



THEKEN

BAR COUNTERS



www.hagola.de



DEUTSCH

In dieser Broschüre finden Sie die Produktinformationen zu unserem Theken-Programm (Kühltheken, Kompakttheken, Trockentheken und Wärmeschränke).

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

Für den **englischsprachigen** Inhalt sehen Sie bitte Seite 23.



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 bar counter programme (refrigerated bar counters, compact bar counters, neutral bar counters and warming cabinets).

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

For the content in the **English language** please see page 23.



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.

INHALTSVERZEICHNIS

»First Class«-Kühltheken (HKT FC)	4
»Business Class«-Kühltheken (HKT BC)	5
Kompakttheken (HCT-V FC/BC)	9
Kompakttheken (HCT-V FC/BC) für den Unterbau	15
SB-Flaschenkühler (HCT-V BC) – NEU	18
Trockentheken (HTT FC/BC)	19
Trockentheken (HTT FC/BC) für AFG-Container	21
Wärmeschrank »Caliente« (HWS FC/BC)	22

THEKEN VON HAGOLA

Qualität überzeugt



GEPRÜFTE QUALITÄT

- Prüfbedingungen gemäß EN ISO 23953-2
- Klimaklasse 3, d. h. Umgebung 25 °C bei 60 % rel. LF
- Temperaturklasse M2, d. h. +7 °C bis -1 °C

SCHANKDECK-ABDECKUNGEN

Minimierte Abstände zu Becken und zur Bedienerseite sorgen für ein hygiesicheres Arbeiten.

Größere Mulden mit der einzigartigen Prismen-Lochplatte bieten zudem bis zu 100 % mehr Abstellfläche als herkömmliche Tropfmulden.



»FIRST CLASS«-KÜHLTHEKEN

HAGOLA-Kühltheke für Gastronomie und Bar

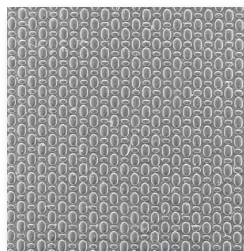
Die steckerfertigen »First Class«-Kühltheken haben alle eine hochwertige Schankdeck-Abdeckung und sind im Standardbereich in verschiedenen Längen von 1550 bis 3050 mm lieferbar. Die Kühlteile können individuell mit Auszügen oder Drehtüren in Edelstahl Leinenstruktur ausgestattet werden.

PRODUKTWISSEN

- Schankdeck-Abdeckung mit einzigartigen Prismen-Lochplatten
- fugenlos druckgeschäumter Kühlkorpus
- **NEU:** digitale, intuitive Steuerung mit Farbdisplay – Vernetzung per WLAN, Modbus oder Bluetooth (optional)
- elegante Edelstahl-Fronten (Leinenstruktur) mit klassischem Designergriff
- stilvolle Glasfronten bei Türen und Auszügen (optional)
- LED-Beleuchtung für Glasfronten bei Drehtüren und Auszügen (optional)
- LED-Innenraum-Beleuchtung für Drehtürmodule (optional)
- abschließbar



PRODUKTVORTEILE



Fronten in Edelstahl
(1.4301) Leinenstruktur



stabiler Boden durch
spezielle Prägung mit
Bodenablauf und integriertem
Geruchsverschluss



effiziente Kühlung per
Umluftverdampfer



Steuerung »Gastro«

»BUSINESS CLASS«-KÜHLTHEKEN

HAGOLA-Kühltheke für Gastronomie und Bar

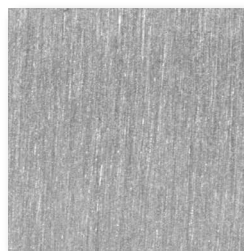
Die steckerfertigen »Business Class«-Kühltheken haben alle eine hochwertige Schankdeck-Abdeckung und sind im Standardbereich in verschiedenen Längen von 1550 bis 3050 mm lieferbar. Die Kühlteile können individuell mit Auszügen oder Drehtüren in Edelstahl gebürstet ausgestattet werden.

PRODUKTWISSEN

- Schankdeck-Abdeckung mit einzigartigen Prismen-Lochplatten
- fugenlos druckgeschäumter Kühlkorpus
- **NEU:** digitale, intuitive Steuerung mit Farbdisplay – Vernetzung per WLAN, Modbus oder Bluetooth (optional)
- elegante Edelstahl-Fronten (gebürstet) mit klassischem Designergriff
- stilvolle Glasfronten bei Türen und Auszügen (optional)
- individuelle Farbwahl bei den Fronten – Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle (optional)
- LED-Beleuchtung für Glasfronten bei Drehtüren und Auszügen (optional)
- LED-Innenraum-Beleuchtung für Drehtürmodule (optional)
- abschließbar



PRODUKTVORTEILE



Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet



stabiler Boden durch spezielle Prägung



effiziente Kühlung per Umluftverdampfer

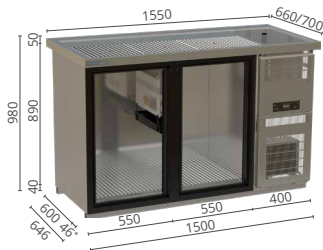


Steuerung »Gastro«

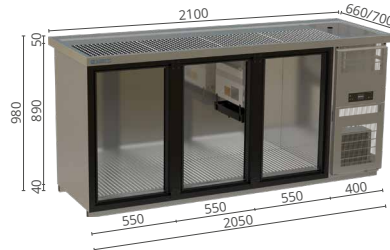
KÜHLTHEKEN-MODELLE

»First Class« und »Business Class«

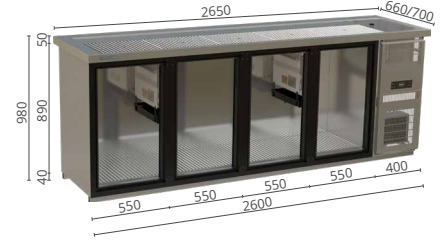
»Frankfurt«



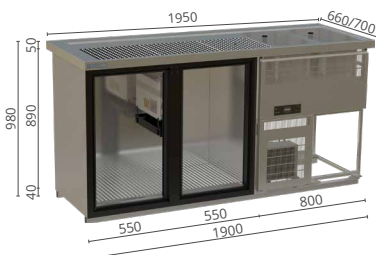
»Neptun«



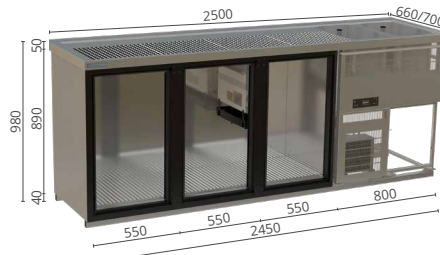
»Dresden«



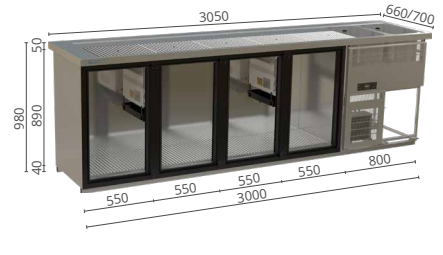
»Stuttgart«



»Berlin«



»Herkules«



SCHNELLE ZUSATZKÜHLUNG

Nicht immer lassen sich Fässer ausreichend vorkühlen – um das Bier dennoch schnell für den Ausschank herunter kühlen zu können, kann in allen Kühltheken eine zusätzliche Bierkühlung zum intensiven Kühlen von 1 bis 3 Bierleitungen integriert werden.



Kombiblock zur Bierkühlung

GUT ZU WISSEN

Alle »First Class«- und »Business Class«-Kühltheken haben eine hochwertige Schankdeck-Abdeckung, sind modular in Längen von 1550 mm bis 3050 mm aufgebaut und können individuell ausgestattet werden. Die Kühltheken sind wahlweise mit Becken links oder rechts sowie mit umlaufender Abkantung oder Wandanschluss erhältlich.

