



MESSE-HIGHLIGHTS UND **PRODUKTINFORMATIONEN**

2026



www.hagola.de



STEUERUNG & VERNETZUNG CONTROL UNIT & NETWORKING

ALLES GEREGET

Elegant, modern, digital und intuitiv – bei HAGOLA gehört die Zukunft der neuen **Steuerung »Gastro«**

- leistungsstark und vielseitig – nur noch drei verschiedene Steuerungen für alle Produkte und Anwendungen
- elegantes Design mit 2,4“ LCD-Farbdisplay – ansprechende und kontrastreiche Darstellung aller Informationen und Parameter
- intuitive Funktionalität – QR-Code für abrufbare Serviceinformationen (z. B. Bedienungsanleitungen und Steuerungsanleitungen)
- Vernetzung per WLAN, Modbus oder Bluetooth möglich – einfacher Fernzugriff zur Überwachung und Steuerung sowie zum Download von Auswertungen und Protokollen

EVERYTHING IN CONTROL

Elegant, modern, digital and intuitive – at HAGOLA the future belongs to the new **control unit »Gastro«**

- powerful and versatile – only three different control units for all products and applications
- elegant design with 2.4“ LCD colour display – appealing and high-contrast presentation of all information and parameters
- intuitive functionality – QR code for retrievable service information (e.g. operation manuals and control unit manuals)
- networking via WLAN, Modbus or Bluetooth possible – easy remote access for monitoring and control as well as for downloading analyses and logs



PRISMEN PRISMS

EXKLUSIV UND BRILLANT

Die einzigartigen **Prismen** gibt es nur bei HAGOLA

- brillante Optik – Prismen-Lochplatten in Edelstahl (1.4301), glänzend
- besonders hygienisch – Flüssigkeiten fließen restlos und sauber ab
- vielseitig einsetzbar – im Schankbereich, als Arbeitsfläche und zur Dekoration
- besser als jede herkömmliche Lochplatte – keine Wasserränder und kein Beschlagen der Gläser

EXCLUSIVE AND BRILLIANT

The unique **prisms** are only available from HAGOLA

- brilliant visual appearance – prism drip plates in stainless steel (1.4301), glossy
- especially hygienic – liquids drain off completely
- versatile use – in the tap and serve area, as working surface and for decoration
- much better than any common hole plate – no water rims and no steaming up of the glasses



KÜHLTHEKEN REFRIGERATED BAR COUNTERS

FRISCH GEZAPFT

Beide erstklassig – die **Kühltheken** in »First Class« und »Business Class« von HAGOLA

- vielfältige Ausstattungs- und Kombinationsmöglichkeiten
- Fronten in Edelstahl (1.4301) Leinenstruktur oder gebürstet
- praktische Glasfronten mit energiesparender LED-Beleuchtung
- individuelle Farbwahl bei Fronten (Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle)
- einzigartige Prismen-Lochplatten
- individuelle Fertigung nach Wunsch

FRESHLY TAPPED

Both are first class – the **refrigerated bar counters** »First Class« and »Business Class« from HAGOLA

- versatile equipment and combination possibilities
- fronts in stainless steel (1.4301) linnen-optic or brushed surface
- practical glass fronts with energy-saving LED-illumination
- individual colour choice for the fronts – powder coating acc. to RAL colour chart (as option)
- unique prism drip plates
- individual and made-to-measure fabrications on request

