



# 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. Wärmetablets 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, Schönwald 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 matériels et de détergents.





1 PERFEKTE SPEISELOGISTIK  
ABSOLUTE PRÄZISION  
100 % PROFIPORZELLAN

1 PERFECT FOOD LOGISTICS  
ABSOLUTE PRECISION  
100 % PROFESSIONAL PORCELAIN

1 LOGISTIQUE ALIMENTAIRE PARFAITE  
PRÉCISION ABSOLUE  
100 % PORCELAINE PROFESSIONNELLE

# 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 Porzellanlösung – 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.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 <b>TELLER FLACH COUP</b> Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9051223		530	230	24 122
 <b>ABDECKHAUBE 160°C</b> Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880152		175	240	40
FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 <b>TELLER FLACH COUP</b> Plate flat coupe Assiette plate coupe	26 9051226		630	257	27 121
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880205		210	270	40 170
FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C					
 <b>TELLER HALBTIEF</b> Plate deep Assiette creuse	23 9601223		550	229	25 135
 <b>ABDECKHAUBE 160°C</b> Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880152		175	240	40
FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 <b>PLATTE RUND (3-TEILIG)</b> Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	23 9602423		585	230	20 184
 <b>ABDECKHAUBE 160°C</b> Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880152		175	240	40
FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 <b>PLATTE RUND (2-TEILIG)</b> Compartment dish round (2 comp.) Plat rond (à 2 comp.)	23 9602623		635	231	27 132
 <b>ABDECKHAUBE 160°C</b> Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	240 9880116		170	237	40
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880152		175	240	40
FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 <b>TELLER FLACH FAHNE</b> Plate flat with rim Assiette plat à aile	26 9600026		830	257	19 125
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880205		210	270	40 170
FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C					
 <b>PLATTE RUND (3-TEILIG)</b> Compartment dish round (3 comp.) Plat rond (à 3 comp.)	26 9602625		810	253	24 120
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9880205		210	270	40 170
FARBE: MILCHIG, GRAU 160°C / OPAQUE, GREY 160°C / SEMI-TRANSPARENTE, GRIS 160°C					
 <b>SUPPENSCHALE SCHWAPPSICHER</b> Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	45 9605745	0,46	300	122	64 278
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL (160°C)</b> Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880119		85	126	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>SUPPENSCHALE</b> Soup bowl Bol	50 9415750	0,47	335	133	67 296
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9416407		100	141	15 155
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>SUPPENSCHALE</b> Soup bowl Bol	27 9605727	0,27	205	103	50 300
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880061		20	108	8
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>SUPPENSCHALE</b> Soup bowl Bol	50 9605750	0,50	290	125	58 320
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9026402		60	129	17
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880177		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)
 <b>SCHALE RECHTECKIG</b> Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455826 13x18		340	L: 180 B: 129	24 138
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114		110	L: 186 B: 134	30
FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 <b>SCHALE RECHTECKIG</b> Dish rectangular Saldier rectangulaire	A/ 9455827 15x21		460	L: 149 B: 208	23 128
 <b>SCHALE RECHTECKIG</b> Dish rectangular Saldier rectangulaire	C/ 9455829 9x13	0,26	260	L: 129 B: 90	45 348
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL 13x9</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880193		60	L: 136 B: 96	29
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 <b>BEILAGENSCHALE</b> Relish dish Ravier	8x11 9602629		220	L: 115 B: 84	48 368
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880106		47	L: 120 B: 89	29
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 <b>SCHALE NIEDRIGE STAPELSTUFE</b> Dish square Saladier carré	12x9 9415809	0,22	195	L: 122 B: 89	40 165
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880212		59	L: 130 B: 98	31
FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 <b>PLATTE ECKIG (3-TEILIG)</b> Compartment dish square (3 comp.) Plat carré (à 3 comp.)	19x27 9602628		820	L: 273 B: 187	28 128
 <b>ABDECKHAUBE</b> Protective cover Cloche	9886401		210	L: 280 B: 195	48
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>EINTOPFSCHÜSSEL</b> Soup tureen Soupière	120 9606020	1,20	600	L: 193 B: 60	60 280
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL 160°C</b> Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880117		190	199	15
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880204		139	203	15
FARBE: GRAU / GREY / GRIS					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Höhe Ø 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 <b>PORTIONSKANNE utl.</b> Coffeepot / Teapot no cover Verseuse sans couvercle	30 U 9424131	0,30	370	95	95 895
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9426410		40	94	24 250
FARBE: GRAU, BRAUN / GREY, BROWN / GRIS, BRUN					
 <b>PORTIONSKANNE utl.</b> Coffeepot / Teapot no cover Verseuse sans couvercle	30 U 9434132	0,30	330	109	68
 <b>KUNSTSTOFFDECKEL</b> Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9426410		40	94	24 250
FARBE: GRAU, BRAUN / GREY, BROWN / GRIS, BRUN					
 <b>TASSE STAPELBAR</b> Cup and saucer stackable P/Tasse empilable	K/18 U 9056918 U 9046909 O 9055118		175 130 150	143 119 84	18 119 21 105 53 330
 <b>KAFFEEBECHER</b> Coffee mug Gobelet	26 9025527	0,27	245	79	78
 <b>KAFFEEBECHER</b> Coffee mug Gobelet	361/ 9025530 30	0,28	295	81	84
 <b>KAFFEEBECHER</b> Coffee mug Gobelet	30 9045280	0,29	280	87	72 750
 <b>EIERBECHER</b> Eggcup Coquetier	9044001		75	51	40 398

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.

# 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



SHAPED BY  
RESPONSIBILITY  
ISO 14001 + ISO 50001  
CERTIFIED

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

[WWW.SCHLIESKE.DE](http://WWW.SCHLIESKE.DE) | 07/13 FDA