

SYSTEMPORZELLAN

FÜR KRANKENHÄUSER, KLINIKEN UND PFLEGEINRICHTUNGEN

SYSTEM PORCELAIN
FOR HOSPITALS, CLINICS AND CARE FACILITIES

PORCELAINE DE SYSTÈME
POUR HÔPITAUX, CLINIQUES ET ÉTABLISSEMENTS DE SOINS

GERMAN PERFORMANCE

 SCHÖNWALD
Germany

550 PATIENTEN
3 MAHLZEITEN PRO TAG
1 LOGISTISCHE HÖCHSTLEISTUNG



550 PATIENTS
3 MEALS PER DAY
1 TOP LOGISTICAL SERVICE

550 PATIENTS
3 REPAS PAR JOUR
1 GRANDE PERFORMANCE LOGISTIQUE

von profis für profis: systemporzellan in perfektion

Täglich wartet in der modernen Krankenhausküche eine gewaltige logistische Herausforderung: Je nach Standort müssen Hunderte oder sogar bis zu mehreren Tausend Mahlzeiten zubereitet und verteilt werden. Darüber hinaus zwingen Reformen im Gesundheitswesen zu wirtschaftlichem Handeln bei gleichzeitig steigenden Ansprüchen der Patienten. Die Folge: In einem sehr effizienten Prozess müssen die Speisen in bester Qualität zubereitet und korrekt temperiert auf die Patientenzimmer verteilt werden. Natürlich alles unter Beachtung der strengen Hygienevorschriften.

Teils hoch technisierte Speisenverteilssysteme sind die ideale Lösung, um diese hohen Anforderungen zu erfüllen. Diese Systeme funktionieren aber nur mit einem ideal darauf abgestimmten Porzellan. SCHÖNWALD bietet die perfekte Lösung mit passgenauem, widerstandsfähigem Systemporzellan. Für höchste Performance Tag für Tag. Dafür steht die Marke SCHÖNWALD – mit über 130 Jahren Profiporzellan-Erfahrung Made in Germany. Setzen Sie auf German Performance.



FROM PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS: SYSTEM PORCELAIN WITH PERFECTION

Every day a vast logistical challenge awaits in the modern hospital kitchen: depending on the particular site, anything from hundreds to several thousand meals need to be prepared and distributed. In addition, reforms in the healthcare sector demand that the meals are produced in an economically viable way while the demands of patients continue to rise. The consequence is that the food needs to be prepared with the best quality and distributed to the patients' rooms at the correct temperature in a very efficient process. This must of course all be done following the strict hygiene regulations.

In some cases highly technical food distribution systems represent the ideal solution for meeting these demanding requirements. But these systems only work with porcelain which is ideally suited to them. SCHÖNWALD offers the perfect solution with snug-fitting, resilient system porcelain. For supreme performance day in, day out. This is what the SCHÖNWALD brand is renowned for – with over 130 years of professional porcelain experience Made in Germany. Rely on German performance.

PAR DES PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS : DE LA PORCELAINE DE SYSTÈME HAUT DE GAMME

Tous les jours, un énorme défi logistique attend les salariés des cuisines des hôpitaux modernes : selon leur emplacement, ils doivent préparer et distribuer des centaines voire plusieurs milliers de repas. De plus, des réformes dans le secteur de la santé publique contraignent à toujours plus d'économies, alors que les exigences des patients, quant à elles, ne cessent de croître. Résultat : un processus très efficace doit permettre de préparer des repas de la meilleure qualité possible et de les distribuer à bonne température dans les chambres des patients. Bien sûr, sans perdre de vue un instant les règles d'hygiènes strictes.

Les systèmes de distribution partiellement high-tech constituent la solution idéale pour répondre à ces exigences pointues. Mais ces systèmes fonctionnent uniquement avec une vaisselle en porcelaine appropriée. SCHÖNWALD offre la solution parfaite : une porcelaine-système robuste et parfaitement adaptée pour une performance maximale, jour après jour. La marque SCHÖNWALD, forte de plus de 130 ans de fabrication de porcelaine professionnelle Made in Germany, s'y engage. Misez sur la fameuse « German Performance ».



UNSERE FAKTEN SPRECHEN EINE KLARE SPRACHE

Mit SCHÖNWALD Systemgeschirren profitieren Sie von hoher Funktionalität und extrem langlebiger Qualität. Ergänzt mit ansprechenden Reliefformen – wie bei unserer Form DONNA KRANKENHAUS – schaffen Sie auch optisch einen Mehrwert für Ihr Haus. Ihre Vorteile mit SCHÖNWALD Porzellan:

1. Passfähig und systemkompatibel
2. Hygienische und schnittfeste Oberflächen durch eine hohe chemische und physikalische Widerstandsfähigkeit der Glasur
3. Kurze Reinigungszeit und geringer Spülmittelverbrauch durch glatte, homogene Oberflächen
4. Hervorragende Wärmespeicherfähigkeit unterstützt die Leistung von Warmhaltesystemen
5. Außerordentlich hohe Temperaturwechselbeständigkeit
6. Hohe Kantenschlagfestigkeit
7. Lange Lebensdauer durch höchste Verarbeitungsqualität bis in Details wie hochfein polierte Borde und Füße
8. Platzsparende Stapelung von Porzellanteilen
9. Ergonomie in der Handhabung beschleunigt Abläufe, spart Zeit und minimiert die Bruchrate
10. Exakt plane Böden für Heizplatten von Kontaktwärmetabletts und -systemwagen
11. Beschichtete homogene Hightech-Oberflächen für Induktionssysteme



OUR FACTS SPEAK A CLEAR LANGUAGE

With SCHÖNWALD system tableware you benefit from great functionality and extremely long-lasting quality. Supplemented with attractive relief shapes – as with our DONNA HOSPITAL range – you can also enhance the visual appeal of your establishment. The advantages you enjoy with SCHÖNWALD porcelain:

1. Adaptable and system-compatible
2. Hygienic and cut-resistant surfaces thanks to the high level of chemical and physical resilience of the glaze
3. Short cleaning time and low level of detergent consumption thanks to smooth homogeneous surfaces
4. Outstanding heat storage capacity supports the performance of heat retention systems
5. Extraordinarily high resistance to changes in temperature
6. High edge impact strength
7. Long useful service life thanks to supreme quality of processing right down to details such as highly finely polished edges and feet
8. Space-saving stacking of porcelain articles
9. Ergonomics in handling accelerates processes, saves time and minimises the rate of breakages
10. Completely flat bottoms for hotplates of contact heat trays and system trolleys
11. Coated homogeneous high-tech surfaces for induction systems

DES FAITS INDISCUTABLES

Les différentes collections de vaisselle-système SCHÖNWALD offrent une extrême fonctionnalité et une qualité haut de gamme. Complétées avec de séduisants reliefs, comme pour notre forme DONNA HÔPITAL par exemple, nous apportons également une plus-value visuelle pour votre établissement. Les avantages de la porcelaine SCHÖNWALD :

1. adaptable et compatible avec des systèmes
2. des surfaces hygiéniques et à l'épreuve des coupures grâce à une grande résistance chimique et physique de l'émail
3. un nettoyage rapide et une consommation réduite de produit vaisselle grâce à une surface plane et homogène
4. l' excellente capacité d'accumulation thermique accroît la performance des systèmes de maintien au chaud
5. une résistance exceptionnelle aux grands changements de température
6. une grande résistance aux chocs
7. une longue durée de vie grâce à une qualité de finition haut de gamme jusque dans les détails, de même que des bords et des bases finement polis
8. l'empilage facilité des éléments en porcelaine pour un plus grand grain de place
9. une prise en main ergonomique réduit le temps de distribution et le taux de casse, et garantit une meilleure stabilité en main
10. des surfaces parfaitement planes pour les plaques chauffantes du plateau ou chariot-système à thermocontact
11. des surfaces homogènes high-tech revêtues pour les systèmes à induction





PASSGENAUES PORZELLAN – FÜR JEDES SYSTEM UND JEDES BUDGET

Frühstück, Mittag- und Abendessen, zusätzlich spezielle Angebote für Sonderwünsche. Bistro, Kantine und Teeküche wollen genauso bedient werden wie Patienten mit unterschiedlichen Kostarten. Wir von SCHÖNWALD kennen die unterschiedlichen Anforderungen in der Speisenverteilung von Kliniken. Darum haben wir leistungsfähiges Systemporzellan entwickelt, welches auf alle spezifischen Ansprüche passgenaue Antworten parat hält.

Unser Systemporzellan ist perfekt abgestimmt auf sämtliche modernen Verteilsysteme. Ganz gleich, ob Sie aktive Systeme, basierend auf Umluft, Kontaktwärme oder Induktion, einführen oder passive Tablettsysteme verwenden. Denn unser Ziel ist es, Krankenhäusern maßgeschneiderte Porzellanlösungen zu bieten – für jedes System und jedes Budget. Gerne erstellt Ihnen Ihr SCHÖNWALD Berater ein persönliches Angebot ganz nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

SNUG-FITTING PORCELAIN – FOR EVERY SYSTEM AND EVERY BUDGET

Breakfast, lunch, dinner, as well as special offers to cater for special requests. Bistro, canteen and tea kitchens want to be catered for just as much as patients with different types of food. We at SCHÖNWALD know the different requirements when it comes to distributing food within hospitals. This is why we have developed highly efficient system porcelain which has all the precise answers in response to all specific demands.

Our system porcelain is perfectly designed to cater for all modern distribution systems, regardless of whether you introduce active systems based on circulating air, contact heat or induction or use passive tray systems. This is because our aim is to offer hospitals customised porcelain solutions – catering for every system and every budget. Your SCHÖNWALD adviser will be happy to put together a personal quotation for you fully in accordance with your wishes and specifications.

UNE PORCELAINE PARFAITEMENT ADAPTÉE À TOUS LES SYSTÈMES ET À TOUS LES BUDGETS

Petit-déjeuner, déjeuner, dîner et quelques offres spéciales pour les requêtes particulières. Le café, la cantine et les kitchenettes veulent profiter des mêmes avantages que les patients avec différents régimes alimentaires. Chez SCHÖNWALD, nous sommes conscients des exigences que requiert la distribution des repas dans les hôpitaux. C'est pour cela que nous avons développé une porcelaine-système robuste qui apporte une solution précise à tous les besoins spécifiques.

Notre porcelaine-système est parfaitement adaptée à tous les systèmes de distribution modernes. Peu importe que vous utilisiez des systèmes actifs à base d'air pulsé, de thermocontact, d'induction ou encore des systèmes passifs de plateaux. Car notre but est d'offrir aux hôpitaux des solutions en porcelaine sur-mesure convenant à tous les systèmes et à tous les budgets. C'est avec plaisir que votre conseiller SCHÖNWALD établira un devis personnel, en adéquation avec vos envies et vos instructions.



