



GARANTIERTE FRISCHE

mit den *Fisch- und Sushikühlungen* von HAGOLA



www.hagola.de



WILLKOMMEN

in der Welt von Fisch und Sushi

FRISCHE SEHEN UND SCHMECKEN

Fisch und Sushi ansprechend präsentiert

Unsere Fisch- und Sushikühlungen sind mehr als einfache Kühlgeräte – sie bieten innovative Lösungen für die speziellen Anforderungen von Feinkost- und Lebensmitteläden sowie Sushi-Restaurants. Mit präzisen Kühltechnologien und Hygienesystemen schaffen sie nicht nur eine ästhetisch ansprechende Präsentationsfläche, sondern gewährleisten auch optimale Bedingungen für die Aufbewahrung und Inszenierung von frischem Fisch und delikaten Sushi-Kreationen. Ob für Geschäfte oder Restaurants – HAGOLA bietet die optimale Lösung, die höchste Standards in Frische, Qualität und Hygiene erfüllt.



KÜHLWANNE FÜR SUSHI

- Umluft-Kühlwanne mit schräger Warenauslage
- speziell für portioniertes und verpacktes Sushi
- für SB-Entnahme in Shops oder im LEH
- lieferbar in verschiedenen Größen und Längen



FRISCHWAREN-THEKE FÜR SUSHI

- geschlossene Frischwaren-Theke mit Umluftkühlung (Einbaumodul)
- speziell für portioniertes und verpacktes Sushi
- kann in bestehenden Ladentheken als Vitrine nachgerüstet werden
- lieferbar in zwei Längen: 920 mm und 1340 mm

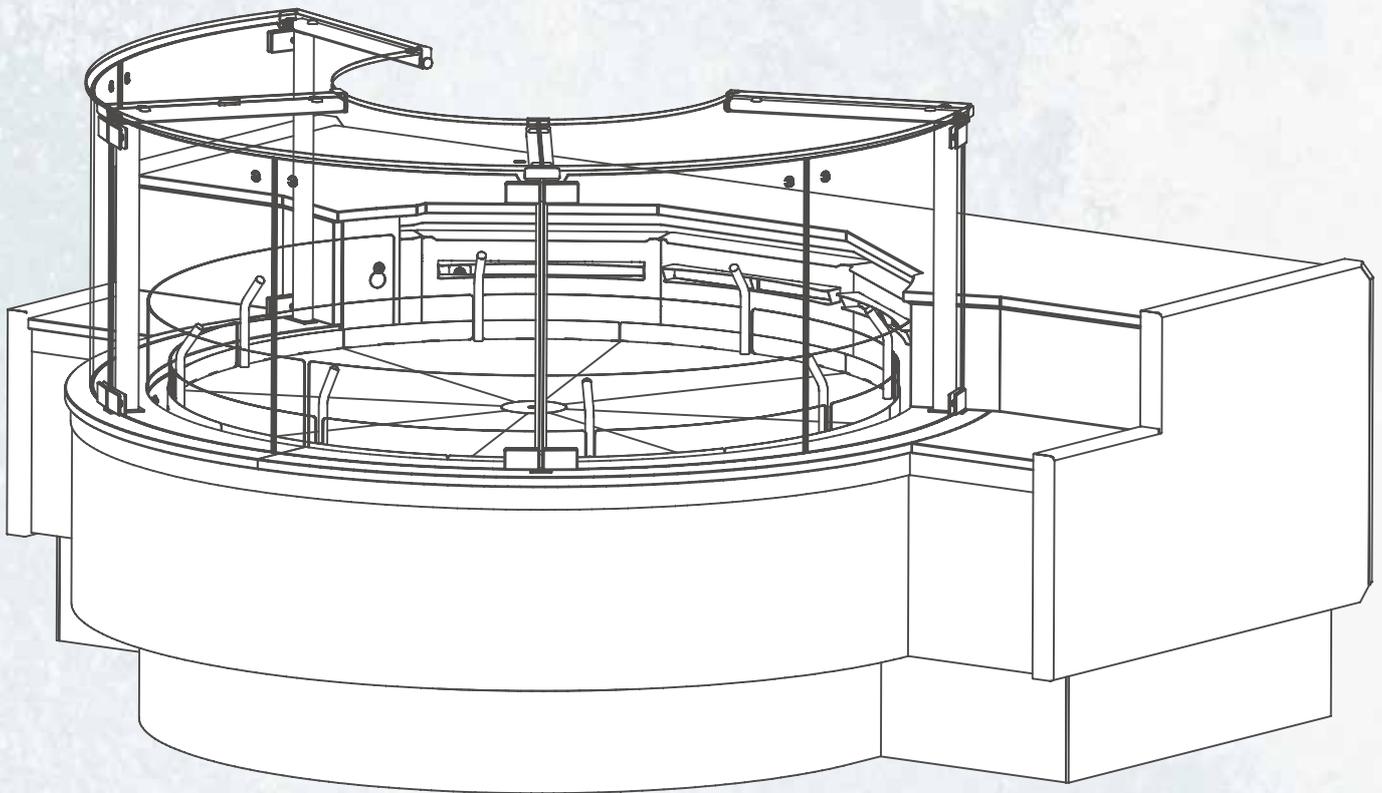


KÜHLWANNE FÜR FRISCHFISCH

- Umluft-Kühlwanne (mit Glasaufsatz) als Verkaufstheke
- zur Präsentation von fangfrischem und unverpacktem Fisch auf Crushed Ice
- lieferbar in verschiedenen Größen und Längen

