HAGOLA®



KLIMASCHRANK
PROOFING CABINET

www.hagola.de



DEUTSCH

In dieser Broschüre finden Sie die Produktinformationen zu unserem Klimaschrank (Gärschrank).

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 proofing cabinet.

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.

QUALITÄT SEHEN UND SCHMECKEN

Teigruhe als Schlüssel für Aroma, Konsistenz und Frischhaltung

Um echte Bäckerqualität für den Kunden sichtbar und erlebbar zu machen, haben wir einen Teig-Gärschrank entwickelt, der Handwerk und Geschmack effektvoll in Szene setzt. Der Klimaschrank unterstützt den natürlichen und notwendigen Teiggärungsprozess, gibt den Teigen und Teiglingen dabei Raum für Lagerruhe und ermöglicht gleichzeitig Kunden einen Einblick in die Backstube und das traditionelle Bäckerhandwerk.





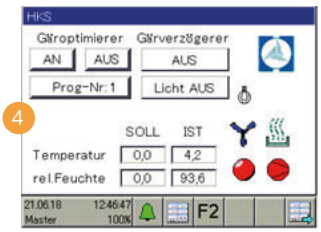
1



2



3

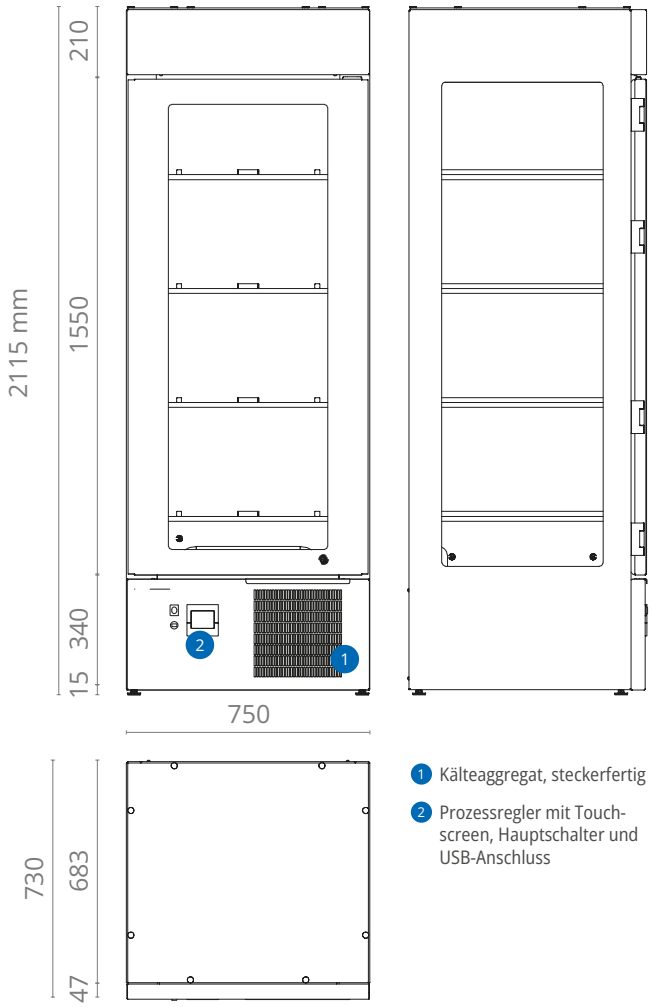


4

1. hochwertige Holzmollen
2. versch. Lagermöglichkeiten
3. Luftbefeuchtung
4. Visualisierung Prozess-Steuerung

SICHTBARMACHEN VON TRADITION UND HANDWERK

Ein handgemachtes Brot ist das Ergebnis von Handwerkskunst und traditionsreichem Wissen. Die Teigruhe beeinflusst Aroma und Konsistenz des Brotes. Um sich von industriellen Bäckereien abzuheben, zeigt der Klimaschrank zur Teiggärung genau diesen wichtigen Herstellungsprozess und macht gleichzeitig Appetit auf gutes Brot.