OB HEISS ODER KALT – ALLES PERFEKT TEMPERIERT SERVIEREN

Kochen, Regenerieren oder Endgaren – entscheiden Sie. Je nach Größe des Hauses, Platzangebot und wirtschaftlicher Ausrichtung vor Ort bieten sich für Kliniken verschiedene Verfahren der Speisenregenerierung und -verteilung an. Passive Tablettssysteme sind ideal für klassisches Warmhalten bei Cook & Serve. Aktive Systeme wie Umluft, Kontaktwärme und Induktion eignen sich darüber hinaus hervorragend zur Regeneration und zum Endgaren bei den Zubereitungsverfahren Cook & Chill und Cook & Freeze.

Letztendlich müssen alle Verteilsysteme zwei wichtige Ziele erreichen: Zum einen müssen auf demselben Tablett heiße Speisen heiß und kalte kalt bleiben. Zum anderen ist nach HACCP eine Kerntemperatur für Heißspeisen von 65 Grad unbedingt einzuhalten. Passgenaues Systemporzellan von SCHÖNWALD hilft durch seine ausgezeichnete Qualität und Funktionsvielfalt, diese Vorgaben sicher einzuhalten.



WHETHER HOT OR COLD – SERVE EVERYTHING AT THE PERFECT TEMPERATURE

Cooking, regeneration or final preparation – you decide. Depending on the size of the establishment, the amount of space on offer and the commercial focus at the particular site, different methods of food regeneration and distribution are suitable for hospitals. Passive tray systems are ideal for the traditional method of keeping food warm with Cook & Serve. Active systems such as circulating air, contact heat and induction are also outstandingly suited to regeneration and to final preparation with the preparation methods of Cook & Chill and Cook & Freeze.

Ultimately, all distribution systems must achieve two important aims. First of all, hot food needs to stay hot and cold food needs to stay cold on the same tray. Secondly, the HACCP system demands that it is absolutely essential that a core temperature of 65 degrees be maintained for hot food. Snug-fitting system porcelain from SCHÖNWALD helps to meet these specifications reliably thanks to its excellent quality and functional variety.

CHAUD OU FROID, TOUT ARRIVE À BONNE TEMPÉRATURE

Cuire, régénérer ou terminer une cuisson... c'est vous qui décidez. En fonction de la taille de l'établissement et du budget alloué, les hôpitaux ont le choix parmi plusieurs procédés de régénération et distribution des plats. Les systèmes passifs de plateaux sont l'idéal pour une conservation de la chaleur classique en cas de Cook & Serve. Les systèmes actifs tels que l'air pulsé, le thermocontact et l'induction se prêtent aussi idéalement à la régénération et à la fin de cuisson pour les modes de préparation Cook & Chill et Cook & Freeze.

Ce qui importe, c'est que tous les systèmes de distribution doivent obéir à deux points importants : d'une part, les plats chauds doivent rester chauds et les plats froids, froids, et ce, sur un même plateau. D'autre part, la température des plats chauds doit absolument être conforme à la réglementation HACCP, c'est-à-dire s'élever à 65 °C à cœur. Par son excellente qualité et ses diverses fonctionnalités, la porcelaine-système sur-mesure de SCHÖNWALD permet de vous conformer aisément à ces réglementations.



WIR UNTERSTÜTZEN DURCH ERSTKLAISIGE SYSTEM- KOMPETENZ

Alle unsere Systemporzellanteile sind perfekt abgestimmt auf die Tablets und Systemwagen der verschiedenen Hersteller. Trotz der unterschiedlichen Anforderungen profitieren alle aktiven und passiven Systeme von der optimalen Wärmespeicherfähigkeit des SCHÖNWALD Profiporzellans. Das spart Energie beim Warmhalten oder Regenerieren.

Zusätzlich bietet SCHÖNWALD für die klassische Tablettbestückung eigene Qualitäts-tabletts aus stabilem und pflegeleichtem Glasfaserpolyester und für viele Porzellanteile passgenaue Kunststoffdeckel. Systemkompetenz, die sich vor Ort bezahlt macht.

Dabei unterstützen wir Sie bei Neugestaltung oder Optimierung Ihrer Systeme von Anfang an. Im direkten Kontakt mit Planern entwickeln wir Ihre maßgeschneiderte Lösung. Wir begleiten den gesamten Prozess, bis wirklich alles passt, und fertigen Porzellanteile, die speziell auf Ihr Speisenverteilssystem ausgerichtet sind. Profitieren Sie von einer hoch professionellen Lösung – mit Systemporzellan von SCHÖNWALD.



WE PROVIDE SUPPORT WITH FIRST-CLASS SYSTEM EXPERTISE

All of our system porcelain components are perfectly matched to the trays and system trolleys of the different manufacturers. Despite the different requirements, all active and passive systems benefit from the optimum heat storage capacity of the SCHÖNWALD professional porcelain. This saves energy when it comes to keeping food warm or regenerating it.

In addition, for the traditional equipping of trays, SCHÖNWALD offers its own quality trays made from stable and easy-care fibreglass polyester and snug-fitting plastic covers for many porcelain components. System expertise which really pays off on site.

We offer you support in redesigning or optimising your systems right from the outset. We develop your customised solution in direct contact with planners. We oversee the entire process until everything is just right and manufacture porcelain components which are specifically designed to cater for your food distribution system. Benefit from a highly professional solution – with system porcelain from SCHÖNWALD.

NOTRE COMPÉTENCE HAUT DE GAMME EN MATIÈRE DE Systèmes à Votre Service

Tous nos éléments en porcelaine pour systèmes sont parfaitement adaptés aux plateaux et chariots-système des différents fabricants. Malgré les diverses exigences, tous les systèmes actifs et passifs peuvent profiter de la capacité d'accumulation thermique optimale de la porcelaine pour professionnels SCHÖNWALD. Cela permet d'économiser de l'énergie pour maintenir les plats au chaud ou les régénérer.

En outre, en matière d'équipement classique de plateaux, SCHÖNWALD propose ses propres plateaux de qualité, robustes et d'entretien aisés, fabriqués en polyester renforcé de fibres de verre, ainsi que des couvercles en plastique assortis à de nombreux éléments en porcelaine. Cette compétence en matière de systèmes vous facilitera la vie.

De plus, si vous comptez changer ou optimiser vos systèmes, nous sommes à vos côtés dès le départ. En collaboration étroite avec des designers, nous concevons votre solution personnalisée et sur-mesure. Nous vous accompagnons durant l'ensemble du processus, jusqu'à ce que tous vos souhaits soient exaucés et que les pièces en porcelaine spécialement ajustées à votre système de distribution de plats vous aient été livrées. Profitez d'une solution hautement professionnelle, avec la porcelaine-système de SCHÖNWALD.



MEHR FARBE IM KRANKENHAUSALLTAG

Porzellan ist und bleibt der Inbegriff von gepflegtem Speisen. Das gilt natürlich auch für unsere Klinikgeschirre. Ein appetitlich angerichtetes Tablett versetzt den Patienten gleich in eine positive Stimmung. Diese können Sie ganz leicht weiter steigern, indem Sie einfach Farbe ins Spiel bringen.

Denn ein hochwertiges Porzellan mit farbenfrohem Dekor versprüht Lebensfreude im Patientenzimmer, und diese fördert den Genesungsprozess bekanntlich am besten. Dabei können unsere Dekore noch viel mehr: Auf Teller, Tasse oder Kännchen helfen sie dem Patienten dabei, Griffe oder Tellerränder besser zu sehen und so die Speisen selbstständiger aufzunehmen. Speziell für Senioreneinrichtungen haben wir die Form DONNA SENIOR hergestellt, die genau auf die Bedürfnisse älterer Menschen zugeschnitten ist. Und die kleinsten Patienten gewöhnen sich mit kindgerechten Motiven schneller an die fremde Klinikumgebung. Unterschiedliche Farben können aber auch Küchenabläufe optimieren, um z.B. Geschirre für verschiedene Systeme zu kennzeichnen.

Nutzen Sie unsere riesige Auswahl an Dekoren. Wie bei unseren Formen bieten wir auch bei Dekoren eine lange Nachkaufgarantie. Gerne entwickeln unsere Berater auch mit Ihnen gemeinsam ein hauseigenes Dekor.

MORE COLOUR IN EVERYDAY HOSPITAL LIFE

Porcelain is and remains the embodiment of refined dining. This does of course also apply to our hospital tableware. A tray which is presented in an appealing way will put the patient in a positive mood straight away. You can easily boost the patient's mood even further by simply bringing colour into play.

For high-quality porcelain with a colourful decor radiates real vitality in a patient's room and this is known to be the best way to encourage the process of recovery. Our decors are also able to do much more: on plates, cups or small jugs they can help patients to see handles or the edges of plates better and thus eat meals more independently. Specifically for senior homes and care facilities, we have produced the DONNA SENIOR range which is tailored precisely to meet the needs of «older» people. And the smallest patients get used to the strange hospital environment more quickly with child-friendly motifs. But different colours can also optimise kitchen processes in order, for example, to identify tableware for different systems.

Take advantage of our huge selection of decors. As with our shapes, we also offer a long availability guarantee with decors. Our advisers would also be happy to work with you to develop your own individual decor.

PLUS DE COULEURS DANS LE QUOTIDIEN HOSPITALIER

La porcelaine est systématiquement associée à la bonne chère. La même chose est valable pour nos collections de vaisselle d'hôpital. Un plateau présenté de manière appétissante met immédiatement le patient dans un état d'esprit positif. Vous pouvez même aller plus loin en ajoutant quelques touches de couleur.

Car une porcelaine haut de gamme sertie d'un décor aux couleurs gaies amène de la joie de vivre dans la chambre du patient, ce qui – cela n'est plus à démontrer – est extrêmement bénéfique pour le processus de guérison. Nos décors ont d'ailleurs plus d'un tour dans leur sac : vous pouvez aider les patients à mieux voir les anses des tasses ou les rebords des assiettes et coupelles, et ainsi à leur faciliter une prise des repas autonome. La forme DONNA SENIOR a spécialement été conçue pour les établissements de soins et les maisons de retraite et répond parfaitement aux besoins des personnes âgées. Et les petits patients s'habituent plus rapidement à l'environnement hospitalier qui leur est souvent inconnu, grâce à des motifs enfantins. Mais l'usage de différents coloris peut également simplifier les déroulements en cuisine, notamment pour attribuer certaines vaisselles à différents systèmes.

Mettez à profit notre immense choix en matière de décors ! Comme pour nos formes, nous vous garantissons une longue période de réapprovisionnement pour nos décors. C'est avec plaisir que nos conseillers développeront également avec vous un décor personnalisé pour votre établissement.



DEKOR 63037



DEKOR 63041



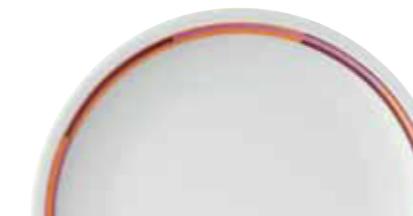
DEKOR 63042



DEKOR 63038



DEKOR 63039



DEKOR 63040



DEKOR 62703



DEKOR MODERN SQUARE
62807



DEKOR RAINBOW
62809



DEKOR AQUA 62811



ELBLAND REHA
GROSSENHAIN



KANTONSSPITAL
ST. GALLEN

UMWELTFREUNDLICHKEIT AUS DEUTSCHLAND

Porzellan und Umwelt passen gut zusammen. Denn unser Produkt wird aus wenigen natürlichen Rohstoffen hergestellt und hat eine hervorragende Umweltbilanz. Darüber hinaus sind wir weltweit als erstes Unternehmen in der Branche für unser Energie- bzw. Umweltmanagement in 2012 nach ISO 50001 bzw. nach ISO 14001 zertifiziert worden. Und worauf Sie sich bei uns ganz besonders verlassen können: SCHÖNWALD Porzellan/Systemgeschirr ist Made in Germany. Durch unser klares Bekenntnis zum Standort Deutschland garantieren wir

neben unserem hohen Qualitätsstandard die Einhaltung von umweltpolitischen und ethischen Prinzipien.