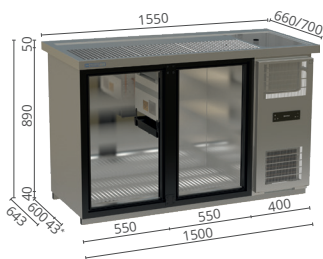


KÜHLTHEKEN-MODELLE

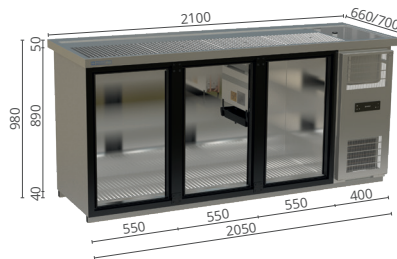
REFRIGERATED BAR COUNTER MODELS

»FIRST CLASS« + »BUSINESS CLASS«

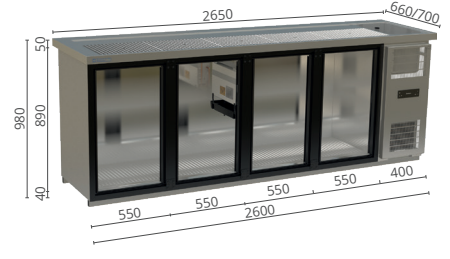
»Frankfurt«



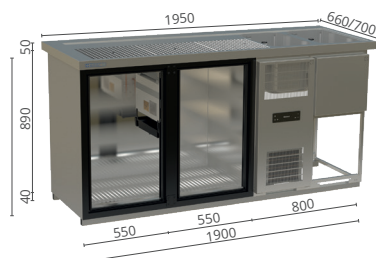
»Neptun«



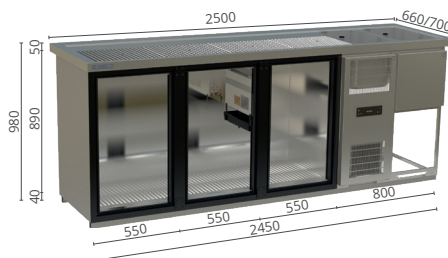
»Dresden«



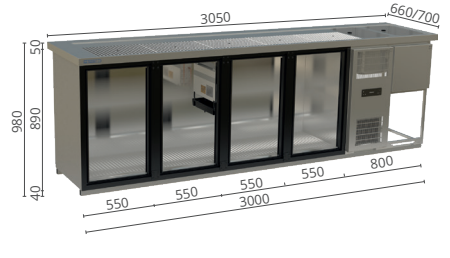
»Stuttgart«



»Berlin«



»Herkules«





EVENTTHEKE EVENT BAR

PERFEKT AUSGESTATTET

Geselliger Genuss mit der kompakten **Eventtheke** von HAGOLA

- »First Class«-Kühltheke mit erstklassiger Technik und praktischer Zusatzausstattung – auf Wunsch auch mobil
- Raum- und integrierte Durchlaufkühlung – auch für den Anstich ungekühlter Fässer
- schankfertig – inklusive Schanksäule, Manometer und CO₂-Flasche
- hygienisch und praktisch – Schankdeck-Abdeckung mit Becken, Gläserdruckspüler und Prismen-Lochplatten
- Faszination Flächenlicht – innovative Verkleidung aus beleuchtetem CLEVERGLAS
- stilsicherer Durchblick – elegantes Barbrett aus Glas

PERFECTLY EQUIPPED

Convivial gatherings with the compact **event bar** from HAGOLA

- »First Class« refrigerated bar counter with top-quality technology and practical supplementary equipment – mobile version on request
- space cooling and integrated continuous flow cooling – also for broaching of non-cooled barrels
- ready to serve – including tap column, manometer and CO₂-bottle
- hygienic and practical – bar top with sink, glass pressure rinser and prism drip plates
- the fascination of surface light – innovative panelling made of illuminated CLEVERGLAS
- stylish view – elegant bar board made of glass



MOBILE KÜHLTHEKE MOBILE BAR

MOBIL UND FLEXIBEL

Indoor und Outdoor frisch gezapft – mit den **mobilen Kühltheken**

- ideal für die Außen- und Eventgastronomie
- **NEU:** besonders effiziente Durchlaufkühlung mit Raumkühlung
- vollwertige Kühltheke mit Fronten, Verkleidung und Abdeckung aus Edelstahl und vier lenkbaren Schwerlast-Doppelrollen
- perfekt ausgestatteter Arbeitsbereich in zwei Varianten:
 - » **NEU:** mit tiefgezogener Riffelablauffläche
 - » mit einzigartigen Prismen-Lochplatten und integriertem Gläserdruckspüler
- für den schnellen Einsatz – Zentralanschluss für Strom und Wasser ist integriert

MOBILE AND FLEXIBLE

Freshly tapped indoors and outdoors – with the **refrigerated mobile bar**

- ideal for outdoor and event catering
- **NEW:** particularly efficient continuous flow refrigeration with space cooling
- full size refrigerated bar counter fronts, panelling and bar top made of stainless steel and four steerable heavy duty double castors
- perfectly equipped work area in two variants:
 - » **NEW:** with deep-drawn corrugated drain surface
 - » with unique prism drip plates and integrated glass pressure rinser
- for quick use – central connection for electric power supply and water (connection/drainage) is integrated



