



INDUKTIONSSYSTEM

INDUCTION SYSTEM
SYSTÈME À INDUCTION

GERMAN PERFORMANCE

 **SCHÖNWALD**
Germany

INDUKTION
1 HIGHTECH-BESCHICHTUNG
PROFESSIONNELLES REGENERIEREN



INDUCTION
1 HIGHTECH COATING
PROFESSIONNELLES REGENERATION

INDUCTION
1 REVÊTEMENT HIGH-TECH
UNE RÉGÉNÉRATION PROFESSIONNELLE

DIE BASIS FÜR PERFEKTE INDUKTION: PROFIPORZELLAN MIT HIGHTECH-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 erhitzen – 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 de 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 PORCELAIN 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)
 TELLER FLACH FAHNE A/26 Plate flat with rim Assiette plat à aile	9010626		680	255	26 135
 PLATTE RUND (3-TEILIG) 26 Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	9422403		870	257	27 137
 SUPPENSCHALE 45 Soup bowl Bol	9023114	0,45	300	125	58 318
 KUNSTSTOFFDECKEL 9026402 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			60	129	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880177 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			30	129	8
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SUPPENSCHALE 45 Soup bowl Bol	9202745	0,45	280	132	58 275
 KUNSTSTOFFDECKEL 9416407 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			100	141	15 155
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SUPPENSCHALE 50 Soup bowl Bol	9415750	0,47	335	133	67 296
 KUNSTSTOFFDECKEL 9416407 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			100	141	15 155
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SALAT ECKIG K/14 Salad dish square Saladier carré	9043214	0,25	235	diag.: 144 B: 117	40 171
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880001 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			40	L: 115 B: 115	15
FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880134 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			70	L: 125 B: 125	29
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SCHALE NIEDRIGE STAPELSTUFE 12x9 Dish square Saladier carré	9415809	0,22	195	L: 122 B: 89	40 165
KUNSTSTOFFDECKEL 9880212 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			59	L: 130 B: 98	31
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 EINTOPFSCHÜSSEL 18 Soup tureen Soupiere	9225918	0,80	610	176	53 462
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880063 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			100	180	12
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880151 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			150	180	12
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 EINTOPFSCHÜSSEL 85 Soup tureen Soupiere	9425985	0,85	495	175	54 260
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880063 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			100	180	12
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880151 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			150	180	12
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 EINTOPFSCHÜSSEL 110 Soup tureen Soupiere	9436012	1,10	600	194	58 242
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880204 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			139	203	15
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SCHALE RECHTECKIG A/ 13x18 9455826 Dish rectangular Saldier rectangulaire			340	L: 129 B: 180	24 138
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880114 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			110	L: 186 B: 134	30
FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 SCHALE RECHTECKIG c/ 9x13 9455829 Dish rectangular Saldier rectangulaire		0,26	260	L: 129 B: 90	45 348
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880193 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			60	L: 136 B: 96	29
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SETPLATTE MIT DOPPELSPIEGEL 9x24 9452626 Setplatter doubled well Ravier double-bague			340	L: 240 B: 97	24 136
ABDECKHAUBE HOCH 9880062 Protective cover Cloche			95	L: 125 B: 102	63
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 PORTIONSKANNE UTL. 30 Coffeepot / Teapot no cover Verseuse sans couvercle	9434132	0,30	330	109	68
 KUNSTSTOFFDECKEL 9426410 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			40	94	24 250
FARBE: GRAU, BRAUN / GREY, BROWN / GRIS, BRUN					
 TASSE STAPELBAR K/18 Cup and saucer stackable P/tasse empilable	9116918 9115118		190 175	146 83	20 54 110 390
 KAFFEEBECHER 26 Coffee mug Gobelet	9025527	0,27	245	79	78
 KAFFEEBECHER 30 Coffee mug Gobelet	9045280	0,29	280	87	72 750
DONNA					
 TELLER FLACH FAHNE 23 Plate flat with rim Assiette plat à aile	9180623		640	228	25 130
 TELLER FLACH FAHNE 24 Plate flat with rim Assiette plat à aile	9180624		625	238	24 126
 TELLER FLACH FAHNE 26 Plate flat with rim Assiette plat à aile	9180626		680	255	26 135
 PLATTE RUND (3-TEILIG) 26 Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	9182403		880	257	27 137
 SUPPENSCHALE 45 Soup bowl Bol	9185745	0,47	295	125	59 314
 KUNSTSTOFFDECKEL 9026402 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			60	129	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880119 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			85	126	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880177 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			30	129	8
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 SUPPENSCHALE 50 Soup bowl Bol	9185750	0,50	315	132	67 298
 KUNSTSTOFFDECKEL 9416407 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			100	141	15 155
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SALAT RUND 13 Salad dish round Saladier rond	9183113	0,32	240	125	43 274
 KUNSTSTOFFDECKEL 9026402 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			60	129	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880177 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			30	129	8
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SALAT ECKIG 14 Salad dish square Saladier carré	9183214	0,25	240	diag.: 145 B: 117	35 217
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880001 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			40	L: 115 B: 115	15
FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880134 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			70	L: 125 B: 125	29
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 EINTOPFSCHÜSSEL HOCH 19 CM 110 Soup tureen Soupiere	9186011	1,10	600	193	59 242
 KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880117 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			139	203	15
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880204 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			190	199	15
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 EINTOPFSCHÜSSEL NIEDER 21 CM 110 Soup tureen Soupiere	9186012	1,10	590	214	52 210
 KUNSTSTOFFDECKEL 9880206 Synthetic cover Couvercle en matière synthétique			172	219	14
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
EINTOPFSCHÜSSEL 9186018 Soup tureen Soupiere		0,80	488	173	51 330
KUNSTSTOFFDECKEL 160°C 9880151 Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)			150	180	12
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht		Höhe	
			1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	11 Stück (mm)	11 Stück (mm)
 TASSE STAPELBAR Cup stackable P/Tasse empilable	K/18					
	U 9186918		215	160	21	100
	O 9185118	0,18	175	79	63	488
 KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	28 9185628	0,28	240	79	85	746
	KUNSTSTOFFDECKEL	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:

WWW.SCHLIESKE.DE | 07/13 FDA