ENVIRONMENTAL FRIENDLINESS FROM GERMANY

Porcelain and the environment fit together well. This is because our product is made from a few, natural resources and has an outstanding environmental record. In addition, in 2012 we were the first company in the sector anywhere in the world to be certified to ISO 50001 and to ISO 14001 for our energy management and environmental management. And one thing that you can definitely rely on with us is that SCHÖNWALD porcelain/system tableware is Made in Germany. With our clear commitment to Germany as a place to do business, we also guarantee compliance with eco-political and ethical principles as well as ensuring our high quality standard.

UN RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT « À L'ALLEMANDE »

Porcelaine et environnement vont de pair. Car nos produits ne requièrent que peu de matières premières naturelles pour leur fabrication et leur bilan environnemental est excellent. De plus, en 2012, nous avons été la première entreprise du secteur au monde à avoir obtenu les certifications ISO 50001 et ISO 14001 pour notre gestion de l'énergie de l'environnement. Et une de nos principales fiertés : la porcelaine et la vaisselle-système de SCHÖNWALD est fabriquée en Allemagne. En conservant notre site en Allemagne, nous garantissons non seulement un standard de qualité élevé, mais aussi le respect de principes environnementaux et éthiques.

UNSERE VISITENKARTE: ZUFRIEDENE KLINIKKUNDEN

Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kunden zufrieden sind – das ist unser hoher Anspruch. Dazu liefert SCHÖNWALD nicht nur Tassen oder Teller, sondern systemkompatible Porzellanolösungen für die extremen logistischen Anforderungen im Klinikbereich. Unsere zahlreichen Referenzen zeigen, dass dieser Weg richtig ist. Profitieren auch Sie von persönlicher Betreuung und pünktlicher Lieferung.

Gerne beraten wir Sie vor Ort und entwickeln aus Ihren Wünschen und Zielen individuelle Lösungen. Für erstklassige German Performance. Von Profis für Profis. Tag für Tag.

OUR TRADEMARK: SATISFIED HOSPITAL CUSTOMERS.

We are only satisfied when our customers are satisfied – this is the high standard we set for ourselves. To achieve this, SCHÖNWALD supplies not just cups or plates, but system-compatible porcelain solutions to meet the extreme logistical requirements in the hospital sector. Our numerous references demonstrate that this approach is the correct one. You too can benefit from personal advice and prompt delivery.

We would be more than happy to visit you to offer advice and find out your wishes and aims so that we can then develop individual solutions. For first-class German performance. From professionals for professionals. Every single day.

NOTRE CARTE DE VISITE : DES PATIENTS SATISFAITS.

Nous ne sommes satisfaits que lorsque nos clients sont contents. Voilà l'exigence suprême que nous nous fixons. SCHÖNWALD ne livre pas uniquement des tasses ou des assiettes, mais des solutions en porcelaine compatibles avec des systèmes répondant aux exigences logistiques extrêmes de l'univers hospitalier. Nos innombrables références montrent que notre démarche est bonne. Profitez vous aussi de notre conseil personnalisé et de nos livraisons ponctuelles.

C'est avec plaisir que nous venons vous conseiller sur place et créons des solutions individuelles basées sur vos envies et vos ambitions. Pour une « German Performance » haut de gamme. Par des professionnels pour les professionnels. Jour après jour.



KRANKENHAUS MARTHA-MARIA, NÜRNBERG



KLINIKUM FORCHHEIM, FORCHHEIM

NATIONAL

AMEOS KLINIKUM OSNABRÜCK
DIAKONIE-KLINIKEN KASSEL
HELIOS KLINIKEN, BERLIN-BUCH, KREFELD,
BAD SAAROW, PLAUE, AUE
HELIOS KLINIKEN, WUPPERTAL, ERFURT,
SCHKEUDITZ, MÜLHEIM, TITISEE / NEUSTADT
KLINIKEN LUDWIGSBURG
KLINIKUM AUGSBURG
KLINIKUM BREMEN-MITTE
KLINIKUM CHEMNITZ
KLINIKUM DARMSTADT
KLINIKUM KULMBACH
KRANKENHAUS SERVICE GMBH CALW
MAIN-KINZIG-KLINIKEN GELNHAUSEN
NORD-WEST KRANKENHAUS FRANKFURT
SANA KLINIKUM HOF
ST. JOSEPH – HOSPITAL DUISBURG
LAAR RHEIN-KLINIK
TAUNUS MENÜ SERVICE, NEU ANSPACH
UNIVERSITÄTSKLINIKUM BONN
UNIVERSITÄTSKLINIKUM CARL GUSTAV CARUS
DRESDEN
WESTKÜSTENKLINIKUM HEIDE
4K-MENÜSERVICE, KALKAR

INTERNATIONAL

CENTRE HOSPITALIER DE CALAIS
CENTRE HOSPITALIER DE MOUSCRON
CENTRE HOSPITALIER PRINCESS GRACE,
MONACO
GENERAL HOSPITAL OF AGRINIO
KANTONSSPITAL ST.GALLEN
KINDERSPITAL ZÜRICH
UNIVERSTITÄTS-KINDERKLINIK
LANDESKLINIKUM HOCHEGG, GRIMMENSTEIN
LANDESKRANKENHAUS FELDBACH
ONASSIS CARDIAC SURGERY CENTER, ATHEN
VINZENZ GRUPPE, WIEN

Für die freundliche Unterstützung bei den Fotoaufnahmen bedanken wir uns bei: Klinikum Coburg GmbH, Coburg, Klinikum Forchheim, Forchheim, Krankenhaus Martha-Maria, Nürnberg.

For the kind support with the photographs we would like to thank: Klinikum Coburg GmbH, Coburg, Forchheim Hospital, Forchheim, Martha-Maria Hospital, Nuremberg.

Pour l'agréable collaboration concernant la réalisation des photos, nous souhaitons remercier chaleureusement le centre hospitalier universitaire Klinikum Forchheim, de Forchheim, Klinikum Coburg GmbH de Coburg, l'hôpital Martha-Maria, de Nürnberg.



KLINIKUM COBURG GMBH, COBURG



TABLETTSYSTEM

TRAY SYSTEM
SYSTÈME DE PLATEAUX



GERMAN PERFORMANCE

 SCHÖNWALD
Germany



MORGENS, MITTAGS, ABENDS
1 BEWÄHRTES TABLETTSYSTEM
1 PASSGENAUES PORZELLAN

MORNING, NOON AND NIGHT
1 PORCELAIN THAT'S A PERFECT FIT
1 TRIED-AND-TRUSTED TRAY SYSTEM

MATIN, MIDI, SOIR
1 PORCELAINE SUR MESURE
1 SYSTÈME DE PLATEAUX ÉPROUVÉ

MIT WARMHALTEFUNKTION: LEISTUNGSSTARKES PORZELLAN FÜR PASSIVE SYSTEME

Cook & Serve ist die Paradedisziplin für passive Tablettsysteme, die eine effektive wie kostengünstige Alternative zu aktiven Systemen darstellt. Mit der außerordentlichen Wärmespeicherfähigkeit unseres SCHÖNWALD Systemporzellans holen Sie das Maximum aus diesen klassischen Systemen heraus. Im Zusammenspiel mit modernen ein- oder doppelwandigen Isoliermaterialien lassen sich – selbst bei Verteilzeiten von 90 Minuten – alle hygienischen Vorschriften einhalten. Bei offenen Tablettsystemen korrespondiert unser Systemporzellan perfekt mit Einzelabdeckungen oder kann zuverlässig mit Edelstahl-Unterteilen inklusive Wachs- oder Heizkern komplett umschlossen werden. Für längere Verteilentferungen sind kompakte Systeme mit voll isolierten Tablets und thermisch getrennten Vertiefungen die ideale Lösung.



WITH CHAFING FUNCTION:

HIGH-PERFORMANCE PORCELAIN FOR PASSIVE SYSTEMS

Cook & Serve is the showcase discipline for passive tray systems which represent an effective and affordable alternative to active systems. Thanks to the extraordinary heat retention capacity of our SCHÖNWALD system porcelain, we get the most out of these classic systems. Using modern single or double-walled insulating materials, all hygienic requirements can be met – even with service times that extend over 90 minutes. The individual covers of our system porcelain correspond perfectly with open tray systems, and the porcelain can also be completely and reliably enclosed with stainless steel bases, inclusive of wax or heating cores. If food service has to be undertaken over greater distances, compact systems with fully insulated trays and thermally separated slots are the ideal solution.

AVEC FONCTION DE CONSERVATION DE LA CHALEUR : PORCELAINE PERFORMANTE POUR SYSTÈMES PASSIFS

Cook & Serve constitue le terrain de préférence de systèmes de plateaux passifs qui représentent une alternative efficace et abordable à des systèmes actifs. L'extraordinaire capacité de conservation thermique de notre porcelaine SCHÖNWALD vous permet de puiser le maximum de ces systèmes classiques. Grâce au renfort de matériaux d'isolation modernes à cloison unique ou double, il est possible – même pour des durées de distribution de 90 minutes – de respecter toutes les consignes hygiéniques. Dans le cas des systèmes de plateaux ouverts, notre porcelaine de système s'aligne parfaitement sur l'emploi de couvercles individuels ou peut être efficacement et intégralement enveloppée de sous-plats en acier inox, incluant le noyau de chauffage ou de cire. Si le centre de distribution est éloigné, il existe des systèmes compacts dotés de plateaux totalement isolants et des emboîtements thermiquement séparés qui représentent une solution idéale.



