-resistant feet
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately

| Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height |
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|



| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167060 | 585768 | 73,00 | 50,00 | 41,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167061 | 585775 | 55,00 | 55,00 | 43,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|



Abnehmbarer Rolltopdeckel.
Removable roll top lid.



Kondenswasserrückführung.
Condensed water return.



Stapelbarkeit.
Stackable.



Rutschhemmende FüÙe.
Slip-resistant feet.

Monaco

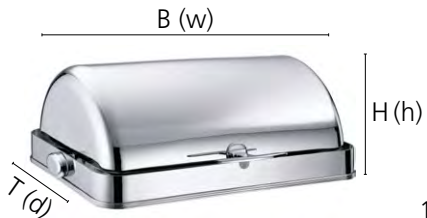


- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1 oder rund
- für Thekeneinbau
- abnehmbarer Rolltopdeckel
- mit Deckelbremssystem – 2 Positionen: 120° und 175°
- Kondenswasserrückführung
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz, ohne Heizquelle

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1 or round style
- for integration into a bar
- removable roll top lid
- with lid brake mechanism – 2 positions: 120° and 175°
- condensed water return
- can be heated electrically or with fuel
- including insert, excluding heat source

| Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height |
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|

Monaco,
GN 1/1
Monaco,
GN 1/1



| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167070 | 585782 | 67,00 | 46,00 | 26,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|

Monaco, rund
Monaco, round



| | | | | |
|--------|--------|-------|-------|-------|
| 167071 | 585799 | 53,00 | 53,00 | 26,00 |
|--------|--------|-------|-------|-------|

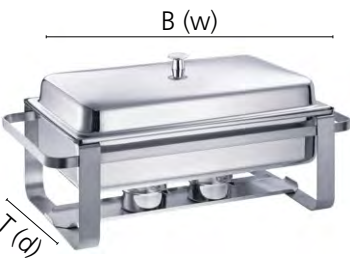
Lugano




- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/1
- Rolltopdeckel bis zu 90° (Lugano Roll)
- Haubendeckel, an allen Seiten einhängbar (Lugano)
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich
- Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich


- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/1
- roll top lid up to 90° (Lugano Roll)
- lift-off lid – attachable on all sides (Lugano)
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately
- Piccolino spoon rest available as a complement

| Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height | Inhalt capacity |
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|

| | | | | | | |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|
| Lugano, GN 1/1 Lugano, GN 1/1 |  | 167030 | 584532 | 64,00 | 37,00 | 32,00 |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|

| | | | | | | |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|
| Lugano Roll, GN 1/1 Lugano Roll, GN 1/1 |  | 167035 | 586567 | 64,00 | 35,00 | 39,00 |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|

| | | | | | | |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|
| Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert |  | 167155 | 592995 | 19,50 | 12,50 | 10,50 |
|---|---|--------|--------|-------|-------|-------|

| | | | | | | | |
|--|---|--------------|--------|-------|-------|-------|--------|
| Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9 |  | 167100-19-10 | 575967 | 17,60 | 10,80 | 10,00 | 1,00 l |
|--|---|--------------|--------|-------|-------|-------|--------|



Einhängbarer Haubendeckel (Lugano).
Attachable lift-off lid (Lugano).



Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich.
Piccolino spoon rest available as a complement.



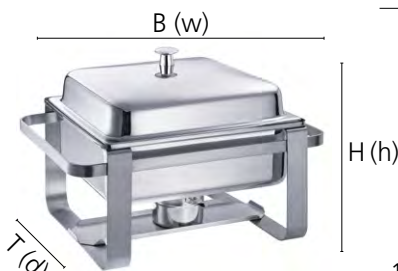


Chafing Dish mit Löffelablage Piccolino.
Chafing dish with Piccolino spoon rest.

Piccolino



- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- schwere Ausführung in GN 1/2
- Haubendeckel, an allen Seiten einhängbar
- elektrisch oder mit Brennstoff beheizbar
- inkl. Einsatz und Brennstoffdosen
- elektrische Heizung separat erhältlich
- Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich

- high-quality stainless steel
- heavy-duty design for GN 1/2
- lift-off lid – attachable on all sides
- can be heated electrically or with fuel
- including insert and fuel boxes
- electric heating element available separately
- Piccolino spoon rest available as a complement

| | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height | Inhalt capacity |
|---|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| <p>Piccolino, GN 1/2 Piccolino, GN 1/2</p>  | 167025 | 586277 | 44,00 | 31,00 | 32,00 | |
| <p>Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert</p>  | 167155 | 592995 | 19,50 | 12,50 | 10,50 | |
| <p>Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9</p>  | 167100-19-10 | 575967 | 17,60 | 10,80 | 10,00 | 1,00 l |



Einhängbarer Haubendeckel.
Attachable lift-off lid.



Löffelablage Piccolino als Ergänzung erhältlich.
Piccolino spoon rest available as a complement.



Chafing Dish mit Löffelablage Piccolino.
Chafing dish with Piccolino spoon rest.

