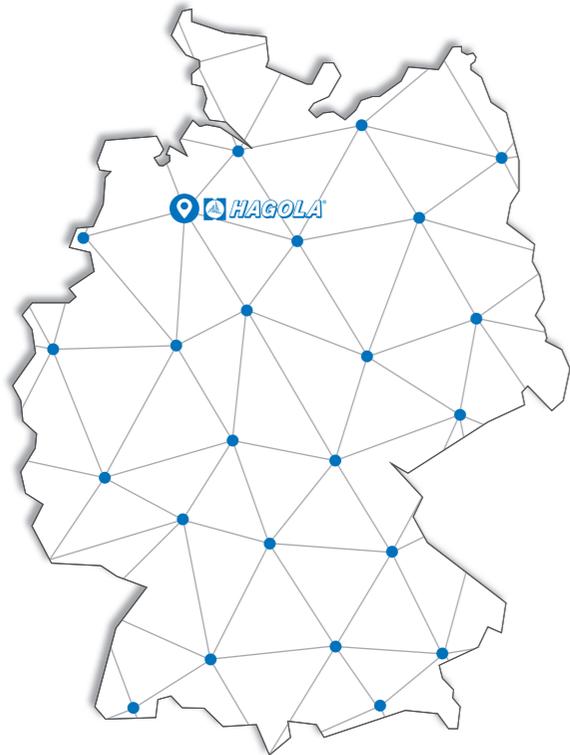


Unser Service für Ihre Zufriedenheit  
**IMMER AUF TOUR**



**Bundesweiter Tourendienst**

Wir sind jede Woche für Sie in ganz Deutschland unterwegs.

**Bundesweites Servicenetz**

Über 750 Servicepartner stehen für Sie bereit.

**24/7-Service-Hotline**

An sieben Tagen die Woche –  
Telefon +49 4444 20 11 20

**IHR HAGOLA-RUNDUM-SERVICE  
– GUT BERATEN, GUT BETREUT**

Die  
**HAGOLA-Produktdatenbank**

Sie planen ein Objekt und benötigen Zeichnungen, Bilder, Ausschreibungstexte oder Preise?

In der HAGOLA-Produktdatenbank stehen Ihnen im öffentlichen Bereich bereits eine Vielzahl an Informationen zu allen Artikeln zur Verfügung – immer tagesaktuell:

- ⌘ Bildmaterial
- ⌘ Zeichnungen (PDF)
- ⌘ Ausschreibungstexte

Als Fachhändler profitieren Sie von zusätzlichen Daten im passwortgeschützten Bereich. Registrieren Sie sich für Ihren Fachhändler-Zugang – mit Ihren persönlichen Zugangsdaten haben Sie dann nach dem Login Zugriff auf:

- ⌘ Listenpreise
- ⌘ CAD-Daten (DWG, DXF u. STEP)

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
- ⌘ Fischkühlungen
- ⌘ Warmausgabe
- ⌘ Klimaschränke
- ⌘ Showcases
- ⌘ Kühlwannen

Einfach QR-Code  
scannen und anmelden!



**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



03/2025 | Technische Änderungen vorbehalten



**WIR SIND HAGOLA**

Unsere Qualität wird Sie begeistern



## GASTRONOMIETECHNIK

Getränke sind in der Gastronomie ein wichtiger Bestandteil des Konzepts. Wir sorgen mit unseren Lösungen und Produkten für eine perfekte Ausstattung der Arbeitsumgebung.

Das sorgt für optimierte Arbeitsabläufe und ein perfektes Ergebnis und trägt damit maßgeblich zur Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter und Kunden bei.

### PORTFOLIO

- Kühltheken
- Trocken- und Kompakttheken
- Mobile Theken und Klapptheken
- Cocktailstationen
- Schankdeck-Abdeckungen
- Schanksäulen
- Weinklimaschränke

### GUT ZU WISSEN

Egal ob schankfertige Kühltheken mit den einzigartigen Prismen-Lochplatten, praktische Cocktailstationen, innovative Weinklimaschränke oder ergänzende Trockentheken – für alle Getränke gibt es spezielle Ausschank- und Präsentationsmöbel.

## BÄCKEREI & KONDITOREI

Ob Torten, Kuchen, Sandwiches oder Pralinen – Ihre kleinen Kunstwerke wollen umsorgt sein und brauchen regulierte Bedingungen, um ihre Qualität und Frische bis zum Abverkauf unverändert zu behalten.

Wir bieten Ihnen mit unseren Bäckereitheken, Kuchenvitrinen und Kühlwannen das perfekte Umfeld, um die Qualität Ihrer Ware längstmöglich zu erhalten. Der passende Rahmen für Ihr Handwerk.

### PORTFOLIO

- Showcases
- Umluft-Kühlwannen
- Kontakt-Kühlplatten
- SB-Flaschenausgabe
- Teiggärschränke

### GUT ZU WISSEN

Sahnige Torten, fruchtige Blechkuchen und zartschmelzende Schokoladen benötigen jeweils ein anderes Warenklima, um optimal gekühlt und attraktiv präsentiert zu werden. Temperatur und Luftfeuchtigkeit spielen bei der Frischhaltung und Optik die entscheidende Rolle.

## METZGEREI & FEINKOST

Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch und Wurstwaren brauchen besondere Aufmerksamkeit bei Lagerung und Präsentation. Die Ware soll nicht nur sicher gekühlt werden, sondern auch für das Personal gut erreichbar sein und dem Kunden Lust auf den Kauf machen.

Unsere Metzgertheken überzeugen hier mit vielen Extras und Detaillösungen.

### PORTFOLIO

- Metzgertheken
- Feinkost-Rondell
- Showcases
- Bain Maries
- Umluft-Kühlwannen
- Kontakt-Wärmeplatten

### GUT ZU WISSEN

Die Metzgertheken sorgen nicht nur bei Fleisch und Wurst für bestes Warenklima, sondern selbstverständlich auch bei Feinkost, Fisch und Käse! Individuelle Lösungen für Ihren Bedarf sind hier der Schlüssel zum Erfolg!

## FISCH & SUSHI

Um sensible Produkte wie Fisch und Sushi optimal zu kühlen und gleichzeitig attraktiv zu präsentieren, ist hochwertige Technik Pflicht.

Mit unseren spezialisierten Kühlsystemen und Qualität »Made in Germany« erreichen Sie höchstmögliche Sicherheit für Ihre Ware.

### PORTFOLIO

- Sushitheken
- Fisch-Rondell
- Umluft-Kühlwannen

### GUT ZU WISSEN

Fisch und Sushi sind besonders sensibel was Temperaturen betrifft – zudem erfordert die Lagerung von unverpacktem Fisch eine besondere Materialgüte bei den Lager- und Präsentationsmöbeln.