HEPP KЛАSSISCHES TABLETTSYSTEM / INTERTHERM VARIOMET

(WACHSFÜLLUNG)

HEPP CLASSIC TRAY SYSTEM / INTERTHERM VARIOMET (WAX FILLING)

HEPP SYSTÈMES DE PLATEAUX / INTERTHERM VARIOMET (NOYAU EN CIRE)



RIEBER KЛАSSИЧЕСКОЕ СИСТЕМЫ ПЛАТЕНОВ / COMBITRAY

RIEBER CLASSIC TRAY SYSTEM / COMBITRAY

RIEBER SYSTÈMES DE PLATEAUX / COMBITRAY



STIERLEN KЛАSSИЧЕСКОЕ СИСТЕМЫ ПЛАТЕНОВ / THERMOSET

STIERLEN CLASSIC TRAY SYSTEM / THERMOSET

STIERLEN SYSTÈMES DE PLATEAUX / THERMOSET



TEMP-RITE KЛАSSИЧЕСКОЕ КОМПАКТНОЕ СИСТЕМЫ / TEMP-ROYAL

TEMP-RITE CLASSIC COMPACT SYSTEM / TEMP-ROYAL

TEMP-RITE SYSTÈME DE PLATEAU COMPACT CLASSIQUE / TEMP-ROYAL

DEKOR MODERN SQUARE 62807

DEKOR ADRIA 61825

SERVIEREN SIE MIT SCHÖNWALD SYSTEMPORZELLAN

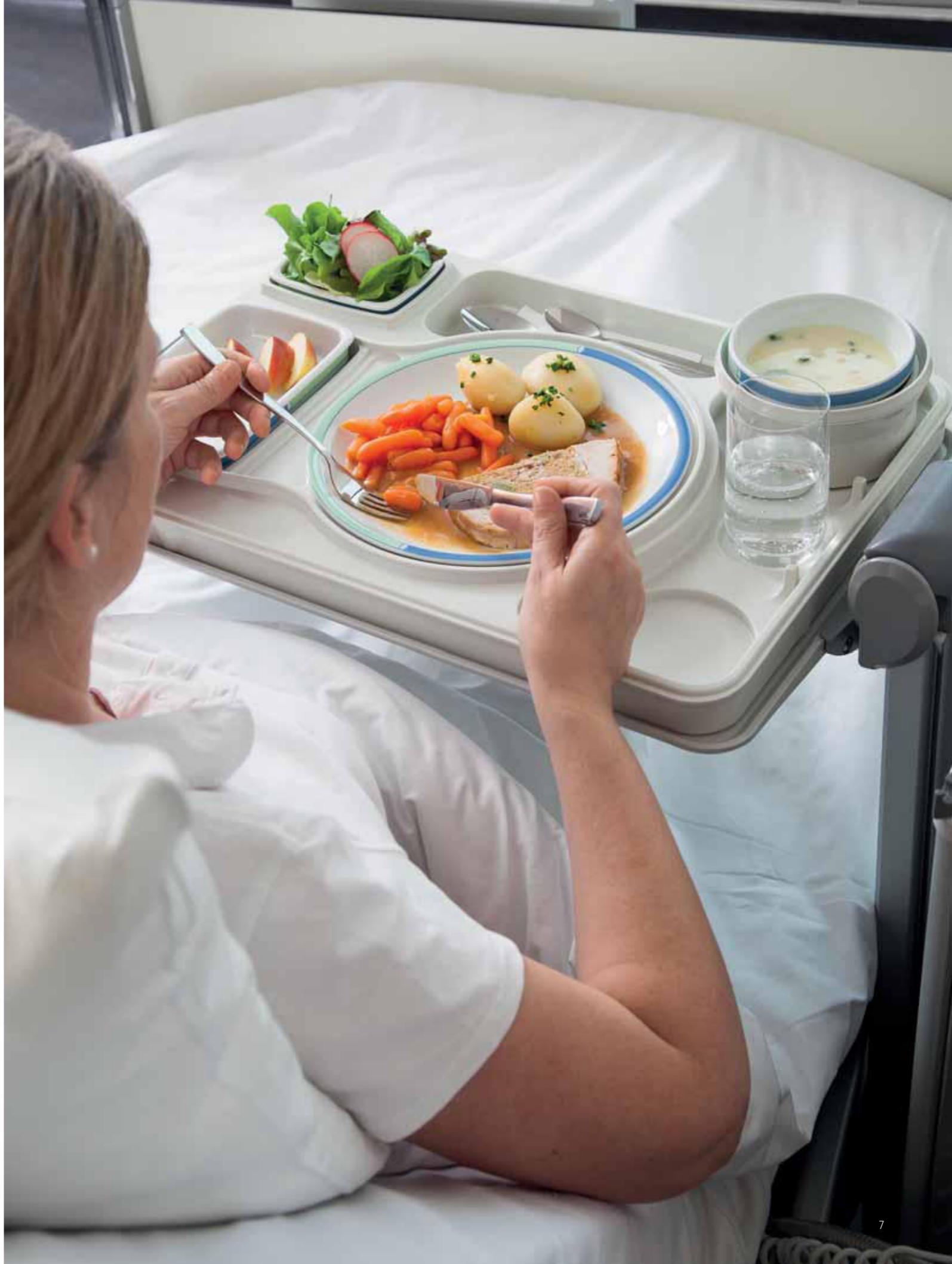
Die Leistungskraft von passiven Systemen hängt sehr von der Temperaturspeicherfähigkeit und Isolierfähigkeit der beteiligten Materialien ab. Porzellan ist hier die erste Wahl – durch die gleichzeitig passgenaue Gestaltung der Artikel können Top-Ergebnisse erzielt werden. Die hohe Robustheit unseres Porzellans verringert Bruchraten auf ein Minimum. Schnittfeste Oberflächen verhindern Speiseablagerungen und reduzieren Spülmittelverbrauch und Reinigungszeit. Unser ergonomisches, grifffestes Profiporzellan füllt die Tabletts passgenau aus und beschleunigt Verteilprozesse. Es bildet mit Abdeckungen und Unterteilen eine perfekt abgeschlossene Einheit, in der Teller und Schalen nicht verrutschen können. Alle unsere Porzellanteile lassen sich selbstverständlich perfekt stapeln.

SERVE FOOD ON SCHÖNWALD SYSTEM PORCELAIN

The performance of passive systems is very dependent on their capacity to retain a given temperature, and on the insulation qualities of the respective materials. Porcelain is the preferred choice here – top results can be achieved thanks to the precisely designed shape of the pieces. The great robustness of our porcelain reduces the breakage rate to a minimum. Cut-proof surfaces prevent the accumulation of food deposits and reduce both cleaning time and the consumption of detergent. Our ergonomic, grippable professional porcelain exactly fills out the trays, and speeds up food service processes. With covers and bases, a perfectly closed unit is formed within which plates and dishes cannot slide around. Naturally, all porcelain pieces are fully stackable.

LE SERVICE AVEC LA PORCELAINE DE SYSTÈME SCHÖNWALD

L'efficacité de systèmes passifs dépend largement de la capacité d'accumulation de la chaleur et du degré d'isolation des matériaux employés. La porcelaine constitue à ce titre un premier choix – grâce à la structure parfaitement adaptée des produits, il est possible de parvenir à des résultats remarquables. La solidité confirmée de notre porcelaine réduit les fréquences de casse à un minimum. Les surfaces résistantes aux coupures empêchent tout dépôt de nourriture et diminuent donc la consommation de produit vaisselle et de temps de lavage. Notre porcelaine professionnelle ergonomique tient bien en main et occupe les plateaux avec une grande précision d'encombrement. Elle accélère le processus de distribution. Avec les couvercles et sous-plats, elle forme une unité parfaite qui empêche les assiettes et les bols de glisser. Tous nos éléments de porcelaine sont par ailleurs tout à fait empilables.





LOGISTISCHE TOP-LEISTUNGEN
100% ZUVERLÄSSIGKEIT
1 PERFEKTES SYSTEMPORZELLAN

TOP LOGISTICAL PERFORMANCE
100% RELIABILITY
1 PERFECT SYSTEM PORCELAIN

PERFORMANCE LOGISTIQUE INÉGALÉE
FIABILITÉ DE 100%
PORCELAINE DE SYSTÈME PARFAITE

OPTIMIEREN SIE IHR PASSIVES TABLETTSYSTEM

Optimieren Sie Ihre logistischen Abläufe bei der Speisenverteilung – mit Profiporzellan von SCHÖNWALD, das perfekt abgestimmt ist auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse vor Ort. Alle Tablettsystem-Artikel in der beiliegenden Übersicht wurden explizit für verschiedene Systemhersteller entwickelt und überzeugen durch hochwertige Profiqualität Made in Germany. Finden Sie für Ihr Haus eine individuelle Porzellanlösung – 100 % passgenau in Funktion und Design. Profitieren Sie von German Performance.



OPTIMISE YOUR PASSIVE TRAY SYSTEM

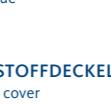
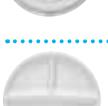
Optimise your food service logistical workflows – with professional porcelain from Schönwald that is perfectly coordinated with your requirements and needs on site. All tray system pieces in the enclosed overview are specifically developed for various system manufacturers and are distinguished by their high-end, professional quality – Made in Germany. Find an individual porcelain solution for your own business – one that fits 100 % in terms of function and design. Benefit from German Performance.

OPTIMISEZ VOTRE SYSTÈME DE PLATEAUX PASSIF

Optimisez vos opérations logistiques dans le cadre de la distribution des plats – grâce à la porcelaine de Schönwald qui est parfaitement adaptée à vos exigences et vos besoins sur place. Tous les produits de système de plateaux présentés ci-joint sont explicitement conçus pour différents fabricants et convainquent par une qualité professionnelle élevée made in Germany. Trouvez pour votre maison votre solution de porcelaine personnalisée – adaptée à 100 % en fonction et en design. Mettez à profit la « German Performance ».



SORTIMENT TABLETTSYSTEM

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)					
TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9051223		530	230	24	122		SUPPENSCHALE SCHWAPPSICHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	45 9415745	0,46	280	121	64	284		SALAT ECKIG Salad dish square Saladier carré	K/14 9043214	0,25	235	diag: 144 B: 117	40	171		SCHALE ECKIG (KLEIN) Bowl square (small) Bol carré (petit)	12x9 9025804		160	123x93	32	232		
ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40			KUNSTSTOFFDECKEL (160°C) Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880119		85	126	17			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001		40	115x115	15			SCHALE ECKIG (GROSS) Bowl square (large) Bol carré (grand)	18x12 9025805		320	183x119	32	232		
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		170	237	40			SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	40 9415740	0,34	230	122	58	253		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	125x125	29			SALAT RUND Salad dish round Saladier rond	12 9113112		0,30	225	120	44	260	
TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	26 9051226		630	257	27	121		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15			SALAT ECKIG Salad dish square Saladier carré	14 9423214		260	diag: 144 B: 117	36	217		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15			
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205		210	270	40	170		SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	50 9415750	0,47	335	133	67	296		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001		40	115x115	15			FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	13 9023145		0,34	250	125	43	302	
TELLER FLACH FAHNE Plate flat with rim Assiette plat à aile	A/26 9010626		680	255	26	135		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9416407		100	141	15	155		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		68	125x125	29			SALAT / BEILAGEN SCHALE Salad / Relish dish Saladier / Ravier	9026402		60	129	17			
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205		210	270	40	170		FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C		SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	45 9425745	0,43	260	139	51	200		FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880134		70	125x125	29			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880177		30	129	8	
PLATTE RUND (3-TEILIG) Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	C 9412403		870	257	28	133		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880073		70	145	11			SALAT TIEF ECKIG Salad dish deep square Saladier creux carré	K/14 9413212	0,35	283	diag: 137 B: 119	40	245		FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880177		30	129	8			
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205		210	270	40	170		FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C		SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	45 9023114	0,45	300	125	58	318		FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880134		70	125x125	29			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	125x125	29	
PLATTE RUND (3-TEILIG) Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	26 9422403		870	257	27	137		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880177		30	129	8			FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880134		70	125x125	29			EINTOPFSCHÜSSEL Soup tureen Soupiere	120 9046112		1,20	625	198	67	282	
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205		210	270	40	170		FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C		SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	45 9025733	0,33	225	120	64	204		FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880100		57	129	15			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15	
PLATTE RUND (2-TEILIG) Compartment dish round (2 comp.) Plat rond (à 2 comp.)	26 9412402		870	257	29	130		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15			FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880134		70	125x125	29			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	125x125	29			
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205		210	270	40	170		FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C		SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	45 9415745	0,46	280	121	64	284		FARBE: KLAR / TRANSPARENT / GRIS	9880134		70	125x125	29			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	125x125	29	