STECKERFERTIGE MODELLE
MIT UMWELTFREUNDLICHEM
KÄLTEMITTEL R290

AUSSTATTUNG & ZUBEHÖR

der »First Class«- und »Business Class«-Kühltheken

WEITERE VORTEILE



Edelstahl-Standrohr
und -Ventil



exklusive LED-Beleuchtung für
Glasfronten bei Drehtüren und
Auszügen (optional)



größere Arbeits- und Spülfläche
durch minimierte Ränder



LED-Innenraumbeleuchtung für
Drehtürmodule (optional)

ZUBEHÖR



Gläserdruckspüler



Muldenspülung



Spülmittelspender



Fahrgestell



Absperrhahn für
Gläserdruckspüler
oder Muldenspülung



Mischbatterie
für 1 Becken



Mischbatterie
für 2 Becken

FÜR DIE OFFENEN KÜHLABTEILE



Drehtür li./re.
mit Rost, NH 780 mm



Drehtür li./re.
mit Glasausschnitt
NH 780 mm



Rollenauszüge
NH 345/350 mm



Rollenauszüge
NH 295/400 mm



Rollenauszüge
NH 395/300 mm



Rollenauszüge
NH oben 210 mm
NH mittig 220 mm
NH unten 255 mm



Rollenauszüge
mit Glasausschnitt
NH 340/350 mm



Rollenauszüge
mit Glasausschnitt
NH 290/400 mm



Rollenauszüge
mit Glasausschnitt
NH 390/300 mm



**Flaschenkühler oder
Flaschentiefkühler,
Rollenauszug**
NH 395/280 mm*

*nur in Verbindung mit »First Class«-Korpus (Bodenablauf) möglich

FÜR OFFENEN INSTALLATIONSFÄCHER (SPÜLENUNTERBAU)



Drehtür
links/rechts



Abfallkipper
20 Liter



Abfallschublade
2 x 16,5 Liter



Schublade

COMPAKTTHEKEN »FIRST CLASS«

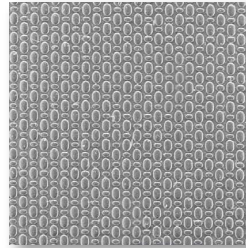
kältetechnisch vorbereitet

PRODUKTWISSEN

- für den bauseitigen Anschluss
- fugenlos druckgeschäumter Kühlkorpus, offen
- tiefgezogener Boden und Innenmantel aus Edelstahl (1.4301)
- Bodenablauf und integrierter Geruchsverschluss
- Außenmantel in verzinktem Stahlblech
- eingebauter Umluftverdampfer mit Kondensatschale
- montierte Kälteleitungen
- Anschluss der Kälteleitungen und Bodenablauf wahlweise links oder rechts
- Sockelschiene: 40 mm Höhe
- exklusive LED-Beleuchtung für Glasfronten bei Drehtüren und Auszügen (optional)



PRODUKTVORTEILE



Fronten in Edelstahl
(1.4301) Leinenstruktur



stabiler Boden durch
spezielle Prägung mit
Bodenablauf und integriertem
Geruchsverschluss



effiziente Kühlung per
Umluftverdampfer



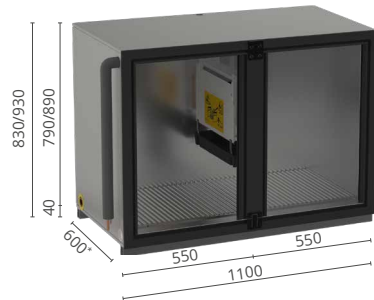
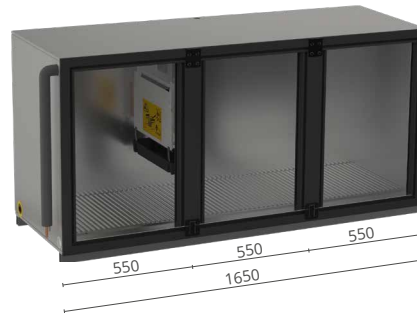
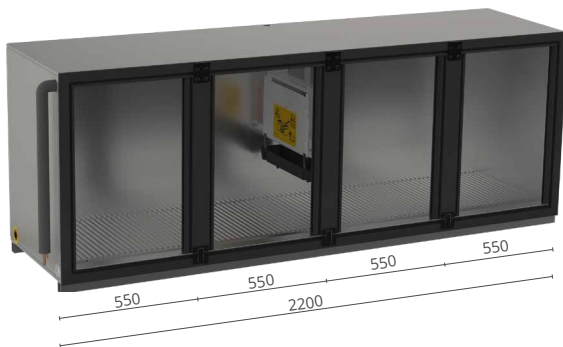
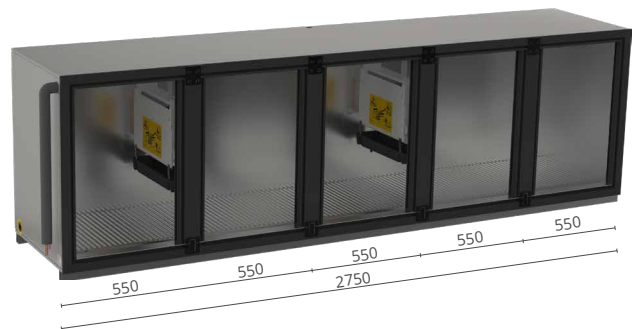
exklusive LED-Beleuchtung für
Glasfronten bei Drehtüren und
Auszügen (optional)



LED-Innenraumbeleuchtung für
Drehtürmodule (optional)

GRÖßENORDNUNGEN

*Fronten tragen 46 mm auf, inkl. Designergriff 73 mm.



COMPAKTTHEKEN »BUSINESS CLASS«

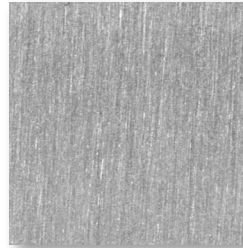
kältetechnisch vorbereitet

PRODUKTWISSEN

- für den bauseitigen Anschluss
- fugenlos druckgeschäumter Kühlkorpus, offen
- tiefgezogener Boden und Innenmantel aus Edelstahl (1.4301)
- Außenmantel in verzinktem Stahlblech
- eingebauter Umluftverdampfer mit Kondensatschale
- herausgeführter Tauwasserschlauch
- montierte Kälteleitungen
- Anschluss der Kälteleitungen und des Tauwasserschlauchs wahlweise links oder rechts
- Sockelschiene: 40 mm Höhe
- exklusive LED-Beleuchtung für Glasfronten bei Drehtüren und Auszügen (optional)
- spezielle Größen für Fasskühlung



PRODUKTVORTEILE



Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet



stabiler Boden durch spezielle Prägung



effiziente Kühlung per Umluftverdampfer



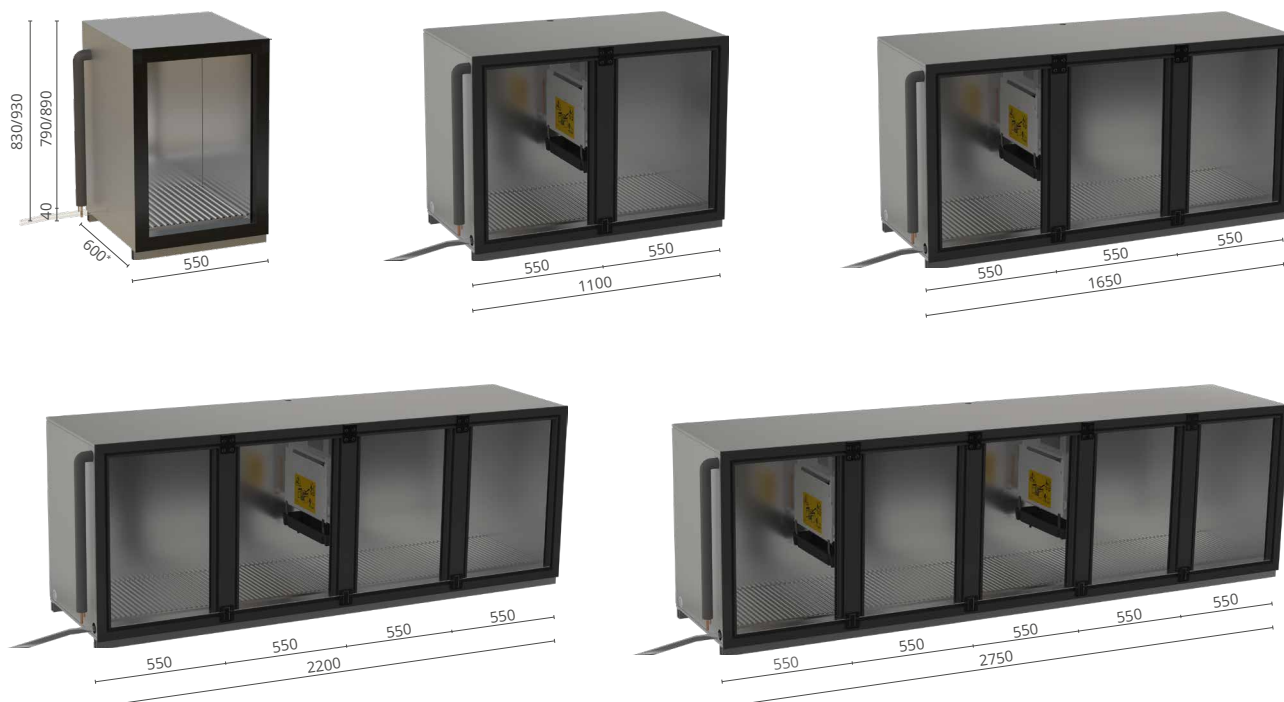
exklusive LED-Beleuchtung für Glasfronten bei Drehtüren und Auszügen (optional)



