HAGOLA®



COCKTAILSTATIONEN
COCKTAIL STATIONS

www.hagola.de



DEUTSCH

In dieser Broschüre finden Sie die Produktinformationen zu unseren Cocktailstationen.

Für den **deutschsprachigen** Inhalt sehen Sie bitte Seite 3.

Für den **englischsprachigen** Inhalt sehen Sie bitte Seite 5.

Weitere Broschüren zu unserem Produktprogramm, Kataloge und Preislisten finden Sie online in unserem **Download-Center** (www.hagola.de/service/download-center).

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.

ENGLISH

This brochure contains product information on our cocktail stations.

For the content in the **German language** please see page 3.

For the content in the **English language** please see page 5.

For additional brochures on our product range as well as catalogues, and price lists, please visit our **download centre** online (www.hagola.de/en/service/download-center).

Note: The details in the product database are only available in the German language for the time being.

You can also use our **product database** (https://pdb.hagola.de/) where you will find detailed product information (images, tender texts and PDF drawings). As a specialist dealer you also have access to CAD data and current list prices.

COCKTAILSTATIONEN

Für mehr Komfort, Effizienz und Spaß beim Mixen

Die Cocktailstationen sind mit einer Vielzahl an praktischen Modulen, individuellen Ausstattungsmöglichkeiten und Zubehör der ideale Arbeitsplatz für Barkeeper. Flexibilität, Ergonomie am Arbeitsplatz und optimal angeordnete Stationselemente stehen hier für Arbeitskomfort, Effizienz und Spaß am Mixen von erstklassigen Drinks.

PRODUKTWISSEN

- besonders ergonomisch angeordnete Stationselemente
- verschiedene Modelle und Größen (7 Grundmodelle)
- viele verschiedene Ausstattungsmöglichkeiten
- individuelle Maßanfertigungen auf Anfrage
- in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- ungekühlte Module
- umfangreiches Zubehör

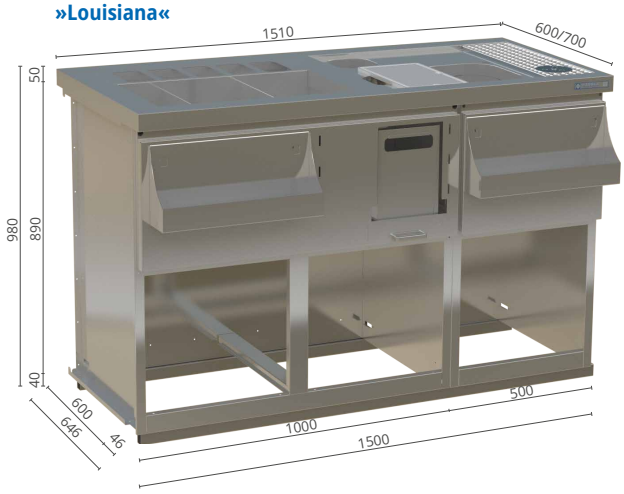


Modell »Louisiana«
in der Sonderausführung mit Barbrett

ANWENDUNGSBEREICHE

- Theken-/Barbereich in der Gastronomie
- Cocktailbars
- Eventgastronomie

»Louisiana«



AUSSTATTUNG »LOUISIANA«

- isolierte Wanne für Crushed-Ice und Würfeleis
- Gläserdruckspüler
- Ausgussbecken
- Schneidbrett
- Mulde mit Prismen-Lochplatte
- Muldenspülung
- Aufsatzbord (z. B. für Zitronen und Limetten)

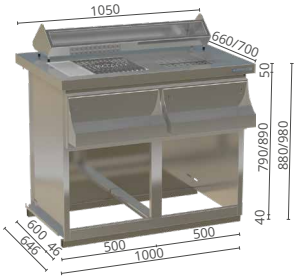
INFORMATION

Exklusiv – das Modell »Louisiana« wurde in Zusammenarbeit mit dem international erfolgreichen und mehrfach ausgezeichneten Barmanager Stephan Hinz entwickelt.

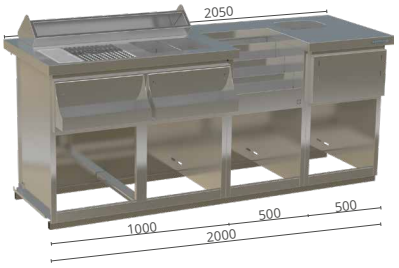
FÜR DEN PERFEKTEN ARBEITSBEREICH

Übersicht der Grundmodule (ohne Einlegeböden)