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
RASTERGESCHIRRE						
 SCHÜSSEL RUND Salad dish round Saladier rond	C/13 9455713	0,35	300	130	43	342
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9416407	100	141	15	155	FARBE: GRAU / GREY / GRIS
 SCHÜSSEL RUND Salad dish round Saladier rond	E/11 9455712	0,40	330	110	63	560
 TELLER QUADRATISCH 18x18 Plate square Assiette carrée	9451518	430	diag.: 254 B: 181	24	135	
 SCHALE QUADRATISCH Dish square Saladier carré	C/ 9455809 9x9	0,18	180 diag.: 110 B: 91	44	348	
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880064	40	95x95	16		FARBE: BRAUN / BROWN / BRUN
 SCHALE QUADRATISCH Dish square Saladier carré	E/ 9455810 9x9	0,30	285 diag.: 110 B: 91	63	570	
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880064	40	95x95	16		FARBE: BRAUN / BROWN / BRUN
 SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455826 13x18	340	L: 129 B: 180	24	138	
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114	110	L: 186 B: 134	30		FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS
 SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455827 15x21	460	L: 149 B: 208	23	128	

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
TABLETTS						
 EURONORM- TABLETT* T4 DIN 66075 Tray Plateau	9818900	950	L: 530 B: 370	19	75	
 GASTRONORM- TABLETT 1/1* T3 DIN 66075 Tray Plateau	9818902	780	L: 530 B: 325	18	75	
 TABLETT* Tray Plateau	9818903	790	L: 460 B: 344	17	80	
 TABLETT Tray Plateau	9818904	730	L: 450 B: 325	16	57	
 EURONORM- TABLETT 1/2 Tray Plateau	9818905	410	L: 370 B: 265	17	85	
 GASTRONORM- TABLETT 1/2 T1 DIN 66075 Tray Plateau	9818907	390	L: 325 B: 265	16	82	
 ACHTECK- TABLETT Tray Plateau	9818901	550	L: 425 B: 325	16	65	
 TRAPEZ- TABLETT T1 DIN 66075 Tray Plateau	9818906	550	L: 480 B: 340	19	90	

* Geeignet für automatische Abstapelung

KUNSTSTOFFDECKEL

TABLETTS

KLAR = DEKOR-NR. 000000	MINERALGRAU = DEKOR-NR. 000056
BRAUN = DEKOR-NR. 000010	LICHTGRAU = DEKOR-NR. 000020
GRAU = DEKOR-NR. 000013	PERLWEISS = DEKOR-NR. 000022
MILCHIG = DEKOR-NR. 000011	MINERALWEISS = DEKOR-NR. 000055
TRANSPARENT = DECOR-NR. 000000	MINERAL GREY = DECOR-NR. 000056
BROWN = DECOR-NR. 000010	LIGHT GREY = DECOR-NR. 000020
GREY = DECOR-NR. 000013	PEARL WHITE = DECOR-NR. 000022
OPAQUE = DECOR-NR. 000011	MINERAL WHITE = DECOR-NR. 000055
COLORIS TRANSPARENTE = 000000	COLORIS GRIS MINÉRAL = 000056
COLORIS MARRON = 000010	COLORIS GRIS LUCIDE = 000020
COLORIS GRIS = 000013	COLORIS BLANC PERLÉ = 000022
COLORIS SEMI-TRANSPARENTE = 000011	COLORIS BLANC MINÉRAL = 000055

DIE TABLETTS SIND IN FOLGENDEN FARBN ERHÄLTICH:
THE TRAYS ARE AVAILABLE IN THE FOLLOWING COLOURS:
LES PLATEAUX SONT DISPONIBLES DANS LES COLORIS SUIVANTS:



MINERALGRAU
MINERAL GREY
COLORIS GRIS MINÉRAL
COLORIS GRIS LUCID



LICHTGRAU
LIGHT GREY
COLORIS GRIS LUCIDE
COLORIS BLANC PERLÉ



PERLWEISS
PEARL WHITE
COLORIS BLANC PERLÉ
COLORIS BLANC MINÉRAL



MINERALWEISS
MINERAL WHITE
COLORIS BLANC MINÉRAL

Für die freundliche Unterstützung bei den Fotoaufnahmen bedanken wir uns bei:
Klinikum Coburg GmbH, Coburg, Klinikum Forchheim, Forchheim, Krankenhaus Martha-Maria, Nürnberg.

For the kind support with the photographs we would like to thank: Klinikum Coburg GmbH, Coburg, Forchheim Hospital, Forchheim, Martha-Maria Hospital, Nuremberg.

Pour l'agréable collaboration concernant la réalisation des photos, nous souhaitons remercier chaleureusement le centre hospitalier universitaire Klinikum Forchheim, de Forchheim, Klinikum Coburg GmbH de Coburg, l'hôpital Martha-Maria, de Nürnberg.



KONTAKTSYSTEM

CONTACT SYSTEM
SYSTÈME DE CONTACT



GERMAN PERFORMANCE

 SCHÖNWALD
Germany

KONTAKTWÄRME

100% PLANE BÖDEN

1 ENERGIEEFFIZIENTE REGENERIERUNG

CONTACT HEAT

100 % FLAT BASES

1 ENERGY EFFICIENT REGENERATION

THERMOCONTACT

FONDS PLANS À 100 %

UNE RÉGÉNÉRATION À FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE



DER PERFEKTE ENERGIESPEICHER: SCHÖNWALD KONTAKTWÄRMEPORZELLAN

Speisen heiß und frisch servieren – für das Wohlbefinden der Patienten. Möglich macht dies unser Porzellan, das mit exakt planem Boden gefertigt wird. Durch diese formale Gestaltung wird das Geschirr mit den Speisen durch Kontakt mit dem Ceran- oder Aluminiumheizfeld bzw. einem Kontaktwärmetablett gleichmäßig erhitzt oder warm gehalten. Wärmeverluste werden so vermieden. Die enorme Wärmespeicherfähigkeit des SCHÖNWALD Systemporzellans spart zudem Energie. Leistungsstarke isolierte Einzelabdeckungen garantieren zusammen mit einer thermischen Trennung im Systemwagen, dass das Dessert oder der Salat, auf demselben Tablett serviert, kalt bleiben.



PERFECT ENERGY STORAGE: SCHÖNWALD CONTACT HEAT PORCELAIN

To ensure patient wellbeing, food should be served hot and fresh. This is made possible by our porcelain which is produced with absolutely flat bases. Thanks to this shaping, the tableware containing the food is evenly heated or kept warm through contact with the glass-ceramic or aluminium hotplate or a contact heat tray. Heat losses are thus avoided. The enormous capacity of SCHÖNWALD system porcelain to store heat also saves energy. High-performance insulated individual covers, combined with thermal separation in the system trolley, ensure that desserts or salads served on the same tray remain cold.

PORCELAINE DE THERMOCONTACT DE SCHÖNWALD : L'ACCUMULATEUR D'ÉNERGIE PAR EXCELLENCE

Le service des mets chauds et froids doit se faire pour le bien-être des patients. Notre porcelaine est tout à fait conçue dans cet esprit car elle dispose d'un fond parfaitement plat. Cette conformation permet, grâce à la surface de chauffe Ceran ou en aluminium de la vaisselle, ou encore au plateau de thermocontact, de chauffer ou de maintenir au chaud les mets. Les déperditions de chaleur sont ainsi évitées. L'énorme capacité de conservation calorifique de la porcelaine de SCHÖNWALD économise par ailleurs de l'énergie. Des couvercles aux propriétés isolantes performantes garantissent, outre la séparation thermique du chariot systémique, que les desserts ou les salades restent froids sur le même plateau.



von Profis für Profis: Systemkompetenz von SCHÖNWALD

Kontaktwärmeverfahren sind hoch effiziente Systeme, die perfekt angepasstes Porzellan benötigen. Nur so lassen sich Höchstleistungen bei der Speisenverteilung erzielen. Als erfahrener Profiporzellan-Hersteller kennt SCHÖNWALD diese hohen Ansprüche und entwickelt in Abstimmung mit den Systemanbietern leistungsfähiges Porzellan, das passgenau auf die Kontaktflächen der Heizplatten bzw. Wärmetabletts zugeschnitten ist.

Dieses Porzellan mit seinen planen Böden ist in puncto Temperaturen enorm speicherfähig und unempfindlich gegen Temperaturwechsel. Somit ist es perfekt für die Regeneration von Speisen geeignet. Es ist extrem widerstandsfähig, sehr grifffest und besitzt schnell zu reinigende, glatte Oberflächen. Arbeitsabläufe werden beschleunigt und Material- und Spülmittelkosten aktiv gesenkt.

FROM PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS: SYSTEM EXPERTISE FROM SCHÖNWALD

Contact heat processes are highly efficient systems that call for perfectly adapted porcelain. Only in this way can the best food service performance be achieved. As an experienced professional porcelain manufacturer, SCHÖNWALD is familiar with these demanding requirements and, in conjunction with the system providers, develops high-performance porcelain that is designed to fit precisely on the contact surfaces of the hotplates or warming trays.

Having a flat base, this porcelain retains heat extremely well and is resistant to fluctuations in temperature. It is therefore ideal for regenerating food. It is extremely resistant, offers very good grip, and has smooth surfaces that are easy to clean. Workflows are speeded up and material and detergent costs actively reduced.

PAR DES PROS, POUR DES PROS : LA COMPÉTENCE SYSTÉMIQUE DE SCHÖNWALD

Les processus impliquant le thermocontact sont des systèmes très efficaces qui requièrent une porcelaine parfaitement adaptée. Ce n'est qu'ainsi qu'il est permis d'atteindre des rendements maximisés dans la distribution des repas. En qualité de fabricant d'une porcelaine professionnelle, Schönewald connaît bien ces hautes exigences et développe, en concertation avec les fournisseurs de systèmes, une porcelaine performante qui soit assortie sur mesure aux surfaces de contact des plaques chauffantes ou plateaux thermiques.

Cette porcelaine dotée d'un fond plat est extrêmement conservatrice de la chaleur et résiste aux variations thermiques. Elle est donc parfaite pour la régénération des mets. Elle est par ailleurs très robuste, tient excellemment bien en main et dispose d'une surface lisse qui se nettoie très vite. Cela accélère les étapes de travail et diminue activement les coûts de matériaux et de détergents.