LED-Innenraumbeleuchtung für Drehtürmodule (optional)

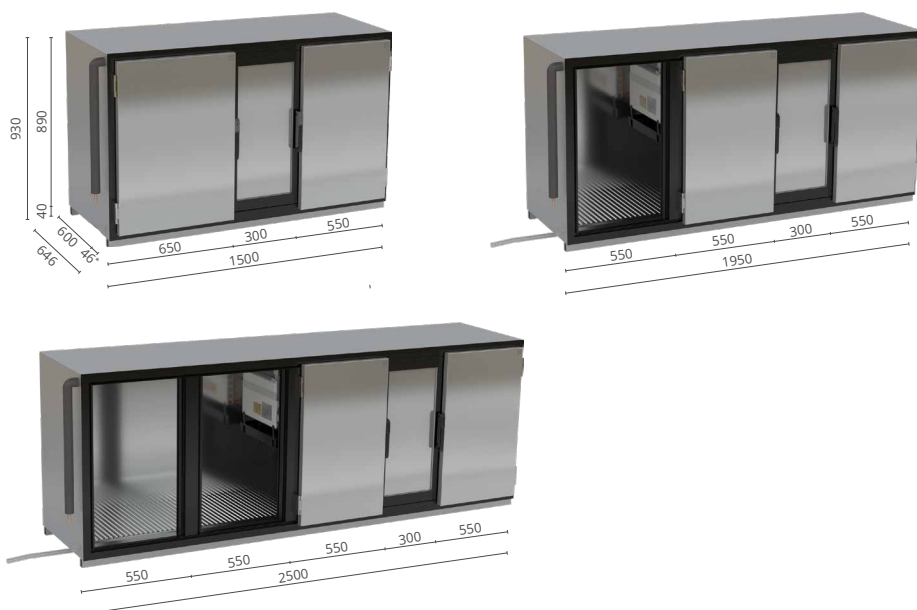
GRÖßENORDNUNGEN

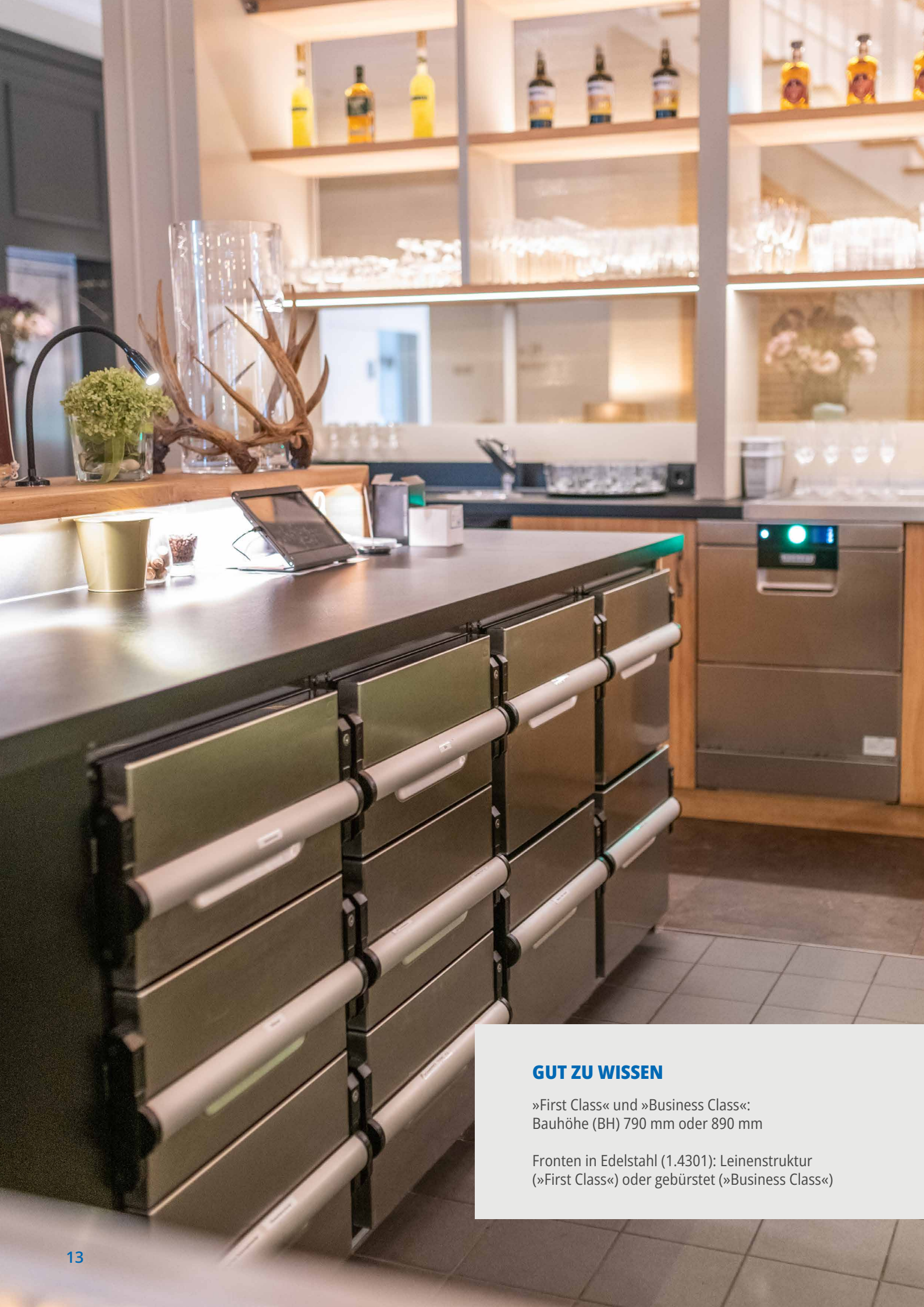
*Fronten tragen 46 mm auf, inkl. Designergriff 73 mm.



SPEZIELL FÜR FASSBIER

*Fronten tragen 46 mm auf, inkl. Designergriff 73 mm.





GUT ZU WISSEN

»First Class« und »Business Class«:
Bauhöhe (BH) 790 mm oder 890 mm

Fronten in Edelstahl (1.4301): Leinenstruktur
(»First Class«) oder gebürstet (»Business Class«)

AUSSTATTUNG COMPAKTTHEKEN

für »First Class« und »Business Class«

FÜR DIE OFFENEN KÜHLABTEILE



Drehtür li./re. mit Rost
BH 790: NH 680 mm
BH 890: NH 780 mm



Drehtür li./re. mit Glasausschnitt
BH 790: NH 680 mm
BH 890: NH 780 mm



Rollenauszüge
BH 790: NH 295/300 mm
BH 890: NH 345/350 mm



Rollenauszüge
BH 790: NH 268/355 mm
BH 890: NH 295/400 mm



Rollenauszüge
BH 790: NH 345/250 mm
BH 890: NH 395/300 mm



Rollenauszüge
BH 790: NH 180/190/205 mm
BH 890: NH 210/220/255 mm



Rollenauszüge mit Glasausschnitt
BH 790: NH 290/300 mm
BH 890: NH 340/350 mm



Rollenauszüge mit Glasausschnitt
BH 790: NH 240/350 mm
BH 890: NH 290/400 mm



Rollenauszüge mit Glasausschnitt
BH 790: NH 340/250 mm
BH 890: NH 390/300 mm



**Flaschenkühler oder
Flaschentiefkühler,
Rollenauszug**
BH 790: NH 295/180 mm
BH 890: NH 395/280 mm
(nur »First Class«)*

