HAGOLA®



FISCH- UND SUSHI-KÜHLUNGEN

FISH AND SUSHI COOLERS

www.hagola.de



DEUTSCH

In dieser Broschüre finden Sie die Produktinformationen zu unseren Fisch- und Sushikühlungen.

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

Für den **englischsprachigen** Inhalt sehen Sie bitte Seite 7.

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 fish and sushi coolers.

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

For the content in the **English language** please see page 7.

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.



WILLKOMMEN

in der Welt von Fisch und Sushi

FRISCHE SEHEN UND SCHMECKEN

Fisch und Sushi ansprechend präsentiert

Unsere Fisch- und Sushikühlungen sind mehr als einfache Kühlgeräte – sie bieten innovative Lösungen für die speziellen Anforderungen von Feinkost- und Lebensmittelläden sowie Sushi-Restaurants. Mit präzisen Kühltechnologien und Hygienesystemen schaffen sie nicht nur eine ästhetisch ansprechende Präsentationsfläche, sondern gewährleisten auch optimale Bedingungen für die Aufbewahrung und Inszenierung von frischem Fisch und delikaten Sushi-Kreationen. Ob für Geschäfte oder Restaurants – HAGOLA bietet die optimale Lösung, die höchste Standards in Frische, Qualität und Hygiene erfüllt.

KÜHLREGAL FÜR SUSHI

- offene Umluft-Kühlwanne in Edelstahl (1.4301) als Kühl- und Präsentationsregal
- optional mit farbiger Pulverbeschichtung (Farbwahl nach RAL-Farbtabelle)
- zur Kühlung von portioniertem und fertig verpacktem Sushi
- optimale Kühltemperatur von 0 bis 2 °C
- auf Wunsch individuelle Fertigung nach Sondermaßen



KÜHLWANNE FÜR FRISCHFISCH

- Umluft-Kühlwanne (mit Glasaufsatz) als Verkaufstheke
- zur Präsentation von fangfrischem und unverpacktem Fisch auf Crushed Ice
- lieferbar in verschiedenen Größen und Längen



UNSER FEINKOST-RONDELL

für Fisch, Sushi, Fleisch und Käse

PRODUKTWISSEN

- 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 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



FISCH UND SUSHI FACHGERECHT LAGERN UND ATTRAKTIV PRÄSENTIEREN

Um sensible Waren wie Fisch und Sushi fachgerecht zu lagern, frisch zu halten und bis zur Ausgabe an die Kunden optimal zu kühlen und gleichzeitig attraktiv zu präsentieren, ist hochwertige Technik Pflicht. Je nach Anforderung und Kundenwunsch kommen hier ausgeklügelte Fisch- und Sushi-Kühlungen als geschlossene Vitrine oder als offene Wanne zur SB-Entnahme zum Einsatz – technisch immer individuell auf den sensiblen Inhalt abgestimmt.

Auch die eingesetzte Kühltechnik (Umluftkühlung, stille Kühlung oder Auslage auf Eis) wird individuell an die technischen und produktspezifischen Anforderungen angepasst. Glatte, hygienische und leicht zu reinigende Flächen aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301 für Verpacktes und Werkstoff 1.4571 für Fangfrisches/Unverpacktes) sind hier selbstverständlich und runden die individuellen Lösungen für das trendbewusste Gastronomie- und Food-Angebot ab.





WELCOME

to the world of fish and sushi

SEE AND TASTE THE FRESHNESS

Fish and sushi presented in an appealing way

Our fish and sushi coolers are more than just simple refrigeration appliances – they offer innovative solutions for the special requirements of delicatessen and food stores as well as sushi restaurants. With precise refrigeration technologies and hygiene systems, they do not only create an aesthetically pleasing presentation area, but also ensure optimal conditions for the storage and presentation of fresh fish and delicate sushi creations. Whether for shops, stores or restaurants – HAGOLA offers the ideal solution that meets the highest standards of freshness, quality and hygiene.

COOLING SHELF FOR SUSHI

- open circulating air cooling tub in stainless steel (1.4301) as a cooling and presentation shelf
- as option: with coloured powder coating (colour selection acc. to RAL colour chart)
- for cooling portioned and ready-packed sushi
- optimal cooling temperature of 0 to 2 °C
- individual and made-to-measure fabrications on request



COOLING TUB FOR FRESH FISH

- circulating air cooling tub (with glass top) as a sales counter
- for the presentation of freshly caught and unpackeged fish on crushed ice
- available in various sizes and lengths



OUR ROUND DELICATESSEN COUNTER

for fish, sushi, meat and cheese

PRODUCT INFORMATION

- round circulating air cooling tub as exclusive presentation unit for fish, meat, cheese and delicatessen – completely made of stainless steel, brushed surface (also available in V4A)
- attractive arrangement and presentation of fresh delicacies – especially suitable for display on crushed ice
- revolving merchandise display – with eight individually removable segments – with stable rollers
- waterproof design of all tub elements – the tub can be easily rinsed out for simple and hygienic cleaning (tub floor with gradient and two drains)
- glass doors of the glass top with touchless and soft-closing mechanisms
- recirculation guard and crushed ice borders made of polycarbonate (flexible and shatterproof)
- all movable elements can be intuitively removed and put back together again



STORING FISH AND SUSHI PROFESSIONALLY AND PRESENTING THEM ATTRACTIVELY

High-quality technology is essential in order to store sensitive food stuff such as fish and sushi properly, keep them fresh and optimally chilled until they are served to customers and at the same time present them attractively. Depending on requirements and customer wishes, ingenious fish and sushi refrigeration systems are used as closed display cases or as open tubs for self-service – always technically customised to the sensitive contents.

The used refrigeration technology (circulating air cooling, silent cooling or display on ice) is also customised to the technical and product-specific requirements. Smooth, hygienic and easy-to-clean surfaces made of stainless steel (material 1.4301 for packaged items and material 1.4571 for freshly caught/unpackaged items) are self-evident here and complement the customised solutions for the trend-conscious catering and food offer.



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

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