1 PERFECT FOOD LOGISTICS
ABSOLUTE PRECISION
100 % PROFESSIONAL PORCELAIN

1 LOGISTIQUE ALIMENTAIRE PARFAITE
PRÉCISION ABSOLUE
100 % PORCELAINE PROFESSIONNELLE

1 PERFEKTE SPEISELOGISTIK
ABSOLUTE PRÄZISION
100 % PROFIPORZELLAN

SETZEN SIE AUF SCHÖNWALD PORZELLAN, DAS PERFEKT IN IHR SYSTEM PASST

Optimieren Sie Ihre logistischen Abläufe bei der Speisenverteilung – mit Profiporzellan von SCHÖNWALD, das perfekt abgestimmt ist auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse vor Ort. Alle Kontaktwärmesystem-Artikel in der beiliegenden Übersicht wurden explizit für verschiedene Systemhersteller entwickelt und überzeugen durch hochwertige Profiqualität Made in Germany. Finden Sie für Ihr Haus eine individuelle Porzellanolösung – 100 % passgenau in Funktion und Design. Profitieren Sie von German Performance.

TRUST IN SCHÖNWALD PORCELAIN THAT FITS PERFECTLY INTO YOUR SYSTEM

Optimise your food service logistical workflows – with professional porcelain from Schönwald that is perfectly coordinated with your requirements and needs on site. All contact heat system pieces in the enclosed overview are specifically developed for various system manufacturers and are distinguished by their high-end, professional quality – Made in Germany. Find an individual porcelain solution for your own business – one that fits 100 % in terms of function and design. Benefit from German Performance.

MISEZ SUR LA PORCELAINE DE SCHÖNWALD, QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT À VOTRE SYSTÈME

Optimisez vos opérations logistiques dans le cadre de la distribution des plats – grâce à la porcelaine de Schönwald qui est parfaitement adaptée à vos exigences et vos besoins sur place. Tous les produits de système par thermocontact présentés ci-joint sont explicitement conçus pour différents fabricants et convainquent par une qualité professionnelle élevée made in Germany. Trouvez pour votre maison votre solution de porcelaine personnalisée – adaptée à 100 % en fonction et en design. Mettez à profit la « German Performance ».



SORTIMENT KONTAKTSYSTEM

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Gewicht Inhalt 1 Stück (Liter) (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm) (mm)	Höhe 11 Stück (mm)		Bezeichnung	Artikel-Nr.	Gewicht Inhalt 1 Stück (Liter) (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm) (mm)	Höhe 11 Stück (mm)		Bezeichnung	Artikel-Nr.	Gewicht Inhalt 1 Stück (Liter) (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm) (mm)	Höhe 11 Stück (mm)		Bezeichnung	Artikel-Nr.	Gewicht Inhalt 1 Stück (Liter) (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm) (mm)	Höhe 11 Stück (mm)			
TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9051223	530	230	24	122	ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40		SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455826 13x18	340	L: 180 B: 129	24	138	PORTIONSKANNE UTL. Coffeepot / Teapot no cover Verseuse sans couvercle	30 U 9424131	0,30	370	95	95	895	
ABDECKHAUBE 160°C Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	TELLER FLACH FAHNE Plate flat with rim Assiette plat à aile	26 9600026	830	257	19	125	KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114	110	L: 186 B: 134	30		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9426410	40	94	24	250		
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205	210	270	40	170	SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455827 15x21	460	L: 149 B: 208	23	128	SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	C/ 9455829 9x13	0,26	260	L: 129 B: 90	45	348	
TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	26 9051226	630	257	27	121	PLATTE RUND (3-TEILIG) Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	26 9602625	810	253	24	120	KUNSTSTOFFDECKEL 13x9 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880193	60	L: 136 L: 96	29		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9426410	40	94	24	250		
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205	210	270	40	170	FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C	ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205	210	270	40	170	TASSE STAPELBAR Cup and saucer stackable P/Tasse empilable	K/18											
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880205	210	270	40	170	FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C	SUPPENSCHALE SCHWAPPDICHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	45 9605745	0,46	300	122	64	278	BEILAGENSCHALE 8x11 Relish dish Ravier	8x11 9602629	220	L: 115 B: 84	48	368	KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	26 9025527	0,27	245	79	78
TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9601223	550	229	25	135	KUNSTSTOFFDECKEL (160°C) Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880119	85	126	17		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880106	47	L: 120 B: 89	29		KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	361/ 9025530 30	0,28	295	81	84		
ABDECKHAUBE 160°C Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					SCHALE NIEDRIGE STAPELSTUFE Dish square Saladier carré	12x9 9415809	0,22	195	L: 122 B: 89	40	165	KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	30 9045280	0,29	280	87	72	750	
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	50 9415750	0,47	335	133	67	296	KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880212	59	L: 130 B: 98	31		EIERBECHER Eggcup Coquetier	9044001	75	51	40	398	
PLATTE RUND (3-TEILIG) Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	23 9602423	585	230	20	184	KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9416407	100	141	15	155	PLATTE ECKIG (3-TEILIG) Compartment dish square (3 comp.) Plat carré (à 3 comp.)	19x27 9602628	820	L: 273 B: 187	28	128								
ABDECKHAUBE 160°C Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	27 9605727	0,27	205	103	50	300	ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9886401	210	L: 280 B: 195	48								
ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880061	20	108	8		EINTOPFSCHÜSSEL Soup tureen Soupière	120 9606020	1,20	600	193	60	280							
PLATTE RUND (2-TEILIG) Compartment dish round (2 comp.) Plat rond (à 2 comp.)	23 9602623	635	231	27	132	SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	50 9605750	0,50	290	125	58	320	KUNSTSTOFFDECKEL 160°C Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880117	190	199	15								
ABDECKHAUBE 160°C 240 Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9026402	60	129	17		KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880204	139	203	15									
						KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880177	30	129	8		FARBE: GRAU / GREY / GRIS													
						KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique					FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE														

Für die freundliche Unterstützung bei den Fotoaufnahmen bedanken wir uns bei: 4K-Menüservice GmbH, Kalkar.

For the kind support with the photographs we would like to thank: 4K-Menüservice GmbH, Kalkar.

Nous remercions la 4K-Menüservice GmbH de Kalkar pour son amical soutien lors des prises de vue.



UMLUFTSYSTEM

CIRCULATING AIR SYSTEM
SYSTÈME À AIR PULSÉ



GERMAN PERFORMANCE

 SCHÖNWALD
Germany

65°C HEISSLUFT

7°C KALTLUFT

1 PERFEKTES UMLUFTKLIMA



65°C HOT AIR

7°C COLD AIR

1 PERFECT CIRCULATING AIR CLIMATE

AIR CHAUD 65°C

AIR FROID 7°C

1 CLIMAT D'AIR PARFAIT

FÜR BESTES KLIMA BEI DER SPEISENVERTEILUNG

Aktive Umluftsysteme sind kostengünstige Allrounder zum Warmhalten, Kühlen, Regenerieren oder Endgaren. Dabei lassen sich Speisen vollkommen isoliert voneinander aktiv erwärmen und kühlen. Denn durch die Klimatrennwand der Umluft-Transportwagen werden die speziellen Tabletts in heiße und kalte Zonen geteilt. Die extreme Speicherfähigkeit unseres SCHÖNWALD Systemporzellans für heiße und kalte Temperaturen unterstützt diese Technik perfekt. So lassen sich hygienische Vorschriften – mindestens 65 °C für Heiß- und maximal 7 °C für Kaltspeisen – zuverlässig erfüllen. Das Umluftprinzip ist so einfach wie effektiv: Bevor die Regenerierung beginnt, wird im gesamten Wagen heruntergekühlt. Dann startet das Regenerationsprogramm die Heizung im Heißabteil – warme Luft wird umgewälzt und gibt gleichmäßig Wärme an die Speisen ab. Salat und Dessert behalten durch Kühlung im Kaltabteil Form und Frische.

NEUES UMLUFT SORTIMENT SCHÖNWALD:
THE NEW SCHÖNWALD RANGE FOR CIRCULATING AIR SYSTEMS:
LA NOUVELLE GAMME AIR PULSÉ DE SCHÖNWALD:



FOR THE BEST CLIMATE WHEN DISTRIBUTING FOOD

Active circulating air systems are inexpensive all-round performers for keeping food warm, cooling it, regenerating it or finishing the cooking. Meals can be actively heated and cooled completely separately from one another. This is because thanks to the climate dividing wall of the circulating air transport trolleys the special trays are divided up into hot and cold sections. The extreme storage capacity of our SCHÖNWALD system porcelain for hot and cold temperatures supports this technology perfectly. It ensures that hygiene regulations – at least 65 °C for hot food and no more than 7 °C for cold dishes – can be reliably complied with. The circulating air principle is as simple as it is effective: Before the regeneration process begins, the temperature in the entire trolley is cooled. The regeneration program then starts the heating in the hot section – warm air is circulated around and gives off heat to the food evenly. The salad and dessert retain their shape and freshness thanks to cooling in the cold section.

POUR UN CLIMAT OPTIMAL LORS DE LA DISTRIBUTION DES PLATS

Les systèmes actifs d'air pulsé sont des moyens polyvalents et économiques pour garder au chaud, refroidir, régénérer ou terminer une cuisson. Ils permettent de chauffer ou de refroidir activement des plats parfaitement isolés les uns des autres. Car, grâce à la paroi de séparation à isolation thermique des chariots de transport à air pulsé, les plateaux spéciaux sont placés dans les zones chaudes ou froides. La capacité de rétention des températures chaudes ou froides de notre porcelaine système SCHÖNWALD convient idéalement à cette technique. Ainsi, les températures de conservation dictées par les règles d'hygiène – c'est-à-dire au min. 65 °C pour les plats chauds et max. 7 °C pour les plats froids – peuvent être respectées sans problème. Le principe d'air pulsé est aussi simple qu'efficace : avant de commencer la régénération, la température de l'ensemble du chariot est baissée. Puis le programme de régénération active le chauffage dans le compartiment chaud : de l'air chaud se met à tourner et répartit uniformément la chaleur sur les plats. La salade et les desserts conservent leur aspect et leur fraîcheur grâce à un système de réfrigération dans le compartiment réfrigéré.





ÜBERZEUGT MIT EXTREM HARTEN FAKTEN: UMLUFTSYSTEM-PORZELLAN VON SCHÖNWALD

Ganz gleich, ob Cook & Serve, Cook & Chill oder Cook & Freeze – aktive Umluftsysteme lassen sich auf verschiedenste Zubereitungsverfahren programmieren. Unser leistungsstarkes SCHÖNWALD Systemporzellan ist der perfekte Partner für jeden Einsatz links und rechts des Klimateilers. Auch bei extremen Temperaturwechseln ist es enorm widerstandsfähig. Sehr robuste und schnittfeste Oberflächen verhindern Speiseablagerungen und reduzieren den Spülmittelverbrauch nachhaltig. Die besondere ergonomische Handhabung macht Verteilabläufe schneller und sicherer und senkt die Bruchrate. Systemporzellan von SCHÖNWALD erfüllt somit passgenau die sehr hohen Anforderungen des Klinikalltags in der Küche und auf den Umluft-Transportwagen.