*nur in Verbindung mit
»First Class«-Korpus (Bodenablauf) möglich

COMPAKTTHEKEN FÜR DEN UNTERBAU

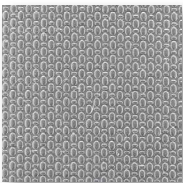
»First Class« und »Business Class« | kältetechnisch vorbereitet

PRODUKTWISSEN

- fugenlos druckgeschäumter Kühlkorpus, offen
- Boden und Innenmantel aus Edelstahl (1.4301)
- Außenmantel in verzinktem Stahlblech
- eingebauter Umluftverdampfer mit Kondensatschale
- Anschluss der Kälteleitungen und des
Taufwasserschlauchs wahlweise links oder rechts
- Sockelschiene: 40 mm Höhe
- passend für Getränkeflaschen (auch in gängigen Kistengrößen),
Kuchenbleche (400 x 600 mm (B x T)) sowie GN-Behälter



PRODUKTVORTEILE »FIRST CLASS«



Fronten in
Edelstahl (1.4301)
Leinenstruktur



stabiler Boden durch spezielle
Prägung mit Bodenablauf und
integriertem Geruchsverschluss

WEITERE VORTEILE

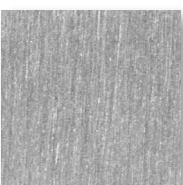


LED-Innenraumbeleuchtung für
Drehtürmodule (optional)



effiziente Kühlung
per Umluftverdampfer

PRODUKTVORTEILE »BUSINESS CLASS«



Fronten in, Edelstahl
(1.4301), gebürstet

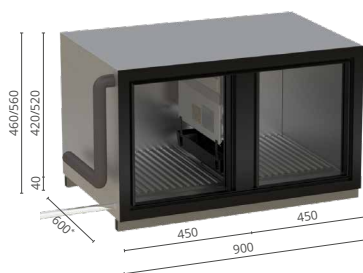
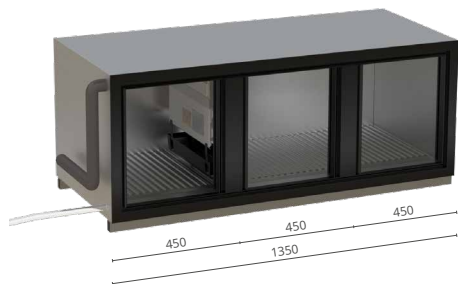
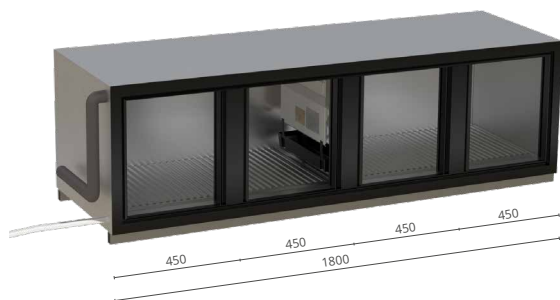


stabiler Boden durch
spezielle Prägung

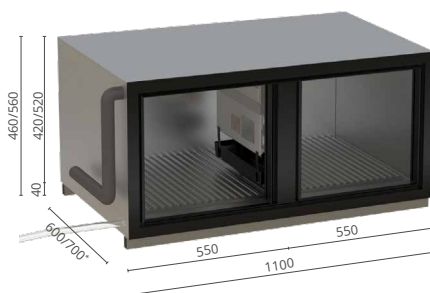
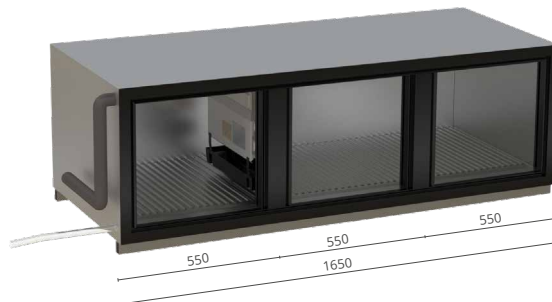
GRÖßENORDNUNGEN

*Fronten tragen 46 mm auf, inkl. Designergriff 73 mm.

Korpus: 600 mm Tiefe, 420/520 mm Höhe
Abteilbreite: 450 mm



Korpus: 600/700 mm Tiefe, 420/520 mm Höhe
Abteilbreite: 550 mm



AUSSTATTUNG COMPAKTTHEKEN

für den Unterbau | »First Class« und »Business Class«

FÜR DIE OFFENEN KÜHLABTEILE

» Abteibreite 450 mm **speziell für GN-Behälter** geeignet



Drehtür

links/rechts
mit verstellbarem Rost
BH 420: NH 310 mm
BH 520: NH 410 mm



Rollenauszug

BH 420: NH 295 mm
BH 520: NH 395 mm



Überauszug

für GN-Behälter
BH 420: NH 295 mm
BH 520: NH 395 mm



Überauszüge

für GN-Behälter
NH 150 mm oben |
150 mm unten
(nur für BH 520 mm)

GUT ZU WISSEN:

Korpustiefe: 600 mm

Bauhöhe (BH): 420 mm oder 520 mm

Abteibreite: 450 mm oder 550 mm

Fronten in Edelstahl (1.4301):

Leinenstruktur (»**First Class**«) oder
gebürstet (»**Business Class**«)

FÜR DIE OFFENEN KÜHLABTEILE

» Abteibreite 550 mm und Korpustiefe 700 mm
speziell für Kuchenbleche 400 x 600 mm (B x T) geeignet



Drehtür

links/rechts
für Kuchenbleche
BH 420: NH 310 mm
BH 520: NH 410 mm



Rollenauszug

BH 420: NH 295 mm
BH 520: NH 395 mm



Überauszug

BH 420: NH 295 mm
BH 520: NH 395 mm

GUT ZU WISSEN:

Korpustiefe: 700 mm

Bauhöhe (BH): 420 mm oder 520 mm

Abteibreite: 550 mm

Fronten in Edelstahl (1.4301):

Leinenstruktur (»**First Class**«) oder
gebürstet (»**Business Class**«)

SB-FLASCHENKÜHLER

für Kompakttheken in »Business Class« |
kältetechnisch vorbereitet | für Zentralkühlung

NEU!

PRODUKTWISSEN

- Korpusbreite: 755/905 mm
- Korpushöhe: 600 mm
- Korpustiefe: 800/900 mm
- Einbautiefe: 600/700 mm
- Rollenauszug mit Fachboden und Flaschenroller (5° schräg)
- inkl. LED-Beleuchtung warmweiß
- Kühlkorpus, gastseitig offen:
 - » fugenlos druckgeschäumt
 - » Außenmantel, Innenmantel und Boden in Edelstahl (1.4301)
- montierte/r Kälteleitungen und Verdampfer
- für Anschluss an Zentralkühlung

ANWENDUNGSBEREICHE

- gekühlter Auszug mit praktischer Flaschenrutsche
- zum Einbau in Unterbaukühlungen
(z. B. in Verkaufstheken, Kassenzonen oder Speisenausgaben)
- schafft attraktive Verkaufsflächen für das schnelle
Zusatzgeschäft – ohne großen Personalaufwand

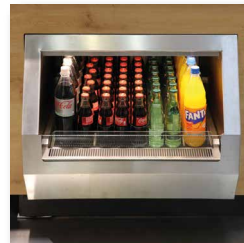
PRODUKTVORTEILE



gastseitig: komfortable
SB-Entnahme von gekühlten
Getränkeflaschen – Vorrat rutscht
dann automatisch nach



bedienerseitig: einfaches Auffüllen
und Bestücken des Kühlauszuges



saubere Trennung der
Flaschenreihen und Sorten

TROCKENTHEKEN

als ideale Ergänzung zu den Kühltheken

PRODUKTWISSEN

- Korpus in Edelstahl (1.4301) – Installationsfächer als Rohrrahmengestell
- Fronten in Edelstahl (1.4301): Leinenstruktur (»First Class«) oder gebürstet (»Business Class«)
- praktischer, ungekühlter Stauraum
- hygienische Oberflächen im Innenraum
- verschiedene Modelle und Größen
- zahlreiche Ausstattungsvarianten und -möglichkeiten
- leichte Reinigung/hoher Hygienestandard