UNSER FEINKOST-RONDELL

Für Fisch, Sushi, Fleisch und Käse



GUT ZU WISSEN

- ❑ runde Umluft-Kühlwanne als exklusives Präsentationsmöbel für Fisch, Fleisch, Käse und Feinkost – komplett in Edelstahl gebürstet (auch in V4A möglich)
- ❑ attraktive Inszenierung und Präsentation von frischen Delikatessen – speziell für die Auslage auf Crushed-Ice geeignet
- ❑ Warenauslage – in acht einzeln entnehmbaren Segmenten – auf Drehteller mit stabilen Laufrollen
- ❑ wasserfeste Ausführung aller Wannenelemente – Wanne kann zur einfachen und hygienischen Reinigung einfach ausgespült werden (Wannenboden mit Gefälle und zwei Abläufen)
- ❑ Glastüren des Glasaufsatzes mit berührungsloser und selbstanziehender Schließung
- ❑ Umluftschutz und Crushed-Ice-Begrenzungen aus Polycarbonat (biegsam und bruchstark)
- ❑ alle beweglichen Elemente können intuitiv entnommen und wieder zusammengesteckt werden



DIE HAGOLA- PRODUKTDATENBANK

Nutzen Sie auch unsere **Produktdatenbank** (<https://pdb.hagola.de/>) – hier finden Sie ausführliche Produktinformationen (Bildmaterial, Ausschreibungstexte und PDF-Zeichnungen).

Als Fachhändler haben Sie zusätzlich Zugriff auf CAD-Daten und aktuelle Listenpreise.

Hier geht's
zum Sortiment



FISCH UND SUSHI FACHGERECHT LAGERN UND ATTRAKTIV PRÄSENTIEREN

Um sensible Waren wie Fisch und Sushi fachgerecht zu lagern, frisch zu halten und bis zur Ausgabe an die Kunden optimal zu kühlen und gleichzeitig attraktiv zu präsentieren, ist hochwertige Technik Pflicht. Je nach Anforderung und Kundenwunsch kommen hier ausgeklügelte Fisch- und Sushi-Kühlungen als geschlossene Vitrine oder als offene Wanne zur SB-Entnahme zum Einsatz – technisch immer individuell auf den sensiblen Inhalt abgestimmt.

Auch die eingesetzte Kühltechnik (Umluftkühlung, stille Kühlung oder Auslage auf Eis) wird individuell an die technischen und produktspezifischen Anforderungen angepasst. Glatte, hygienische und leicht zu reinigende Flächen aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301 für Verpacktes und Werkstoff 1.4571 für Fangfrisches/Unverpacktes) sind hier selbstverständlich und runden die individuellen Lösungen für das trendbewusste Gastronomie- und Food-Angebot ab.



Ihre **HAGOLA-Vorteile**

- ⌘ **kompetente** Beratung im Innen- und Außendienst
- ⌘ **2-jährige Herstellergarantie** auf Material, Arbeitsstunden und Fahrtkosten
- ⌘ **ISO-zertifiziert** nach DIN EN ISO 9001 – höchste Qualität garantiert!
- ⌘ **jährliche Produktseminare** und Schulungen
- ⌘ **Beste Rohstoffe** – wir setzen auf Markenprodukte
- ⌘ **wöchentliche, verpackungsfreie Anlieferung** mit dem HAGOLA-Tourendienst
- ⌘ **Servicepartner-Netz** inkl. Service-Hotline – 24 Stunden für Sie erreichbar:
Tel. +49 4444 201120

Alles aus einer Hand

Entdecken Sie unsere Vielfalt!

- ⌘ Kühltheken
- ⌘ mobile Theken
- ⌘ Cocktailstationen
- ⌘ Metzgertheken
- ⌘ Frischwaren-Theken
- ⌘ Warmausgabe
- ⌘ Klimaschränke
- ⌘ Showcases
- ⌘ Kühlwannen
- ⌘ Fischkühlungen



HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

Hagolastraße 2 · 49424 Goldenstedt | Germany

Tel.: +49 4444 201-0 · Fax: +49 4444 201-111

info@hagola.de · www.hagola.de

