

NEU

## == HAGOLA- PRODUKTDATENBANK

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

In der neuen 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)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!



### 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**
- == **Cocktailstationen**
- == **mobile Theken**
- == **Showcases**
- == **Frischwaren-Theken**
- == **Kühlwannen**
- == **Metzgertheken**
- == **Warmausgabe**
- == **Klimaschränke**



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

Technische Änderungen vorbehalten.

02/2023



## == MESSE-HIGHLIGHTS

www.hagola.de



# ME SSE-HIGHLIG HTS IN 2023

## SHOWCASES

NEU

- optionale Isolierverglasung als Wärmeschutzverglasung – optisch verfeinert und energieeffizienter (besserer U-Wert, weniger Kondensat)
- komfortabel und sicher zu öffnen – Zahlplatte mit Gasdruckdämpfer und Frontscheibe mit feststehendem Kipplagerprofil
- praktisch – Schrägstellung der Warenauslage mittels Raster
- mehr Platz – tiefere Warenauslage und optimierte Nutzhöhen
- optisch einheitlich – bedienerseitige Türen mit eleganter Edelstahleinfassung



## SB-FLASCHE NAUSGABE

- gekühlter Auszug mit praktischer Flaschenrutsche
- zum Einbau in Unterbaukühlungen (z. B. in Verkaufstheken, Kassenzonen oder Speisenausgaben)
- gastseitig: komfortable SB-Entnahme von gekühlten Getränkeflaschen – Vorrat rutscht dann automatisch nach
- bedienerseitig: einfaches Auffüllen und Bestücken des Kühlhauszuges
- saubere Trennung der Flaschenreihen und Sorten
- schafft attraktive Verkaufsflächen für das schnelle Zusatzgeschäft – ohne großen Personalaufwand

## FISCH- & FEINKOST-RONDELL

NEU

- 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 Wannelemente – 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 bruchsicher)
- alle beweglichen Elemente können intuitiv entnommen und wieder zusammengesteckt werden



## TROCKEN-BAIN MARIE

- zur Warmhaltung von heißen und gegarten Speisen
- doppelwandige Konstruktion – Innenmantel und Außenmantel in Edelstahl (1.4301)
- einfacher Einbau durch umlaufenden Auflagerand (15 mm)
- Warmhaltung mittels heißer Umluft – ganz ohne Wasser
  - wartungsarm und einfacher zu reinigen
  - besonders einfach im Handling – regelmäßiges Nachfüllen des Wassers entfällt und vereinfacht damit den Arbeitsalltag
- stufenlose Temperaturregelung von 30 – 90 °C

## METZGERTHEKEN

- Wanne innen und außen aus Edelstahl (1.4301), fugenlos druckgeschäumt – hygienisch, langlebig und robust
- verschiedene Temperaturzonen in einer Thekenanlage möglich (zur Kühlung und Präsentation unterschiedlicher Waren direkt nebeneinander in einer Theke)
- optional vorbereitet für diverse Kältemittel – auch CO<sub>2</sub> und Sole
- effiziente Technik (Differentialkühlung oder Kältesee-technik)
- bestes Warenklima und appetitliche Frische (geringe Warenaustrocknung) – bis +1 °C möglich – z. B. auch für Fisch geeignet
- Ausstattung mit verschiedenen Glasaufsätzen möglich – Kippscheibe, Hebescheibe, schwenkbarer Frontscheibe oder Frontscheibe als Drehtür



NEU

## WÄRMEBRÜCKEN

- zur optimalen Warmhaltung von gegarten Speisen in Bain Maries
- erhältlich für die Größen von 1 x GN 1/1 bis 4 x GN 1/1
- integrierte Infrarotstrahler – pro GN-Größe einzeln dimmbar
- Gestell in Edelstahl (1.4301) gebürstet, Hustenschutz in ESG
- erhältlich als steckerfertige Einheit (mobiles Aufsatzgerät) und als steuerungsfertige Einheit zur bauseitigen Montage im Objekt