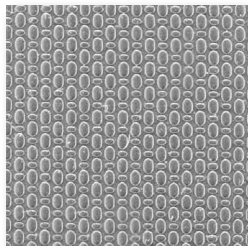
AUSWAHL AN MODULEN

- Module mit Drehtüren, Schubladen, Abfallkippern, Abfallschubladen und Sudschubladen
- Geld- oder Besteckeinsätze für Schubladen
- offene Überauszüge für Gläser-/Geschirrkörbe o. ä.
- offene Module mit tiefgezogenen Sicken als Auflage für Zwischenböden und Gläser-/Geschirrkörbe (besonders hygienisch)
- Module für Einbaugeräte (z. B. Gläserpülmaschinen)
- spezielle Module für Getränkecontainer (z. B. AFG) und Installationsfächer (Spülenunterbau)

BEISPIELMODULE



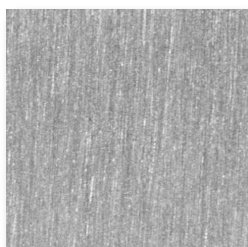
WEITERE VORTEILE



»First Class«
Fronten in Edelstahl (1.4301)
Leinenstruktur



mobile Service-Einheit
(Sonderanfertigung)



»Business Class«
Fronten in Edelstahl (1.4301),
gebürstet



Abfallkipper
in voller Korpushöhe



abschließbare
Schubladen (optional)



Abfall-Schublade
mit Staufach



offene Überauszüge
z. B. für Gläser-/
Geschirrkörbe



selbstschließende
Einwurfklappe
mit Abfallschublade



Schublade mit Besteck-
einsatz/Geldeinsatz

FÜR PRE- + POSTMIX-ZAPFANLAGEN

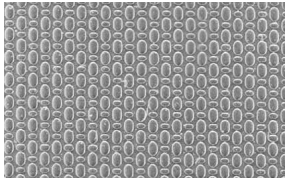
Praktischer Stauraum für AFG-Container und die dazugehörige Technik

Um in der Gastronomie im Thekenbereich AFG-Container und die dazugehörige Mixtechnik ansprechend und sauber verstauen zu können, gibt es spezielle Rohrrahmengestelle aus Edelstahl, die ebenerdig – ohne mühevoll Anheben – mit den verschiedenen Komponenten befüllt werden können. Die robusten Edelstahlfronten garantieren eine einheitliche und hochwertige Optik und schützen die hinter ihnen stehende Technik zudem vor dem allgemeinen Arbeitsalltag (Verschmutzung oder Beschädigungen).

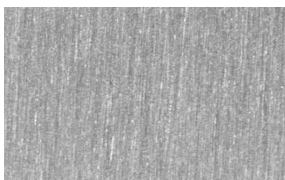
»FIRST CLASS«

Bauhöhe 790 mm und 890 mm

- 600 mm Tiefe
- 800 mm oder 1000 mm Breite
- Korpus (Rohrrahmengestell) in Edelstahl (1.4301), offen (für eine einfache Verlegung von Leitungen)
- Fronten in Edelstahl (1.4301) Leinenstruktur
- geschlossene Fronten oder mit Be- und Entlüftungsschlitzen
- **optional:** geschlossene Rückwand, Seitenwände und Bodenwanne



First Class:
Fronten in Edelstahl
(1.4301) Leinenstruktur

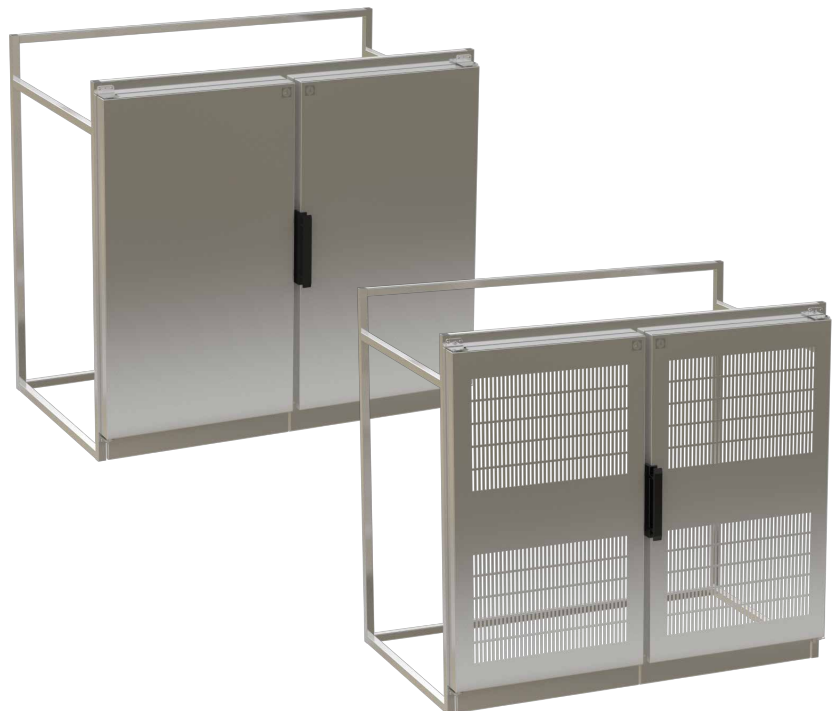


Business Class:
Fronten in Edelstahl (1.4301),
gebürstet

»BUSINESS CLASS«

Bauhöhe 790 mm und 890 mm

- 600 mm Tiefe
- 800 mm oder 1000 mm Breite
- Korpus (Rohrrahmengestell) in Edelstahl (1.4301), offen (für eine einfache Verlegung von Leitungen)
- Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- geschlossene Fronten oder mit Be- und Entlüftungsschlitzen
- **optional:** geschlossene Rückwand, Seitenwände und Bodenwanne



WÄRMESCHRANK

als Kaffeestation »Caliente«

PRODUKTWISSEN

- Wärmeschränk mit isoliertem Korpus, innen und außen in Edelstahl (1.4301)
- Temperatur stufenlos regulierbar von 30 – 80 °C
- für perfekt vorgewärmtes Geschirr
- Modul Wärmeschränk: 4 Vollauszüge für Geschirrkörbe
- Modul Trockentheke: Besteckschublade inkl. Besteckeinsatz, Schublade und Vorratsfach mit Drehtür
- Modul Trockentheke: Sudschublade und integrierter Abfallkipper
- viel Stauraum – alles griffbereit in Ihrer Nähe
- überall integrierbar

PRODUKTVORTEILE



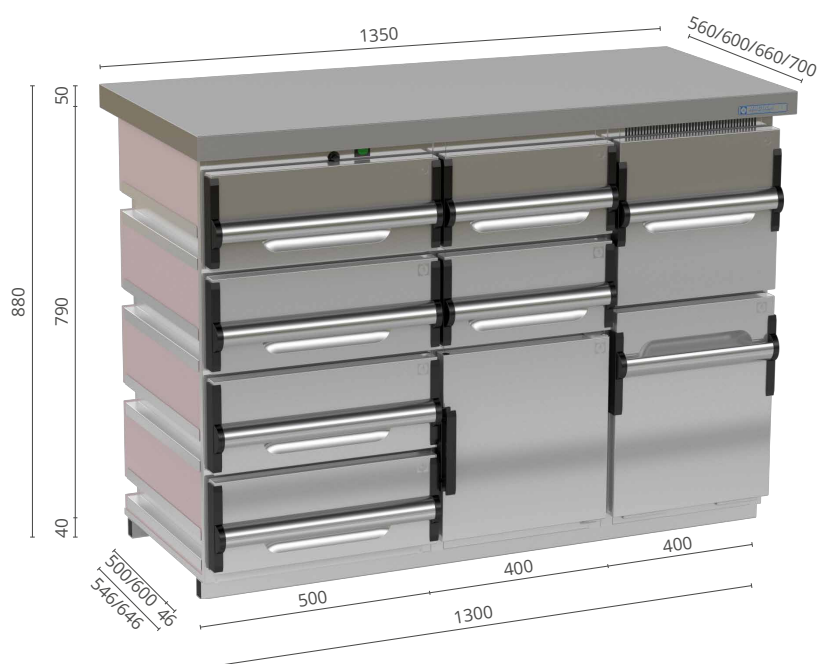
beleuchteter Hauptschalter, stufenlos regulierbar von 30 – 80 °C