PRODUKTWISSEN

- »Gäroptimierer« mit prozessgesteuertem Ablauf (Kühlen + Feuchtigkeit + zusätzliche Heizfunktion)
- 1-türiges Modul: 750 x 2115 x 730 mm (B x H x T), Stellfüße (10 mm Verstellung)
- nutzbare Innenmaße: 550 x 1475 x 655 mm (B x H x T)
- Innen- und Außenkorpus in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- Seitenwände und Rückwand in Glas (UV-abweisende Wärmeschutzverglasung)
- Glasdrehtür DIN links oder rechts in UV-abweisender Wärmeschutzverglasung (optional abschließbar)
- Glasdrehtür ohne Griff (keine auftragenden Elemente) – zeitlose und moderne Optik und ebene Oberfläche
- Türkontaktschalter – beim Öffnen der Tür gehen die Lüfter automatisch aus (verhindert unerwünschten Luftaustausch und garantiert ein stabiles Warenklima)
- Edelstahlkorpus und Tür optional mit Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle
- 4 LED-Lichtsäulen (warmweiß, ca. 3000 K), per Fernbedienung dimmbar
- individuelle Rasterverstellung für verschiedene Lagerformen und Teighöhen
- vier verstellbare Regalböden als Grundausstattung – weitere optional erhältlich
- Umluftverdampfer im Kopfteil; direkter Zugang über Revisions-blenden (oben/Frontseite) für Reinigung und Wartung
- Anschluss an externe Kälteanlage oder steckerfertig
- Temperaturbereich: +2 °C bis +30 °C
- Ultraschall-Kaltnebelbefeuchter (50 % bis 100 % rel. LF) mit Umkehr-Osmose-Anlage (Wasserfilter)
- Kälteleistung mindestens 830 W bei VT -15 °C (max. 32 °C Umgebungstemperatur), Kältemittel R290
- Filtervlies vor dem Aggregat – schützt den Verflüssiger/ Befeuchter vor Verschmutzungen (z. B. Mehlstaub)
- Spannung: 230 V/50 Hz/16 A

DAS BESONDERE PLUS

AUSSTATTUNG ALS »GÄROPTIMIERER«

- Komfortsteuerung für prozessgesteuerten Ablauf
  - » mit Multifunktionsdisplay (Touch) zur Visualisierung der Prozesse
  - » zusätzliche Heizfunktion zur Unterstützung des Teiggärungsprozesses (+2 °C bis +30 °C)
  - » frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65) programmierbare Parameter für optimale Teiggärung
  - » inkl. Ethernet-Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
- mobile Steuerung (Tablet/Smartphone) mit individuell hinterlegten Programmen (web-basiert) möglich



SEE AND TASTE THE QUALITY

Dough rest as the key for flavour, consistency and freshness

For making the real bakery quality visible and perceivable for the customers, we developed a proofing cabinet which stages craftsmanship and taste to a great effect. The proofing cabinet supports the natural and necessary process of dough fermentation, grants the dough and dough pieces enough space for their storage rest and at the same time, provides customers an insight into the bakehouse and the traditional baker's craft.