CONVINCES WITH EXTREMELY HARD FACTS: AIR-CIRCULATION SYSTEM PORCELAIN FROM SCHÖNWALD

Whether you require Cook & Serve, Cook & Chill or Cook & Freeze – active circulating air systems can be programmed to a wide range of different preparation methods. Our high-performance SCHÖNWALD system porcelain is the perfect partner for use on the left-hand and on the right-hand side of the climate divider. Even when there are extreme changes in temperature, it is extremely resilient. Very robust and cut-resistant surfaces prevent food deposits and reduce the consumption of detergent in a sustainable way. The special ergonomic handling makes food distribution processes quicker and safer and reduces the rate of breakages. System porcelain from SCHÖNWALD therefore meets precisely the very high requirements of everyday hospital life in the kitchen and on the circulating air transport trolleys.

DES AVANTAGES INDÉNIAIBLES : LA PORCELAINE POUR SYSTÈME À AIR PULSÉ DE SCHÖNWALD

Cook & Serve, Cook & Chill ou Cook & Freeze ? Les systèmes actifs d'air pulsé peuvent être programmés selon les modes de préparation les plus variés. Notre porcelaine-système résistante SCHÖNWALD est le partenaire idéal pour toutes les utilisations à droite et à gauche du séparateur de compartiments. Même en cas de changement de température extrême, elle offre une très grande résistance. Des surfaces très robustes et résistantes aux coupures empêchent les résidus alimentaires et réduisent considérablement l'utilisation de produit vaisselle. La prise en main particulièrement ergonomique réduit le temps de distribution et le taux de casse, et garantit une meilleure stabilité en main. La porcelaine-système de SCHÖNWALD répond ainsi parfaitement aux exigences très élevées du quotidien dans les cuisines des cliniques et sur les chariots de transport à air pulsé.



BRINGEN SIE IHRE SPEISELOGISTIK IN TOP-FORM

Optimieren Sie Ihre logistischen Abläufe bei der Speisenverteilung – mit Profiporzellan von SCHÖNWLAD, das perfekt abgestimmt ist auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse vor Ort. Alle Umluft-Artikel in der beiliegenden Übersicht wurden explizit für verschiedene Systemhersteller entwickelt und überzeugen durch hochwertige Profiqualität Made in Germany. Finden Sie für Ihr Haus eine individuelle Porzellanlösung – 100 % passgenau in Funktion und Design. Profitieren Sie von German Performance.

GET YOUR FOOD LOGISTICS INTO TOP SHAPE

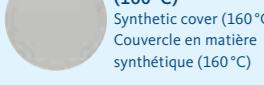
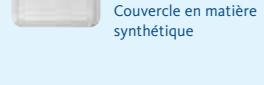
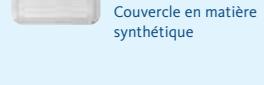
Optimise your logistical processes when it comes to distributing meals – with professional porcelain from SCHÖNWLAD which is perfectly matched to suit your demands and needs at a local level. All circulating air articles in the enclosed overview have been developed explicitly for different system manufacturers and offer a persuasive choice thanks to their high-grade professional quality Made in Germany. Find an individual porcelain solution for your establishment – a 100 % fit in terms of function and design. Benefit from German performance.

OPTIMISEZ VOTRE LOGISTIQUE REPAS

Optimisez vos déroulements logistiques lors de la distribution des plats avec la porcelaine professionnelle SCHÖNWLAD parfaitement adaptée à vos exigences et à vos besoins sur place. Tous les articles conçus pour une utilisation avec un système à air pulsé présentés dans l'aperçu ci-joint ont été fabriqués de manière explicite pour différents fabricants de systèmes et convainquent par leur qualité professionnelle Made in Germany. Trouvez une solution individuelle de porcelaine pour votre établissement – parfaitement adaptée, tant en matière de fonction que de design. Profitez de la fameuse «German Performance».



SORTIMENT UMLUFTSYSTEM

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)				
 TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9411223	570	228	27	115	 TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9051223	530	230	24	122	 TELLER HALBTIEF (3-TEILIG) Plate flat (3 comp.) Assiette plate (a 3 comp.)	23 9452423	750	229	27	149	 SALAT ECKIG Salad dish square Saladier carré	14 9423214	260	diag:144 B:117	36	217				
 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001	40	L: 115 B: 115	15					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134	70	L: 125 B: 125	29	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE				
 TELLER TIEF COUP Plate deep coupe Assiette creuse coupe	20 9411320	600	198	58	176	 TELLER FLACH FAHNE Plate flat with rim Assiette plat à aile	23 9180623	625	230	24	126	 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9601223	550	229	25	135	 SALAT TIEF ECKIG Salad dish deep square Saladier creux carré	K/14 9413212	0,35	283	diag:137 B: 119	40	248			
 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134	70	L: 125 B: 125	29	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE				
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880212	59	L: 130 B: 98	31	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE				
 SUPPENSCHALE SCHWAPPISCHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	40 9415741	0,40	275	121	64	280	 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9410823	690	228	29	140	 SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	9025733	0,33	225	120	64	204	 SCHALE RECHTECKIG Dish rectangular Saldier rectangulaire	13 9455826	x18	340	L: 180 B: 129	24	138	
 KUNSTSTOFFDECKEL (160 °C) Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C)	9880119	85	126	17	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100	57	129	15	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114	110	L: 186 B: 134	30	FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS				
 SUPPENSCHALE SCHWAPPISCHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	45 9415745	0,46	280	121	64	280	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	40 9415740	0,34	230	122	58	253	 SCHALE TIEF Dish square Saladier carré	C/ 9435819	9x12	0,25	L: 120 B: 90	230	44	315
 KUNSTSTOFFDECKEL (160 °C) Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C)	9880119	85	126	17	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100	57	129	15	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880158	60	L: 128 B: 96	30	FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS				
 PLATTE RECHTECKIG Platter rectangular Plat rectangulaire	13x18 9412513	300	L:177 B:126	25	120	 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9451223	650	229	25	140	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100	57	129	15	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 EINTOPFSCHÜSSEL Soup tureen Soupiere	110 9436012	1,10	600	194	58	242			
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114	110	L:186 B:134	30	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 ABDECKHAUBE (160 °C) Protective cover (160 °C) Cloche (160 °C)	9880116	170	237	40	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001	40	L: 115 B: 115	15	FARBE: GRAU / GREY / GRIS	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880204	139	203	15					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880186	110	L:186 B:134	30	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152	175	240	40	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134	70	L: 125 B: 125	29	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880063	100	180	12	FARBE: GRAU / GREY / GRIS				
▲ NEUES UMLUFT SORTIMENT SCHÖNWALD. THE NEW SCHÖNWALD RANGE FOR CIRCULATING AIR SYSTEMS. LA NOUVELLE GAMME AIR PULSÉ DE SCHÖNWALD.						 ABDECKHAUBE (160 °C) Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C)	9880151	150	180	25	120	 KUNSTSTOFFDECKEL (160 °C) Synthetic cover Couvercle en matière synthétique (160 °C)	9880151	150	180	25	120	FARBE: GRAU / GREY / GRIS									

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	26 9025527	0,27	245	79	78
KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	30 9045280	0,29	280	87	72

Für die freundliche Unterstützung bei den Fotoaufnahmen bedanken wir uns bei: Krankenhaus Martha-Maria, Nürnberg.

For the kind support with the photographs we would like to thank:
Martha-Maria Hospital, Nuremberg.

Pour l'agréable collaboration concernant la réalisation des photos,
nous souhaitons remercier chaleureusement l'hôpital Martha-Maria,
de Nürnberg.





INDUKTIONSSYSTEM

INDUCTION SYSTEM
Système à induction



GERMAN PERFORMANCE

 SCHÖNWALD
Germany

INDUKTION
1 HIGHTECH-BESCHICHTUNG
PROFESSIONNELLES REGENERIEREN



INDUCTION
1 HIGHTECH COATING
PROFESSIONAL REGENERATION

INDUCTION
1 REVÊTEMENT HIGH-TECH
UNE RÉGÉNÉRATION PROFESSIONNELLE

DIE BASIS FÜR PERFEKTE INDUKTION: PROFIPORZELLAN MIT HIGTECH-BESCHICHTUNG

Induktion, das ist Speisenverteilung auf Hochtechnologiebasis für alle modernen Formen der Zubereitung. Ein hochintelligentes Prinzip: Effektive Grundlage bildet die spezielle Silberbeschichtung der Böden unseres SCHÖNWALD Induktionsporzellans. An der Kupferspule im Induktionswagen / Andockstation wird hochfrequenter Strom zugeführt, so dass zwischen dem beschichteten Porzellan und dem Spulenträger ein elektromagnetisches Wechselfeld entsteht. Die hierdurch erzeugte Wärme in der Silberbeschichtung wird gleichmäßig an das Porzellanteil weitergegeben. Speisen lassen sich so sehr schnell auf exakte Temperaturen erhitzten – hygienisch einwandfrei und HACCP-gerecht. Der Clou: Unbeschichtetes Porzellan mit Kaltspeisen auf demselben Tablett bleibt kalt.



THE BASIS FOR PERFECT INDUCTION: PROFESSIONAL PORCELAIN WITH A HIGH-TECH COATING

Induction, this is the distribution of food on a high-technology basis for all modern forms of preparation. A highly intelligent principle: the effective basis is provided by the special silver coating on the underside of our SCHÖNWALD induction porcelain. High-frequency current is fed to the copper coil in the induction trolley / docking station so that an electromagnetic alternating field is produced between the coated porcelain and the coil carrier. The heat generated as a result of this in the silver coating is passed on evenly to the porcelain article. This means that food can be heated up to exact temperatures very quickly – in a hygienically clean way and in accordance with the HACCP requirements. The clever thing about this is that uncoated porcelain containing cold food on the same tray stays cold.

LA BASE POUR UNE INDUCTION PARFAITE : UNE PORCELAINE PROFESSIONNELLE DOTÉE D'UN REVÊTEMENT HIGH-TECH

L'induction permet une distribution des plats basée sur la haute technologie pour toutes les formes modernes de préparation. Un principe très intelligent : le revêtement spécial en argent appliqué sur le dessous de notre porcelaine à induction SCHÖNWALD constitue une base efficace. La bobine de cuivre dans le chariot d'induction / la station d'accueil est alimentée en courant de haute fréquence de sorte qu'un champ alternatif électromagnétique se crée entre le revêtement de la porcelaine et le support de bobine. La chaleur qui en résulte dans le revêtement argenté est reconduite de façon égale dans la partie en porcelaine. Cela permet donc de chauffer des plats très rapidement et à des températures exactes, et ce de manière hygiénique, en conformité avec le système HACCP. Autre avantage : un élément en porcelaine n'ayant pas de revêtement, et posé sur le même plateau avec un plat froid, reste froid.