Vollauszug optional für Tassen/ Teller/Gläser oder für Geschirrkörbe
400 x 400 mm (B x T) oder
500 x 500 mm (B x T)



Sudschublade mit robuster Abklopfleiste



INDEX

»First Class«-refrigerated bar counters (HKT FC)	24
»Business Class«-refrigerated bar counters (HKT BC)	25
Compact bar counters (HCT-V FC/BC)	29
Compact bar counters (HCT-V FC/BC) as undercounter solution	35
Self-service bottle slide (HCT-V BC) – NEW	38
Neutral bar counters (HTT FC/BC)	39
Neutral bar counters (HTT FC/BC) for soft drink containers	41
Warming cabinet »Caliente« (HWS FC/BC)	42

BAR COUNTERS FROM HAGOLA

Quality that convinces



TESTED QUALITY

- Test conditions in accordance with EN ISO 23953-2
- Climate class 3, i.e. ambient temperature 25 °C at 60 % relative air humidity
- Temperature class M2, i.e. +7 °C to -1 °C

BAR TOPS

Minimised distances to the sink(s) and to the waiter's side provide for a hygiene-safe working. Furthermore, larger depressions including the unique prism drip plates offer up to 100 % larger storage surface than conventional drip depressions.



»FIRST CLASS«-REFRIGERATED BAR COUNTERS

HAGOLA refrigerated bar counter for restaurants and bars

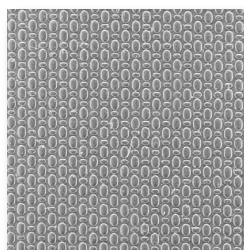
All plug-in refrigerated bar counters in »First Class« have got a high-quality bar top and are available in standard lengths ranging from 1550 to 3050 mm. The refrigerated compartments can be individually equipped with roll-out drawers or wing doors in stainless steel with a linen-optic surface.

PRODUCT INFORMATION

- bar top with unique prism drip plates
- seamless pressure-foamed refrigerated casing
- **NEW:** digital, intuitive control unit with colour display – networking via Wi-Fi, Modbus, or Bluetooth (as option)
- elegant fronts in stainless steel with a linen-optic surface and classic designer handles
- stylish glass fronts for doors and drawers (as option)
- LED-illumination for the glass fronts of wing doors and drawers (as option)
- LED-interior lighting for wing door modules (as option)
- lockable



PRODUCT ADVANTAGES



fronts in stainless steel (1.4301),
linen-optic surface



solid floor due to special emboss-
ing incl. floor drain and integrated
odour trap



efficient cooling with
circulating air evaporator



control unit »Gastro«

»BUSINESS CLASS«- REFRIGERATED BAR COUNTERS

HAGOLA refrigerated bar counter for restaurants and bars

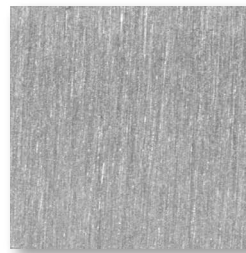
All plug-in refrigerated bar counters in »Business Class« have got a high-quality bar top and are available in standard lengths ranging from 1550 to 3050 mm. The refrigerated compartments can be individually equipped with roll-out drawers or wing doors in stainless steel with a brushed surface.

PRODUCT INFORMATION

- bar top with unique prism drip plates
- seamless pressure-foamed refrigerated casing
- **NEW:** digital, intuitive control unit with colour display – networking via Wi-Fi, Modbus, or Bluetooth (as option)
- elegant fronts in stainless steel with a brushed surface and classic designer handles
- stylish glass fronts for doors and drawers (as option)
- individual colour choice for the fronts – powder coating acc. to RAL colour chart (as option)
- LED-illumination for the glass fronts of wing doors and drawers (as option)
- LED-interior lighting for wing door modules (as option)
- lockable



PRODUCT ADVANTAGES



fronts in stainless steel (1.4301),
brushed surface



solid floor due to special
embossing



efficient cooling with
circulating air evaporator

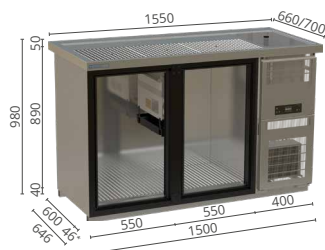


control unit »Gastro«

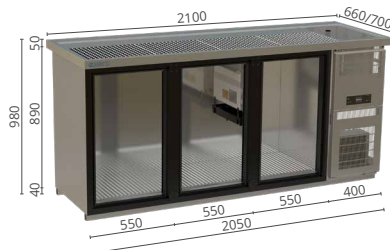
MODELS OF THE REFRIGERATED BAR COUNTERS

»First Class« and »Business Class«

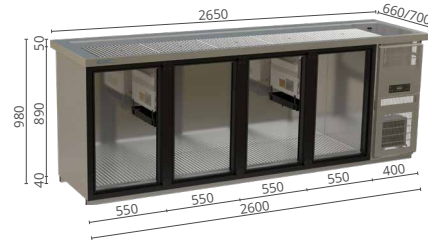
»Frankfurt«



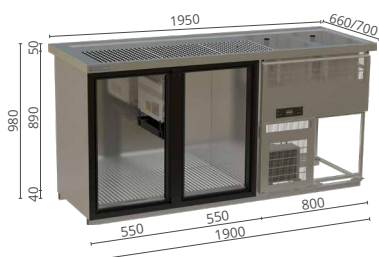
»Neptun«



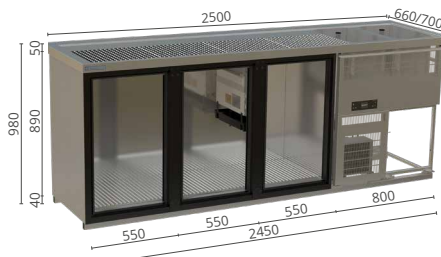
»Dresden«



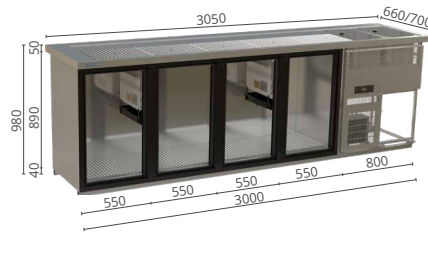
»Stuttgart«



»Berlin«



»Herkules«



QUICK ADDITIONAL COOLING

It is not always possible to pre-cool barrels in a sufficient quantity – but in order to quickly cool the beer for serving, an additional beer cooling system can be integrated in all refrigerated bar counters for an intensive cooling of 1 to 3 beer lines.



combi-block for beer cooling

GOOD TO KNOW

All »First Class«- and »Business Class«-refrigerated bar counters have got an exclusive bar top, are designed in a modular way in a length range from 1550 mm up to 3050 mm and can be equipped individually. These bar counters are available either with sink(s) on left or on right side, either with a surrounding edge or with an upright edge on rear side of the bar top.

PLUG-IN MODELS WITH ECO-FRIENDLY REFRIGERANT R290

EQUIPMENT & ACCESSORIES

of the »First Class«- and »Business Class«-refrigerated bar counters

FURTHER ADVANTAGES



overflow pipe and valve,
both in stainless steel



exclusive LED-illumination for
the glass fronts of wing doors
and drawers (as option)



larger working and rinsing
surface due to minimised edges



LED-interior lighting for wing
door modules (as option)

ACCESSORIES



glass pressure rinser



depression rinser



detergent dispenser



castors



stopcock for glass
pressure rinser or
depression rinser



mixer tap for 1 sink



mixer tap for 2 sinks

FOR THE OPEN REFRIGERATED COMPARTMENTS



wing door left/right
with grid shelf
eff. height 780 mm



wing door left/right
with glass pane
eff. height 780 mm



roll-out drawers
eff. heights
345/350 mm



roll-out drawers
eff. heights
295/400 mm



roll-out drawers
eff. heights
395/300 mm



roll-out drawers
eff. height 210 mm (top)
eff. height 220 mm (centre)
eff. height 255 mm (bottom)



roll-out drawers
with glass pane
eff. heights
340/350 mm



roll-out drawers
with glass pane
eff. heights
290/400 mm



roll-out drawers
with glass pane
eff. heights
390/300 mm



**bottle cooler (2) or
bottle freezer (2)
roll-out drawer**
eff. heights
395/280 mm*

*only possible in combination
with »First Class«-casing (floor drain)