FLEXIDRAFT™

FLEXIBEL UND SICHER GENIESSEN

Für mehr Vielfalt und Sicherheit im Ausschank – das innovative **Schanksystem FlexiDraft™**

- eignet sich besonders für ein breites Angebot an verschiedenen Biersorten (Craftbeer) im Ausschank
- elegante Schanksäule mit hygienischer Einwegbierleitung
- pro KEG-Wechsel eine neue Bierleitung – keine Reinigungskosten
- keine Reinigung zwischen verschiedenen Biersorten notwendig
- passend für alle gängigen KEG-Typen (Flach-, Korb- oder Kombi-Fitting)

FLEXIBLE AND SAFE ENJOYMENT

For more variety and safety in dispensing – the innovative **FlexiDraft™ dispensing system**

- is particularly suitable for a wide range of different types of beer (craft beer) on tap
- elegant dispensing column with hygienic one-way beer pipe
- one new beer pipe per KEG change – no cleaning costs
- no cleaning necessary between different types of beer
- suitable for all common KEG types (flat (type A), basket (type S) or combination (type M) fitting)



SCHANKSÄULEN TAP COLUMNS

ZAPFEN LEICHT GEMACHT

Die ideale Ergänzung der Kühltheken und perfekt für Bier »frisch vom Fass« – die **Schanksäulen** von HAGOLA

- edles Design in Edelstahl – formschön und individuell
- Vielfalt als Standard – viele Ausführungen und Größen für alle Anforderungen
- spezielle Modelle und Größen für Bier- und Gastronometrends
- die persönliche Note – individuelle Designer-Schanksäulen auf Anfrage
- das »Mehr« für jede Theke

TAPPING MADE EASY

The ideal extension for refrigerated bar counters and perfect for fresh draft beer »on tap« – the **tap columns** from HAGOLA

- elegant design in stainless steel – shapely and individual
- diversity as standard – many versions and sizes for all requirements
- special models and sizes for beer and gastronomy trends
- the personal touch – individually designed tap columns on request
- »that certain something« for each and every bar counter



COCKTAILSTATION COCKTAIL STATION

SHAKE IT!

Geschmackserlebnisse mit den **Cocktailstationen** von HAGOLA

- optimales Konzept für Effizienz und Design
- perfekt abgestimmter und ergonomisch optimierter Arbeitsplatz – alles ist sofort griffbereit
- individuelle Ausstattungsmöglichkeiten durch eine Vielzahl an praktischen Modulen
- umfangreiches Zubehör für nahezu jede Anforderung
- **Gut zu wissen:** Alle Ausführungen sind auch mobil erhältlich

SHAKE IT!

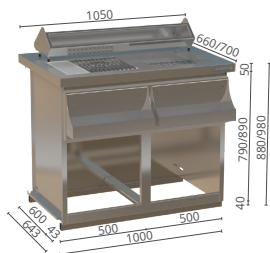
Taste experiences with the **cocktail stations** from HAGOLA

- an optimal concept for efficiency and design
- perfectly matching and ergonomically optimised working place – everything is ready at hand
- individual equipment possibilities thanks to numerous practical modules
- extensive accessories for nearly each and every demand
- **good to know:** all models are also available in a mobile version