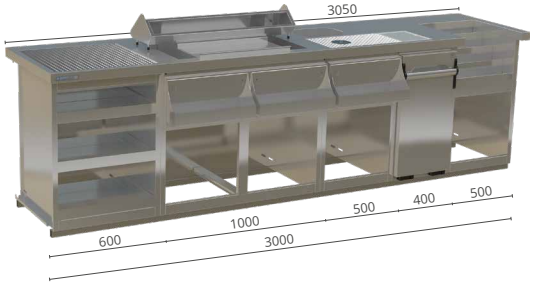
»Hawaii«



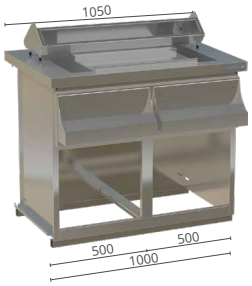
»Florida«



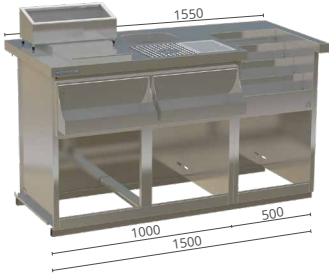
»Virginia«



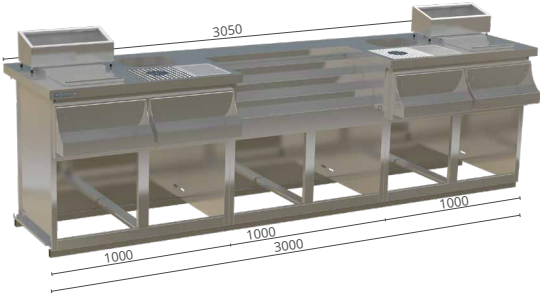
»Georgia«



»Arizona«



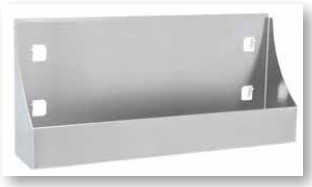
»California«



ZUBEHÖR



SPEEDRACK
zum Einhängen, z. B. als Stellfläche für Mixer/Blender



SPEEDRACK
zum Einhängen, z. B. als Stellfläche für Flaschen



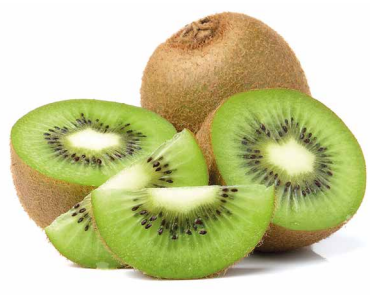
ZUSÄTZL. SPEEDRACK
z. B. als Stellfläche für Flaschen



AUFSATZBORD
zum Platzieren auf der Arbeitsfläche, schräg (15°) für GN-Behälter



AUFSATZBORD
zum Platzieren auf der Arbeitsfläche, schräg (40°), für GN-Behälter und Flaschen



COCKTAIL STATIONS

For more comfort, efficiency and fun when mixing drinks

The cocktail stations with its numerous practical modules, individual equipment possibilities and accessories are the ideal workplace for barkeepers. Flexibility, ergonomics at the work place and optimally arranged station elements stand for working comfort, efficiency and fun when mixing first class drinks.

PRODUCT INFORMATION

- particularly ergonomic station elements arrangement
- various models and sizes (7 basic models)
- many different equipment options
- customised designs available on request
- in stainless steel (1.4301) brushed surface
- neutral modules (non-cooled)
- extensive range of accessories

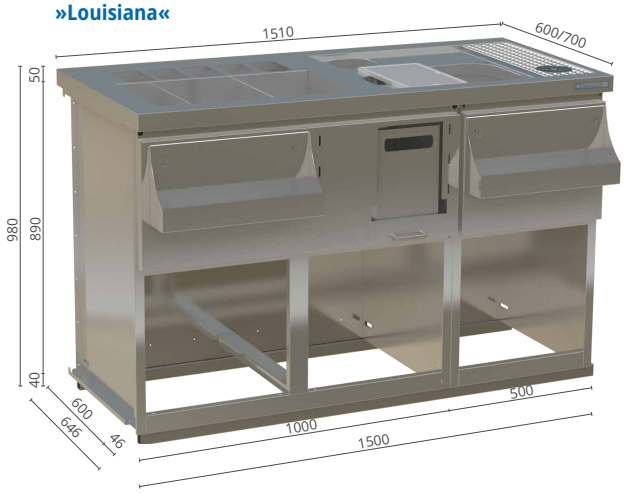


Model »Louisiana«
as special edition with bar board

APPLICATION AREAS

- counter/bar areas in the catering industry
- cocktail bars
- event catering

»Louisiana«



EQUIPMENT MODEL »LOUISIANA«

- insulated tub for crushed ice and ice cubes
- glass pressure rinser
- waste water sink
- chopping board
- depression with prism drip plate
- depression rinser
- bar condiment holder (e.g. for limes and lemons)

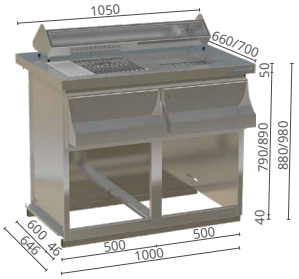
INFORMATION

Exclusive – the model »Louisiana« was developed in collaboration with Stephan Hinz, the internationally successful and multi-award-winning bar manager.

