



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 Tablett 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 INDÉNIABLES : 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 SCHÖNWALD, 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











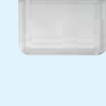
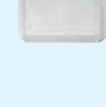
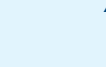
Optimise your logistical processes when it comes to distributing meals – with professional porcelain from SCHÖNWALD which is perfectly matched to suit your demands and needs at a local level. All circulating air articles in the enclosed overview have been developed explicitly for different system manufacturers 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 SCHÖNWALD 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 ».







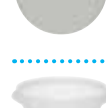







SORTIMENT UMLUFTSYSTEM








Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9411223		570	228	27	115
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 TELLER TIEF COUP Plate deep coupe Assiette creuse coupe	20 9411320		600	198	58	176
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 SUPPENSCHALE SCHWAPPSICHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	40 9415741	0,40	275	121	64	280
 KUNSTSTOFFDECKEL (160°C) Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880119		85	126	17	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SUPPENSCHALE SCHWAPPSICHER Soup bowl non-spilling Bol anti-débordement	45 9415745	0,46	280	121	64	280
 KUNSTSTOFFDECKEL (160°C) Synthetic cover (160°C) Couvercle en matière synthétique (160°C)	9880119		85	126	17	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 PLATTE RECHTECKIG Platter rectangular Plat rectangulaire	13x18 9412513		300	L: 177 B: 126	25	120
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880114		110	L: 186 B: 134	30	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880186		110	L: 186 B: 134	30	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					

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

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 TELLER FLACH COUP Plate flat coupe Assiette plate coupe	23 9051223		530	230	24	122
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 TELLER FLACH FAHNE Plate flat with rim Assiette plat à aile	23 9180623		625	230	24	126
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9410823		690	228	29	140
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9451223		650	229	25	140
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 TELLER HALBTIEF (3-TEILIG) Plate flat (3 comp.) Assiette plate (à 3 comp.)	23 9452423		750	229	27	149
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 TELLER HALBTIEF Plate deep Assiette creuse	23 9601223		550	229	25	135
 ABDECKHAUBE (160°C) Protective cover (160°C) Cloche (160°C)	9880116		170	237	40	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 ABDECKHAUBE Protective cover Cloche	9880152		175	240	40	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	9025733	0,33	225	120	64	204
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SUPPENSCHALE Soup bowl Bol	40 9415740	0,34	230	122	58	253
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880100		57	129	15	
	FARBE: GRAU / GREY / GRIS					
 SALAT ECKIG Salad dish square Saladier carré	K/14 9043214	0,25	235	diag.:144 B:117	40	171
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001		40	L: 115 B: 115	15	
	FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	L: 125 B: 125	29	
	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø 1 Stück (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 SALAT ECKIG Salad dish square Saladier carré	14 9423214		260	diag.:144 B:117	36	217
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880001		40	L: 115 B: 115	15	
	FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	L: 125 B: 125	29	
	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SALAT TIEF ECKIG Salad dish deep square Saladier creux carré	K/14 9413212	0,35	283	diag.:137 B: 119	40	248
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880134		70	L: 125 B: 125	29	
	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SCHALE QUADRATISCH Dish square Saladier carré	C/ 9x9 9455809	0,18	180	diag.:110 B:91	44	348
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	95x95 9880239		19	96x96	11	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	95x95x30 9880238		33	96x96	28	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 SCHALE QUADRATISCH Dish square Saladier carré	E/ 9x9 9455810	0,30	285	diag.:110 B:91	63	570
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	95x95 9880239		19	96x96	11	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	95x95x30 9880238		33	96x96	28	
	FARBE: MILCHIG / OPAQUE / SEMI-TRANSPARENTE					
 SCHALE NIEDRIGE STAPELSTUFE Dish square Saladier carré	12x9 9415809	0,22	195	L: 122 B: 89	40	165
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880212		59	L: 130 B: 98	31	
	FARBE: KLAR / TRANSPARENT / TRANSPARENTE					
 SCHALE TIEF Dish square Saladier carré	C/ 9x12 9435819	0,25	230	L: 120 B: 90	44	315
KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880158		60	L: 128 B: 96	30	
	FARBE: KLAR, GRAU / TRANSPARENT, GREY / TRANSPARENTE, GRIS					

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Inhalt (Liter)	Gewicht 1 Stück (Gramm)	Ø (mm)	Höhe 1 Stück (mm)	Höhe 11 Stück (mm)
 EINTOPFSCHÜSSEL Soup tureen Soupiere	110 9436012	1,10	600	194	58	242
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880204		139	203	15	
FARBE: GRAU / GREY / GRIS						
 EINTOPFSCHÜSSEL Soup tureen Soupiere	85 9425985	0,85	495	175	54	260
 KUNSTSTOFFDECKEL Synthetic cover Couvercle en matière synthétique	9880063		100	180	12	
FARBE: GRAU / GREY / GRIS						
 KUNSTSTOFFDECKEL (160 °C) Synthetic cover (160 °C) Couvercle en matière synthétique (160 °C)	9880151		150	180	12	
FARBE: GRAU / GREY / GRIS						
 KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	26 9025527	0,27	245	79	78	
 KAFFEEBECHER Coffee mug Gobelet	28 9045278	0,28	260	87	68	720

KUNSTSTOFFDECKEL

KLAR = DEKOR-NR. 000000
 BRAUN = DEKOR-NR. 000010
 GRAU = DEKOR-NR. 000013
 MILCHIG = DEKOR-NR. 000011

TRANSPARENT = DECOR-NO. 000000
 BROWN = DECOR-NO. 000010
 GREY = DECOR-NO. 000013
 OPAQUE = DECOR-NO. 000011

COLORIS TRANSPARENTE = 000000
 COLORIS MARRON = 000010
 COLORIS GRIS = 000013
 COLORIS SEMI-TRANSPARENTE = 000011

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.



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.SCHLIESSKE.DE | 08/15 FDA
0009668823FS006000