FOR THE OPEN INSTALLATION COMPARTMENTS (IN THE SINK SUB-STRUCTURE)



wing door
left/right



tilting waste bin
20 litres



waste bin drawer
2 x 16,5 litres



drawer

COMPACT BAR COUNTERS »FIRST CLASS«

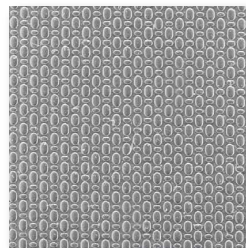
refrigeration prepared

PRODUCT INFORMATION

- for on-site installation
- seamless pressure-foamed refrigerated casing, open
- deep-drawn floor and inner liner in stainless steel (1.4301)
- floor drain and integrated odour trap
- outer casing in galvanized steel
- installed circulating air evaporator with condensate tray
- mounted refrigerating lines
- connection of the refrigerating lines and the floor drain either on left or right side
- base rail: 40 mm height
- exclusive LED-illumination for the glass fronts of wing doors and drawers (as option)



PRODUCT ADVANTAGES



fronts in stainless steel (1.4301),
linen-optic surface



solid floor due to special emboss-
ing incl. floor drain and integrated
odour trap



efficient cooling with
circulating air evaporator



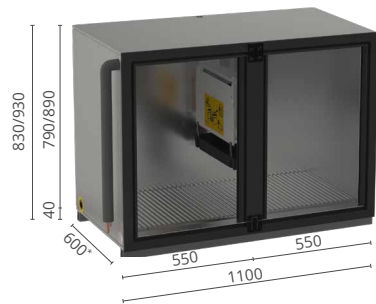
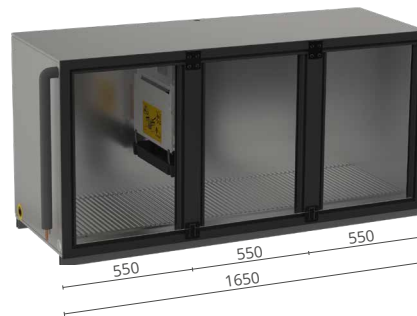
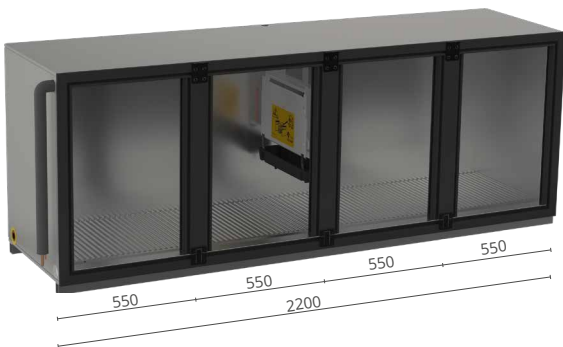
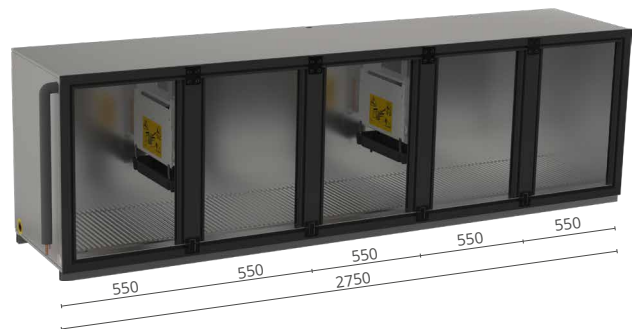
exclusive LED-illumination for the
glass fronts of wing doors and
drawers (as option)



LED-interior lighting for wing door
modules (as option)

DIMENSIONS

*Fronts protrude 46 mm, including designer handle 73 mm.



COMPACT BAR COUNTERS

»BUSINESS CLASS«

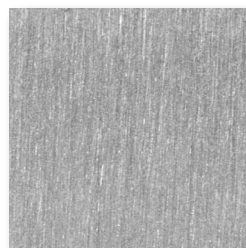
refrigeration prepared

PRODUCT INFORMATION

- for on-site installation
- seamless pressure-foamed refrigerated casing, open
- deep-drawn floor and inner liner in stainless steel (1.4301)
- outer casing in galvanized steel
- installed circulating air evaporator with condensate tray
- condensate hose conducted out of the casing
- mounted refrigerating lines
- connection of the refrigerating lines and the condensate hose either on left or right side
- base rail: 40 mm height
- exclusive LED-illumination for the glass fronts of wing doors and drawers (as option)
- special sizes for barrel cooling



PRODUCT ADVANTAGES



fronts in stainless steel (1.4301),
brushed surface



solid floor due to special
embossing



efficient cooling with
circulating air evaporator



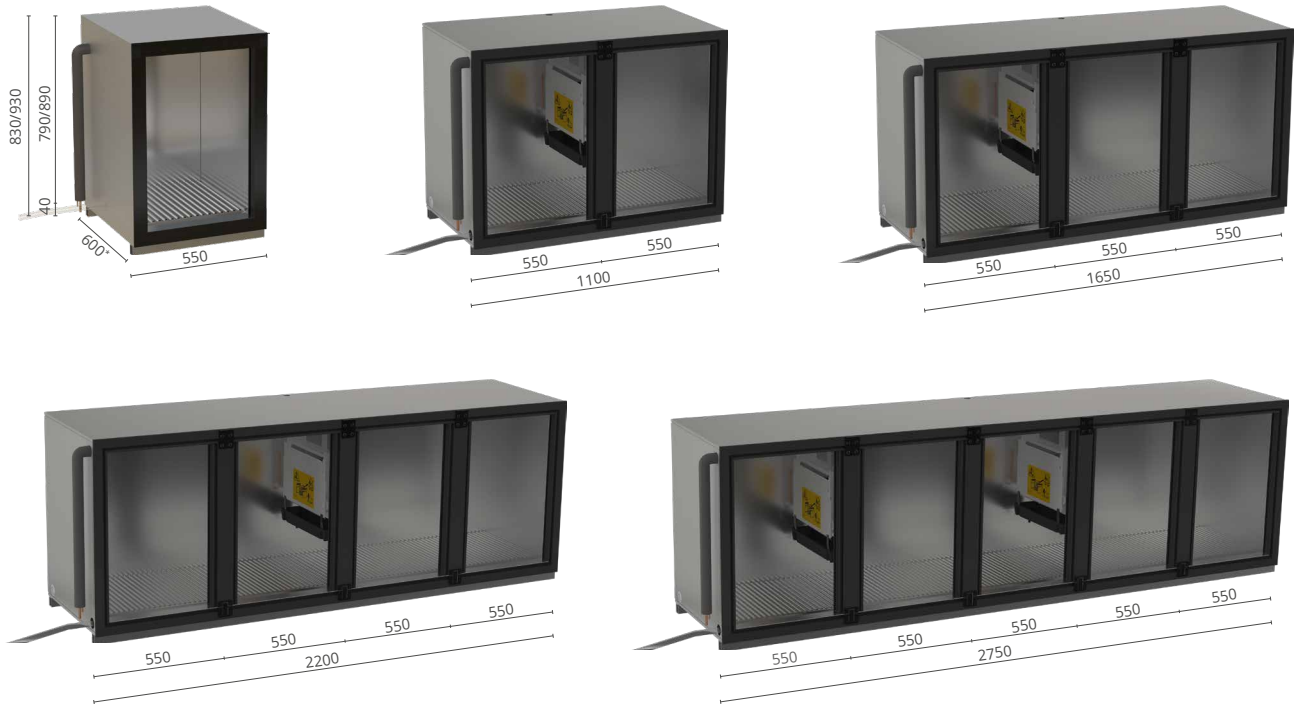
exclusive LED-illumination for the
glass fronts of wing doors and
drawers (as option)



LED-interior lighting for wing door
modules (as option)