INDUKTION MIT SCHÖNWALD – ZEITGEMÄSSE TECHNIK FÜR DEN HARTEN ALLTAG

Die Erzeugung von Wärme durch Induktion ist eine moderne Technologie, die ihr Potenzial nur mit einem leistungsfähigen Porzellan entfalten kann. Als Profiporzellan-Hersteller mit langjähriger Erfahrung in der Speisenverteilung von Kliniken entwickeln wir Induktionsgeschirre, die diese hohen Ansprüche perfekt erfüllen. Die speziell beschichteten Porzellanböden stellen eine optimale und gleichmäßige Weitergabe der Wärme an die Speisen sicher. Die extreme Wärmespeicherfähigkeit sichert eine lang anhaltende perfekte Temperatur. Dem harten Einsatz auf Induktionstablett und Transportwagen sowie extremen Wechseln zwischen Heiß und Kalt begegnet unser ergonomisches Induktionsporzellan mit hoher Widerstandsfähigkeit. Glatte, schnittfeste Oberflächen schützen sicher vor Speisenablagerungen. Das perfekte System, um die hygienischen Vorschriften exakt einzuhalten.

INDUCTION WITH SCHÖNWALD – MODERN TECHNOLOGY FOR TOUGH EVERYDAY DEMANDS

The generation of heat by induction is a modern technology which can only display its potential to the full with a highly efficient type of porcelain. As a professional porcelain manufacturer with many years of experience in the distribution of meals at hospitals, we develop induction tableware which meets these high demands perfectly. The specially coated porcelain bases ensure an optimum and even transfer of the heat to the food. The extreme heat storage capacity safeguards a perfect temperature that lasts for a long time. Our ergonomic induction porcelain is able to withstand tough use on the induction tray and transport trolley as well as extreme changes between hot and cold with great resilience. Smooth, cut-resistant surfaces provide reliable protection from food deposits. The perfect system for complying exactly with the hygiene regulations.

L'INDUCTION AVEC SCHÖNWALD – UNE TECHNIQUE MODERNE POUR LES CONDITIONS DIFFICILES DU QUOTIDIEN

La production de chaleur par induction est une technologie moderne qui ne peut montrer sa pleine performance qu'avec une porcelaine adaptée. Fabricant de porcelaine professionnelle riche d'une longue expérience dans la distribution des repas au sein de cliniques, nous concevons une vaisselle à induction qui satisfait à la perfection ces exigences élevées. Les fonds au revêtement spécial de la vaisselle en porcelaine garantissent un transfert optimal et homogène de la chaleur vers les plats. L'extrême capacité d'accumulation thermique assure une longue persistance de la température idéale. Notre porcelaine à induction est ergonomique et présente une grande résistance face aux nombreuses manipulations sur le plateau à induction et le chariot de transport, de même qu'aux changements extrêmes de chaleur (passage du chaud au froid et inversement). Des surfaces planes et résistantes aux coupures évitent les résidus alimentaires sur la vaisselle. C'est le système parfait pour se conformer exactement aux règles d'hygiène.



SETZEN SIE AUF SCHÖNWALD PORZELLAN, DAS PERFEKT IN IHR SYSTEM PASST

Optimieren Sie Ihre logistischen Abläufe bei der Speisenverteilung – mit Profiporzellan von SCHÖNWALD, das perfekt abgestimmt ist auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse vor Ort. Alle Induktionsartikel in der beiliegenden Übersicht wurden explizit für verschiedene Systemhersteller entwickelt und überzeugen durch hochwertige Profiqualität Made in Germany. Finden Sie für Ihr Haus eine individuelle Porzellanlösung – 100 % passgenau in Funktion und Design. Profitieren Sie von German Performance.

RELY ON SCHÖNWALD PORCELAIN WHICH FITS PERFECTLY INTO YOUR SYSTEM

Optimise your logistical processes when it comes to distributing meals – with professional porcelain from SCHÖNWALD which is perfectly matched to suit your demands and needs at a local level. All induction articles in the enclosed overview have been developed explicitly for different system manufacturers and offer a persuasive choice thanks to their high-grade professional quality Made in Germany. Find an individual porcelain solution for your establishment – a 100 % fit in terms of function and design. Benefit from German performance.

MISEZ SUR LA PORCELAINE SCHÖNWALD QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT À VOTRE SYSTÈME

Optimisez vos déroulements logistiques lors de la distribution des plats avec la porcelaine professionnelle SCHÖNWALD, parfaitement adaptée à vos exigences et vos besoins sur place. Tous les articles à induction dans l'aperçu ci-joint ont été conçus de manière explicite pour différents fabricants de systèmes et convainquent avec leur qualité professionnelle Made in Germany. Trouvez une solution individuelle de porcelaine pour votre établissement, qui convienne à 100 %, tant en matière de fonction que de design. Profitez de la « German Performance ».



SORTIMENT INDUKTIONSSYSTEM

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 TELLER FLACH FAHNE A/26 9010626		680	255	26	135	 EINTOPFSCHÜSSEL 18 9225918	0,80	610	176	53	462	 PORTIONSKANNE UTL. 30 U 9434132	0,30	330	109	68		 SUPPENSCHALE 50 9185750	0,50	315	132	67	298
Plate flat with rim Assiette plat à aile						 KUNSTSTOFFDECKEL 9880063	100	180	12			 KUNSTSTOFFDECKEL 9426410	40	94	24	250	 KUNSTSTOFFDECKEL 9416407	100	141	15	155		
 PLATTE RUND (3-TEILIG) 26 9422403		870	257	27	137	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880151	150	180	12	 TASSE STAPELBAR K/18 U 9116918	190	146	20	110	 SALAT RUND 13 9183113	0,32	240	125	43	274			
Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)						 EINTOPFSCHÜSSEL 85 9425985	0,85	495	175	54	260	 KAFFEEBECHER 26 9025527	0,27	245	79	78	 KUNSTSTOFFDECKEL 9026402	60	129	17			
 SUPPENSCHALE 45 9023114	0,45	300	125	58	318	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880177	60	129	17	 KAFFEEBECHER 30 9045280	0,29	280	87	750	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880177	30	129	8					
Soup bowl Bol						 EINTOPFSCHÜSSEL 110 9436012	1,10	600	194	58	242	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880063	100	180	12		 SALAT ECKIG 14 9183214	0,25	240 diag: 145 B: 117	35	217		
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880177		30	129	8		 KUNSTSTOFFDECKEL 9880151	150	180	12	 DONNA TELLER FLACH FAHNE 23 9180623	640	228	25	130	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880001	40	L: 115	15					
FARBE: GRAU / GREY / GRIS						 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880204	139	203	15	 TELLER FLACH FAHNE 24 9180624	625	238	24	126	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880134	70	L: 125	29					
 SUPPENSCHALE 45 9202745	0,45	280	132	58	275	 EINTOPFSCHÜSSEL 110 9186011	1,10	600	194	58	242	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880001	40	L: 115	15								
Soup bowl Bol						 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880177	100	141	15	 TELLER FLACH FAHNE 26 9180626	680	255	26	135	 EINTOPFSCHÜSSEL HOCH 19 CM 110 9186011	1,10	600	193	59	242			
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880177		100	141	15	155	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880204	139	203	15	 TELLER FLACH FAHNE 24 9180624	625	238	24	126	 KUNSTSTOFFDECKEL 9880117	139	203	15					
FARBE: GRAU / GREY / GRIS						 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880114	110	L: 186	30	 PLATTE RUND (3-TEILIG) 26 9182403	880	257	27	137	 KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880117	139	203	15					
 SALAT ECKIG K/14 9043214	0,25	235 diag: 144 B: 117	40	171		 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880001	40	L: 115	15	 TELLER FLACH FAHNE 26 9180626	680	255	26	135	 KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880117	139	203	15					
Salad dish square Saladier carré						 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880001	40	L: 115	15	 TELLER FLACH FAHNE 24 9180624	625	238	24	126	 EINTOPFSCHÜSSEL NIEDER 21 CM 110 9186012	1,10	590	214	52	210			
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880134		70	L: 125	29		 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880114	110	L: 186	30	 TELLER FLACH FAHNE 26 9180626	680	255	26	135	 KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880204	190	199	15					
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE						 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880114	110	L: 136	29	 PLATTE RUND (3-TEILIG) 26 9182403	880	257	27	137	 KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880204	190	199	15					
 SCHALE NIEDRIGE STAPELSTUFE 12x9 9415809	0,22	195	L: 122	40	165	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880134	70	L: 125	29	 TELLER FLACH FAHNE 26 9180626	680	255	26	135	 KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880119	85	126	17					
Dish square Saladier carré			B: 89			 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880212	59	L: 130	31	 SETPLATTE MIT DOPPELSPIEGEL 9x24 9452626	340	L: 240	24	136	 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880119	85	126	17					
KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880212			B: 98			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880062	95	L: 125	63	ABDECKHAUBE HOCH 9880062	95	B: 102			KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880177	30	129	8					
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE						KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880062				KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880177					KUNSTSTOFFDECKEL 160 °C Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C) 9880151	150	180	12					
KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880212						KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique 9880177				KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique (16													

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
TASSE STAPELBAR P/Tasse empilable	K/18 U 9186918 O 9185118	0,18	215 175	160 79	21 63	100 488
KAFFEEBECHER Gobelet	28 9185628	0,28	240	79	85	746
KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880118	23	85	8		

Für die freundliche Unterstützung bei den Fotoaufnahmen bedanken wir uns bei: Klinikum Forchheim, Forchheim.

For the kind support with the photographs we would like to thank:
Forchheim Hospital, Forchheim.

Pour l'agréable collaboration concernant la réalisation des photos,
nous souhaitons remercier chaleureusement le centre hospitalier
universitaire Klinikum Forchheim, de Forchheim.



SCHÖNWALD FÜR SIE

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort und entwickeln gemeinsam mit Ihnen individuelle Porzellanlösungen – inklusive Gestaltung von Dekoren und Vignetten.

Sie haben noch Fragen? Rufen Sie uns einfach an.
Unsere Telefonnummer: +49 9287 56 - 0

SCHÖNWALD FOR YOU

We would be delighted to visit you to offer you advice in person and work with you to develop your own individual porcelain solutions – including the design of decors and vignettes.

Do you have further questions? Feel free to give us a call. Our telephone number:
+49 9287 56 - 0

SCHÖNWALD À VOTRE SERVICE

C'est avec plaisir que nous venons vous conseiller sur place et créons avec vous vos solutions individuelles de porcelaine, création de décors et de vignettes comprise.

Vous avez encore des questions ? Appelez-nous !
Voici notre numéro de téléphone :
+49 9287 56 - 0

GERMAN PERFORMANCE



IHR FACHHÄNDLER BERÄT SIE GERNE:
YOUR LOCAL DEALER:
VOTRE REVENDEUR VOUS CONSEILLE VOLONTIER:

Glas Hagelüken GmbH
Willebadessener Str. 3
33165 Lichtenau-Kleinenberg

info@glas-hagelueken.de
www.glas-hagelueken.de

WWW.SCHLIESSEK.DE | 07/13 FDA

SCHÖNWALD | REHAUER STRASSE 44-54 | 95173 SCHÖNWALD | GERMANY
TELEFON +49 9287 56-0 | FAX +49 9287 56-2133 | SCHOENWALD@SCHOENWALD.COM | WWW.SCHOENWALD.COM

 **SCHÖNWALD**
Germany