



## == HYGIENISCH UND VIELSEITIG

Genuss nach Maß mit den **Metzgertheken (HMT)** von HAGOLA

- == bestes Warenklima und appetitliche Frische
- == effiziente Technik und individuell einstellbare Temperaturzonen
- == umfangreiche Ausstattungsmöglichkeiten und praktisches Zubehör



## ☒ ECKDATEN UND OPTIONEN

### ☒ TECHNISCHE AUSSTATTUNG (ALLGEMEIN)

- ☒ Modullängen von 937 bis 3750 mm
- ☒ Wanne innen und außen aus Edelstahl (1.4301)
- ☒ fugenlos druckgeschäumt
- ☒ alles auf Edelstahl-Untergestell montiert
- ☒ Kälteleitungen und Ablauf unterhalb der Wanne verzogen
- ☒ Warenklima bis +1 °C möglich – z. B. auch für Fisch geeignet
- ☒ Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
- ☒ Datenfernübertragung (DFÜ) und Fernsteuerung möglich
- ☒ Kabelkanal mit Doppelsteckdose/n und Multiflexschiene
- ☒ LED-Beleuchtung optional
- ☒ verschiedene Temperaturzonen in einer Thekenanlage möglich
- ☒ umfangreiches Zubehör optional erhältlich:
  - Reinigungsbrause
  - Wassersteckdose
  - Netzwerkdose
  - Steckdosen
  - kundenseitige Temperaturanzeige
  - Scheibenheizung
  - Muldentrennscheiben
  - Nachtabdeckung
  - Waagenbrett
  - Maschinenbrett
  - Scheidbretter
  - Tüthenhaken
  - Papierspender uvm.

### ☒ OPTIONALE GLASAUFsätze

- ☒ Glasaufsatz mit Kippscheibe, schräg oder gewölbt
- ☒ Glasaufsatz mit schwenkbarer Frontscheibe, eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
- ☒ Glasaufsatz mit Frontscheibe als Drehtür, eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
- ☒ Glasaufsatz mit Hebescheibe, schräg oder gewölbt, (inkl. LED-Beleuchtung)

### ☒ IHRE VORTEILE

- ☒ besonders energiesparend (Kühltechnik, Nachtabdeckung und LED-Warenausleuchtung)
- ☒ bestes Warenklima und appetitliche Frische (hohe Luftfeuchtigkeit, daher geringe Warenaustrocknung)
- ☒ effiziente Technik und individuell einstellbare Temperaturzonen
- ☒ praktisch und ergonomisch im Arbeitsalltag (intelligente Raumaufteilungen und Platzausnutzungen)
- ☒ besonders hygienisch und leicht zu reinigen (Edelstahl und Glas)

## HAGOLA-PRODUKTDATENBANK



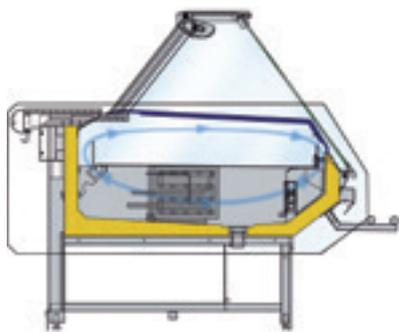
Nutzen Sie auch unsere **neue Produkt-datenbank** (<https://pdb.hagola.de/>) – hier finden Sie ausführliche Produktinformationen (Bildmaterial, Ausschreibungstexte und PDF-Zeichnungen). Als Fachhändler haben Sie zusätzlich Zugriff auf CAD-Daten und aktuelle Listenpreise.



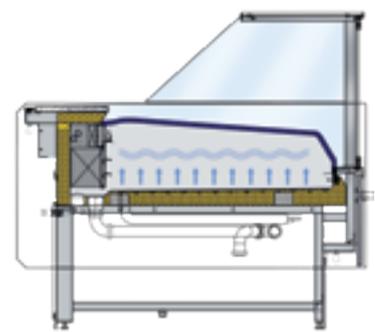
Metzgerthecken von HAGOLA zur Kühlung und Präsentation von Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Käse, Rohkost und Feinkost-Delikatessen



## :: KÄLTSEETECHNIK (KLIMATIC) :: DIFFERENTIALKÜHLUNG



- ❑ Umluftverdampfer und Lüfter sind von oben einfach zu reinigen
- ❑ Auslage (Warentragboden) herausnehmbar
- ❑ ein Kältekreislauf pro Temperaturzone
- ❑ optional vorbereitet für diverse Kühlmittel – auch CO<sub>2</sub> und Sole
- ❑ Stapelhöhe 160 mm



- ❑ klappbarer Umluftverdampfer und Lüfter zur leichten Reinigung
- ❑ glatte Flächen, besonders hygienisch
- ❑ zwei getrennte Kältekreisläufe pro Temperaturzone
- ❑ optional vorbereitet für diverse Kühlmittel – auch CO<sub>2</sub> und Sole
- ❑ Stapelhöhe 175 mm



### :: FISCH- & FEINKOST-RONDELL

- ❑ 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 ausgespritzt werden (Wannenboden mit Gefälle und zwei Abläufen)
- ❑ Glastüren des Glasaufsatzes mit berührungsloser und selbstanziehender Schließung
- ❑ Umluftschutz und Crushed-Ice-Begrenzungen aus Polycarbonat (biegsam und bruchstabil)
- ❑ alle beweglichen Elemente können intuitiv entnommen und wieder zusammengesteckt werden

## 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:  
Telefon +49 4444 201120
- :: **Alles aus einer Hand** – entdecken Sie unsere Vielfalt!

:: **Kühltheken**

:: **Showcases**

:: **Metzgertheken**

:: **Cocktail-Stationen**

:: **Frischwaren-Theken**

:: **Warmausgabe**

:: **mobile Theken**

:: **Kühlwannen**

:: **Klimaschränke**



**HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**  
Hagolastraße 2 · 49424 Goldenstedt · Germany  
Telefon: +49 4444 201-0 · Fax: +49 4444 201-111  
info@hagola.de · www.hagola.de · f @

Technische Änderungen vorbehalten.

Beratung | Verkauf | Service