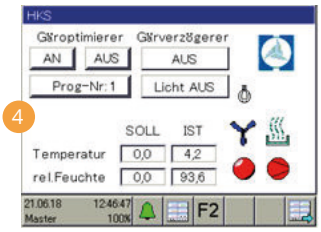
1



2



3

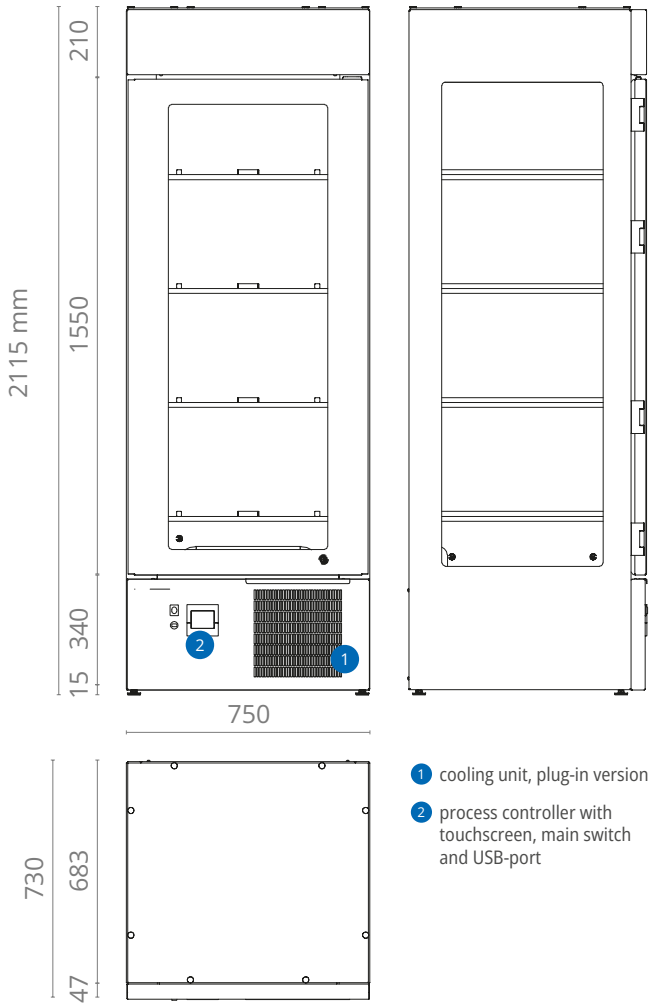


4

1. top-quality wooden dough troughs (not in scope of our delivery)
2. different storage possibilities
3. air humidification
4. visualisation of the process control

MAKING TRADITION AND CRAFTSMANSHIP VISIBLE

A handcrafted bread is the result of craftsmanship and traditional knowledge. The dough rest influences the flavour and the consistency of the bread. In order to stand out from the industrial bakeries, the proofing cabinet for dough fermentation shows exactly this important production process and thus, whets the appetite for a good bread at the same time.



PRODUCT INFORMATION

- »fermentation optimiser« with process-controlled flow (cooling + humidity + additional heating function)
- 1-door module: 750 x 2115 x 730 mm (W x H x D), 10 mm height-adjustable feet
- eff. inner dimensions: 550 x 1475 x 655 mm (W x H x D)
- inner and outer casing in stainless steel (1.4301) brushed surface
- side walls and rear wall in glass (UV-blocking thermal insulation glazing)
- glass wing door DIN left or right in UV-blocking thermal insulation glazing (as option: lockable)
- glass wing door without handle (no protruding elements) – everlasting and modern look and flat surface
- door contact switch – when the door is opened, the fans turn off automatically (prevents unwanted air exchange and ensures a stable storage environment for the goods)
- as option: stainless steel casing and door with powder coating according to RAL colour chart
- 4 LED-light columns (warm-white, approx. 3000 K), dimmable by remote control
- individual grid adjustment for different kind of storage possibilities and dough heights
- four adjustable shelf boards as basic equipment – others optionally available
- circulating air evaporator in the top section; direct access via revision panels (top/front side) for cleaning and maintenance
- connection either to external refrigeration systems or as plug-in version
- temperature range: +2 °C to +30 °C
- ultrasonic cool mist humidifier (50 % to 100 % rel. air humidity) with reverse osmosis system (water filter)
- refrigerating capacity: min. 830 W at VT -15 °C (max. 32 °C ambient temperature), refrigerant R290
- filter fleece in front of the cooling unit – protects the condenser/ humidifier from contamination (e.g. flour dust)
- current 230 V/50 Hz/16 A

THE SPECIAL EXTRA

EQUIPMENT AS »FERMENTATION OPTIMISER«

- comfort control unit for process-controlled flow
  - » with multifunction display (touch) for visualisation of the processes
  - » additonal heating function for supporting the dough fermentation process (+2 °C to +30 °C)
  - » splash-proof front side (IP 65)
  - » programmable parameters for optimal dough fermentation
  - » incl. Ethernet-interface for networking (data recording acc. to HACCP)
- mobile control units (tablet/smartphone) with individually stored programmes (web-based) possible



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

07/2026 | Technische Änderungen vorbehalten. | Technical modifications reserved.