Zubehör

Accessories



Elektrische Heizung

- für runde Modelle sowie GN 1/1 und GN 1/2
- mit Regler
- 700 Watt

Brennstoffdosenhalter

- für runde Modelle sowie GN 1/1

Speiseeinsatz

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- für runde Chafing Dishes

Löffelablage

- hochwertiger rostfreier Edelstahl
- GN 1/9
- passend zu Lugano, Lugano Roll, Piccolino

electric heating element

- for round models and GN 1/1 and GN 1/2
- with regulator
- 700 Watt

fuel box holder

- for round models and GN 1/1

food insert

- high-quality stainless steel
- for round chafing dishes

spoon rest

- high-quality stainless steel
- GN 1/9
- suitable for Lugano, Lugano Roll, Piccolino chafing dishes

| | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Länge cm width | Breite cm depth | Höhe cm height | Inhalt capacity |
|--|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------------------|--------------------|
| <p>Heizung Annessi, elektrisch, rund + GN 1/2 electric heating element Annessi, round + GN 1/2</p>  | 167201 | 576155 | 25,00 | 16,00 | | |
| <p>Heizung Annessi, elektrisch, GN 1/1 electric heating element Annessi, GN 1/1</p>  | 167202 | 605978 | 25,00 | 20,00 | | |
| <p>Brennstoffdosenhalter Annessi, GN 1/1 fuel box holder Annessi, GN 1/1</p>  | 167150 | 586406 | | | | |
| <p>Brennstoffdosenhalter Annessi, rund fuel box holder Annessi, round</p>  | 167151 | 586413 | | | | |
| <p>Speiseeinsatz Edelstahl, rund stainless steel food insert, round</p>  | 167132 | 580633 | Ø 38,50 | | 11,00 | |
| <p>Löffelablage Piccolino, GN 1/9, ohne Einsatz spoon rest Piccolino, GN 1/9, without insert</p>  | 167155 | 592995 | 19,50 | 12,50 | 10,50 | |
| <p>Einsatz für Löffelablage Piccolino, GN 1/9 insert for spoon rest Piccolino, GN 1/9</p>  | 167100-19-10 | 575967 | 17,60 | 10,80 | 10,00 | 1,00 l |



GN-Behälter

GN-container

GASTRO-TÖPFE
Gastro-casseroles

GASTRO-PFANNEN
Gastro-pans

CHAFING DISHES
Chafing dishes

GN-BEHÄLTER
GN-container



Cellana



- feuerfestes Hotelporzellan
- hochfeste Glasur
- backofenfest
- spülmaschineneeignet
- stapelbar
- vielfältiger Einsatz durch unterschiedliche Höhen

- fire-proof hotelware
- high-strength glaze
- oven-safe
- dishwasher-compatible
- stackable
- versatile use through different heights



backofenfest
oven-safe



spülmaschineneeignet
dishwasher-compatible

| | | Best.-Nr. ref. no. | EAN 4007257... | Breite cm width | Tiefe cm depth | Höhe cm height | Inhalt capacity |
|---|--|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Cellana GN 1/1 Cellana GN 1/1  | | 167120-11-20 | 586321 | 53,00 | 32,50 | 2,00 | 1,80 l |
| | | 167120-11-40 | 601802 | 53,00 | 32,50 | 4,00 | 4,30 l |
| | | 167120-11-65 | 586314 | 53,00 | 32,50 | 6,50 | 8,00 l |
| | | | | | | | |
| Cellana GN 1/2 Cellana GN 1/2  | | 167120-12-20 | 586345 | 32,50 | 26,50 | 2,00 | 0,50 l |
| | | 167120-12-40 | 601819 | 32,50 | 26,50 | 4,00 | 1,80 l |
| | | 167120-12-65 | 586338 | 32,50 | 26,50 | 6,50 | 3,30 l |
| Cellana GN 1/3 Cellana GN 1/3  | | 167120-13-20 | 586369 | 32,50 | 17,50 | 2,00 | 0,40 l |
| | | 167120-13-40 | 601826 | 32,50 | 17,50 | 4,00 | 1,10 l |
| | | 167120-13-65 | 586352 | 32,50 | 17,50 | 6,50 | 2,30 l |
| Cellana GN 1/4 Cellana GN 1/4  | | 167120-14-65 | 599482 | 26,50 | 16,20 | 6,50 | 1,20 l |
| Cellana GN 1/6 Cellana GN 1/6  | | 167120-16-65 | 599499 | 17,60 | 16,20 | 6,50 | 0,60 l |
| Cellana GN 2/3 Cellana GN 2/3  | | 167120-23-20 | 603233 | 35,50 | 32,50 | 2,00 | 0,90 l |
| | | 167120-23-40 | 603226 | 35,50 | 32,50 | 4,00 | 2,70 l |
| | | 167120-23-65 | 586864 | 35,50 | 32,50 | 6,50 | 5,50 l |
| Cellana GN 2/4 Cellana GN 2/4  | | 167120-24-20 | 601840 | 53,00 | 16,20 | 2,00 | 0,70 l |
| | | 167120-24-40 | 603240 | 53,00 | 16,20 | 4,00 | 1,70 l |
| | | 167120-24-65 | 586871 | 53,00 | 16,20 | 6,50 | 3,30 l |

Josef Schulte-Ufer KG · GastroSUS
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Tel. +49 (0) 2933.981-0 · Fax +49 (0) 2933.7150
info@gastrosus.de · www.gastrosus.de