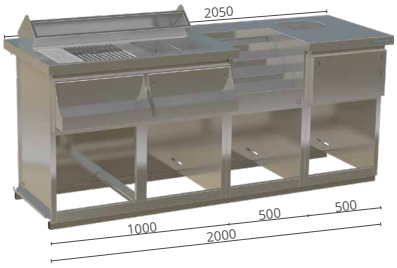
FOR THE PERFECT WORKSPACE

Overview of basic modules (without shelf boards)

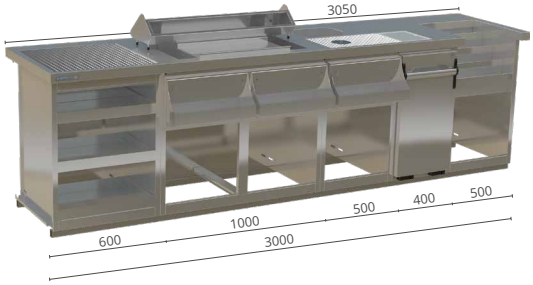
»Hawaii«



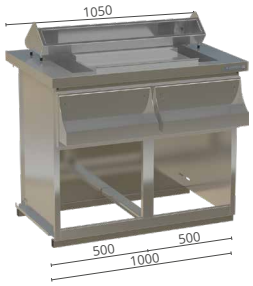
»Florida«



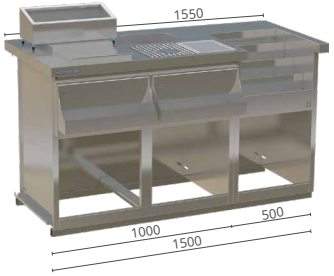
»Virginia«



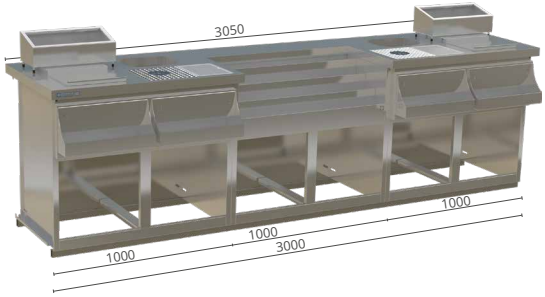
»Georgia«



»Arizona«



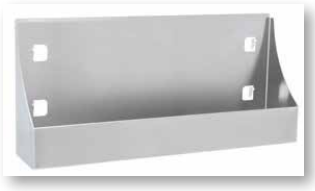
»California«



ACCESSORIES



SPEED RACK
(to hook in), e.g. as space for blender



SPEED RACK
(to hook in), e.g. as space for bottles



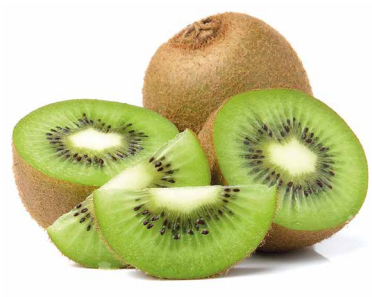
ADDITIONAL SPEED RACK
e.g. as space for bottles



BAR CONDIMENT HOLDER
for positioning on the work surface, inclined (15°), for GN-containers



BAR CONDIMENT HOLDER
for positioning on the work surface, inclined (40°), for GN-containers and bottles



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

YOUR HAGOLA ADVANTAGES

» competent advice

» 2-years manufacturers guarantee on material

» ISO-certified in accordance with DIN EN ISO 9001 – highest quality guaranteed!

» annual product seminars and trainings

» Best raw materials – we rely on branded products.

» weekly, packaging-free delivery with our HAGOLA-own truck service (only throughout Germany)

» service partner network incl. service hotline – 24/7 available for you – dial +49 4444 201120

ALLES AUS EINER HAND

Entdecken Sie unsere Vielfalt!

» Kühltheken
» mobile Theken
» Cocktailstationen
» Metzgertheken
» Fischkühlungen
» Warmausgabe
» Klimaschränke
» Showcases
» Kühlwannen

ALL FROM ONE SOURCE

Discover our variety!

» refrigerated bar counters
» mobile bar counters
» cocktail stations
» meat counters
» fish cooling
» hot food serving counters
» climate cabinets
» showcases
» cooling tubs

HAGOLA®

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

EDELSTAHL Rostfrei

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
Management System ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 1100000440

09/2026 | Technische Änderungen vorbehalten. | Technical modifications reserved.