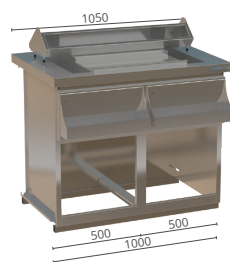


GRUNDMODELLE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF BASIC MODELS

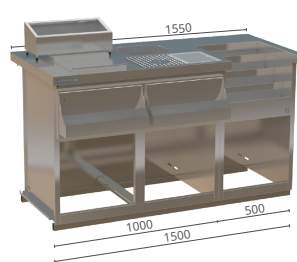
»Hawaii«



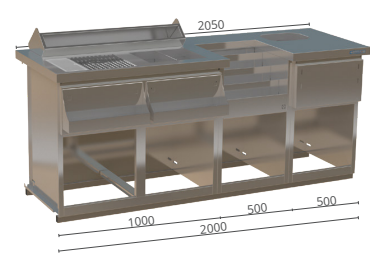
»Georgia«



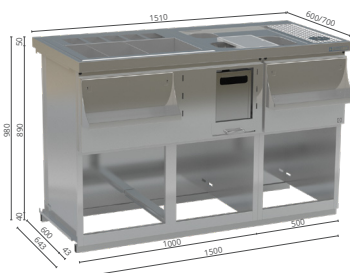
»Arizona«



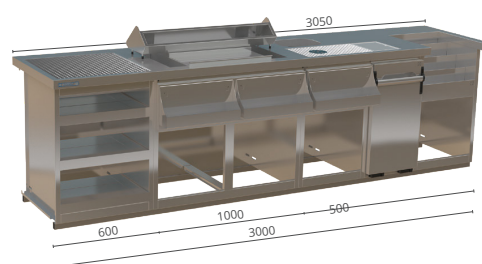
»Florida«



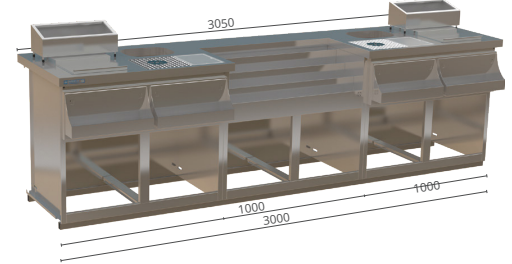
»Louisiana«



»Virginia«



»California«





COCKTAILJET (TAPMATIX)

IMMER PERFEKT GEMIXT

Innovative **Thekenausstattung COCKTAILJET** von TAPMATIX

- kann in bestehende Schanktheken und mobile Theken integriert werden
- gleichbleibende Qualität und perfekter Geschmack durch exakte Dosierung und definierte Standards
- einfache Bedienung – ohne speziell geschultes Personal oder Rezeptkenntnisse einsetzbar
- einheitliche Rezepturen für besten und immer gleichen Geschmack – für Cocktails, Säfte, Saftschorlen, Wasser, Limonaden und Eistee
- volle Kostenkontrolle – optimaler Wareneinsatz, keine Schankverluste, exakte Auswertungen und automatische Leermeldungen
- Bedieneroberfläche individuell konfigurierbar

ALWAYS MIXED PERFECTLY

Innovative **bar equipment COCKTAILJET** from TAPMATIX

- can be integrated into existing bar counters as well as mobile counters
- consistent quality and perfect taste through exact dosing and defined standards
- easy operation – can be used without specially trained personnel or recipe knowledge
- standardised recipes for always the same and delicious taste – for cocktails, juices, juice spritzers, water, lemonades and iced tea
- full cost control – optimal use of goods, no dispensing losses, exact evaluations and automatic empty reports
- user interface individually configurable



WEINKLIMASCHRANK »SILENT« WINE COOLER »SILENT«

ELEGANT UND LEISE

Das neue **Modell »Silent«** macht seinen Namen zum Programm

- neues Modell mit rückseitig verbauter Kältetechnik (Kondensator)
- leise und effizient – Kältetechnik, die im laufenden Betrieb besonders geräuscharm arbeitet
- eignet sich hervorragend für den Einsatz im privaten Bereich oder in kleinen Räumen
- **Korpus:** geschlossene Rückwand (Kältetechnik), Seiten wahlweise in Glas oder geschlossen sowie Glasdrehtür

ELEGANT AND SILENT

The new **model »Silent«** lives up to its name

- new model with rear-mounted refrigeration technology (condenser)
- quiet and efficient – refrigeration technology that is particularly quiet during operation
- is ideally suited for use in private areas or in small rooms
- **body:** closed rear panel (refrigeration technology), sides optionally in glass or closed and hinged glass door



KALTVITRINE + WARMVITRINE

PERFEKT KOMBINIERT

Garantierte Frische und echter Genuss mit dem **individuellen Vitrinenkonzert** von HAGOLA

- **NEU:** individuelle Kalt-/Warmkombination auf Basis des Showcase-Programms
- zwei eigenständige Vitrinen – einzeln und nebeneinander installierbar
- transparente und effiziente Wärmeschutzverglasung (U-Wert 1,3)
- zwei Auslage-/Präsentationsebenen
- attraktive Vitrinenkombination für Shop- und Bistrotkonzepte mit kalten und warmen Speisen und Snacks
- **Kaltvitrine:**
 - » Umluftkühlung mittels R290
 - » Ausschnitte für GN-Behälter in der unteren Ebene (für vorportionierte Zutaten)
- **Warmvitrine:**
 - » Umluft-Wärmesystem
 - » beheiztes Wasserbad mit automatischer Wasserstandsregulierung für langanhaltende Frische



COOLED SHOWCASE + HEATED SHOWCASE

PERFECTLY COMBINED

Guaranteed freshness and genuine enjoyment with the **individual showcase concept** from HAGOLA

- **NEW:** customised cold/hot combination based on the showcase range
- two separate showcases – can be installed individually or side by side
- transparent and efficient thermal insulation glazing (U-value 1.3)
- two display/presentation levels
- attractive showcase combination for shop and bistro concepts with cold and hot food and snacks
- **cooled showcase:**
 - » circulating air cooling using R290
 - » cut-outs for GN bowls in the lower level (for pre-portioned ingredients)
- **heated showcase:**
 - » circulating air warming system
 - » heated water bath with automatic water level control for long-lasting freshness

HIER TRIFFT KULINARIK AUF INNOVATION



FISCH + FEINKOST

IN SZENE GESETZT

Exklusives Präsentationsmöbel für frische Delikatessen – das **Feinkost-Rondell** von HAGOLA

- runde Umluft-Kühlwanne 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 bruchsicher)
- alle beweglichen Elemente können intuitiv entnommen und wieder zusammengesteckt werden



FISH + DELICATESSEN

PERFECTLY STAGED

Exclusive presentation furniture for fresh delicacies – the **delicatessen rondel** from HAGOLA

- round circulating air cooling tub for fish, meat, cheese and delicatessen – completely made of stainless steel, brushed surface (also available in V4A)
- attractive staging and presentation of fresh delicacies – especially suitable for display on crushed ice
- merchandise display – in eight individually removable segments – on turntable with sturdy castors
- waterproof design of all tub elements – tub can simply be rinsed out for easy and hygienic cleaning (tub floor with gradient and two drains)
- glass doors of the glass top with contactless and self-tightening closure
- recirculation guard and crushed-ice borders made of polycarbonate (flexible and shatterproof)
- all movable elements can be intuitively removed and put back together again



WÄRMESCHRANK WARMING CABINET

GENUSS HEISS SERVIERT

Perfekt vorgewärmtes Geschirr für besten Kaffee-Genuss mit der **Kaffeestation »Caliente«**

- optimale Temperaturstabilität – isolierter Korpus in Edelstahl (1.4301)
- immer die richtige Temperatur – stufenlos regulierbar von 30 bis 80 °C
- viel Stauraum – Trockenteile mit einer Vielzahl an praktischen Ausstattungselementen
- auch zum Nachrüsten – kann überall integriert werden

THE BEST IS SERVED HOT

Perfectly pre-warmed dishes for the best coffee enjoyment with the **coffee station »Caliente«**

- optimal temperature stability – insulated casing made of stainless steel (1.4301)
- always the right temperature – infinitely variable from 30 to 80 °C
- lots of storage space – neutral compartments with a variety of practical equipment elements
- also for retrofitting – can be integrated anywhere



WARTUNG & GARANTIE MAINTENANCE & WARRANTY

PROFESSIONELLE WARTUNG

Unsere Empfehlung für eine **lange Lebensdauer** der HAGOLA-Geräte

- Regelmäßige Wartungen durch Fachpersonal bieten Sicherheit und können teuren Reparaturen und steigenden Betriebskosten vorbeugen.
- Für steckerfertige HAGOLA-Anlagen bieten wir Wartungsverträge für Betreiber an – unsere Servicepartner führen dann die Wartungsarbeiten vor Ort durch.
- Zusätzlich bieten wir die Möglichkeit einer Garantieverlängerung für steckerfertige Geräte an – sprechen Sie uns gern an.

PROFESSIONAL MAINTENANCE

Our recommendation for a **long service life** of HAGOLA appliances

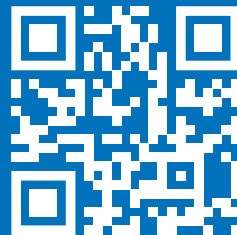
- Regular maintenance by specialised personnel offers safety and can prevent expensive repairs and rising operating costs.
- For plug-in HAGOLA systems, we offer maintenance contracts for operators – our service partners then carry out the maintenance work on site.
- We also offer the option of a warranty extension for plug-in appliances – please feel free to contact us.

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH AUF UNSEREM MESSESTAND.

Sie möchten mehr über uns
und unsere Produkte erfahren?



Homepage



Produktdatenbank



Facebook



Instagram

Sie haben Fragen, Anregungen oder wünschen direkt ein Angebot?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!

Telefon +49 4444 201-0 | E-Mail info@hagola.de