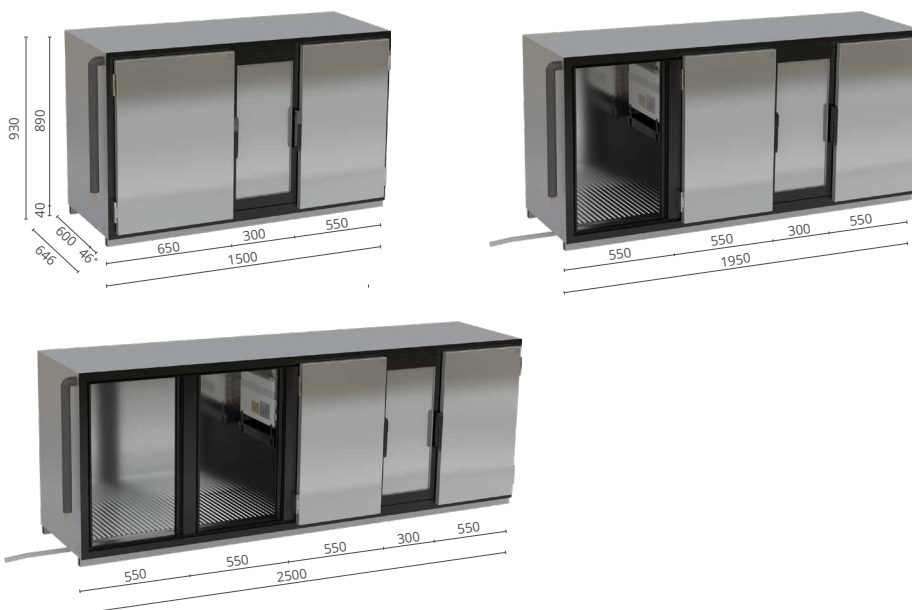
DIMENSIONS

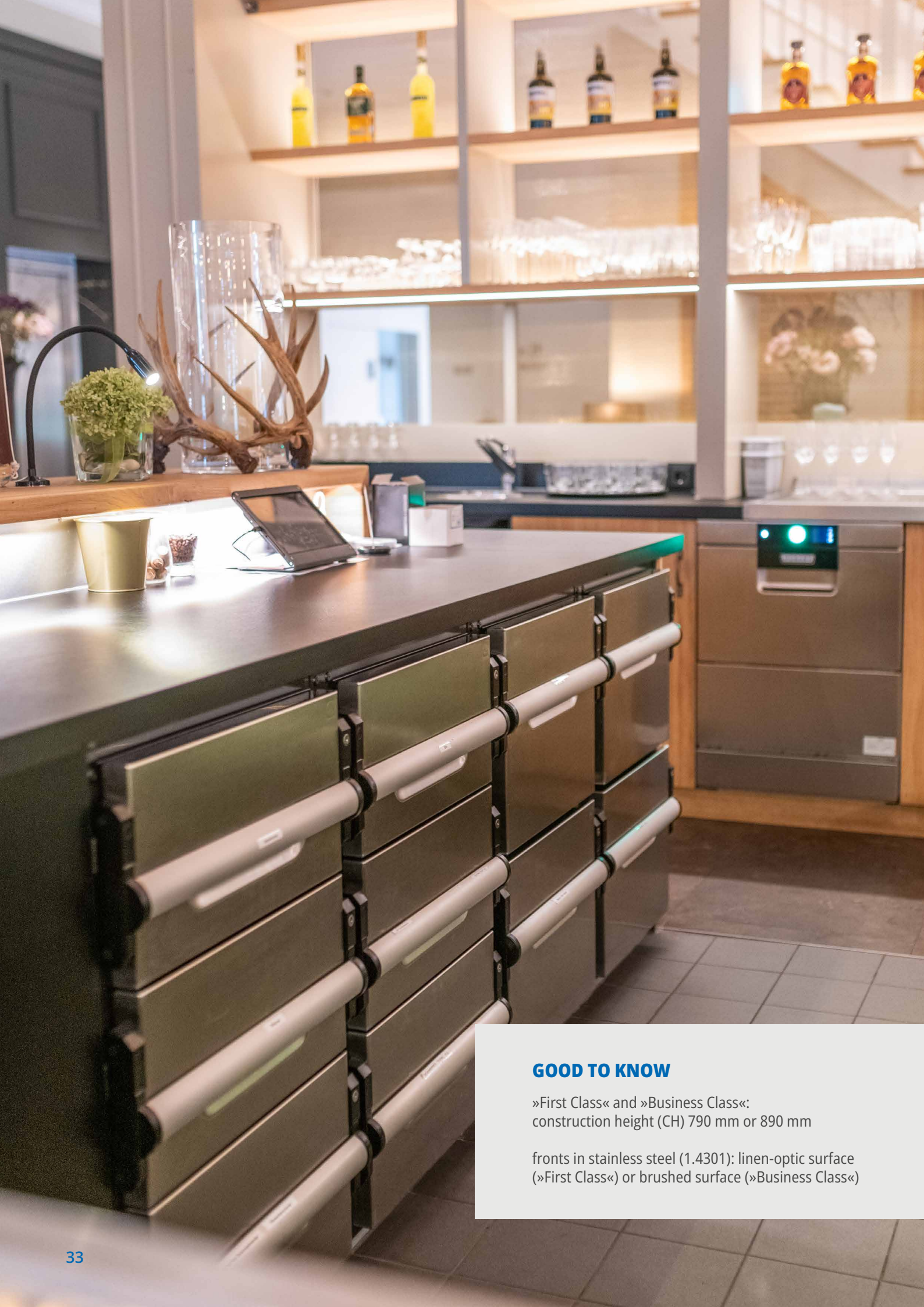
*Fronts protrude 46 mm, including designer handle 73 mm.



ESPECIALLY FOR DRAUGHT BEER

*Fronts protrude 46 mm, including designer handle 73 mm.





GOOD TO KNOW

»First Class« and »Business Class«:
construction height (CH) 790 mm or 890 mm

fronts in stainless steel (1.4301): linen-optic surface
(»First Class«) or brushed surface (»Business Class«)

EQUIPMENT OF THE COMPACT BAR COUNTERS

for »First Class« and »Business Class«

FOR THE OPEN REFRIGERATED COMPARTMENTS



wing door left/right
with grid shelf
CH 790: eff. height 680 mm
CH 890: eff. height 780 mm



wing door left/right
with glass pane
CH 790: eff. height 680 mm
CH 890: eff. height 780 mm



roll-out drawers
CH 790: eff. heights 295/300 mm
CH 890: eff. heights 345/350 mm



roll-out drawers
CH 790: eff. heights 268/355 mm
CH 890: eff. heights 295/400 mm



roll-out drawers
CH 790: eff. heights 345/250 mm
CH 890: eff. heights 395/300 mm



roll-out drawers
CH 790: eff. heights
180/190/205 mm
CH 890: eff. heights
210/220/255 mm



roll-out drawers with glass pane CH 790:
eff. heights 290/300 mm
CH 890: eff. heights 340/350 mm



roll-out drawers with glass pane
CH 790: eff. heights 240/350 mm
CH 890: eff. heights 290/400 mm



roll-out drawers with glass pane
CH 790: eff. heights 340/250 mm
CH 890: eff. heights 390/300 mm



**bottle cooler (2) or bottle
freezer (2), roll-out drawer**
CH 790: eff. heights 295/180 mm
CH 890: eff. heights 395/280 mm
(only in »First Class«)*

*only possible in combination with
»First Class«-casing (floor drain)

COMPACT BAR COUNTERS AS UNDERCOUNTER SOLUTION

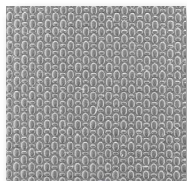
for »First Class« and »Business Class« | refrigeration prepared

PRODUCT INFORMATION

- seamless pressure-foamed refrigerated casing, open
- floor and inner liner in stainless steel (1.4301)
- outer casing in galvanized steel
- installed circulating air evaporator with condensate tray
- connection of the refrigerating lines and the condensate hose either on left or right side
- base rail: 40 mm height
- applicable for beverage bottles (also in common beverage cases), baking trays (400 x 600 mm (W x D)) as well as GN-containers



PRODUCT ADVANTAGES »FIRST CLASS«

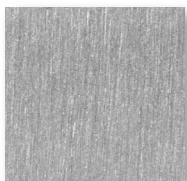


fronts in stainless steel (1.4301),
linen-optic surface



solid floor due to special embossing
incl. floor drain and integrated odour trap

PRODUCT ADVANTAGES »BUSINESS CLASS«



fronts in stainless steel (1.4301),
brushed surface



solid floor due to special
embossing

FURTHER ADVANTAGES



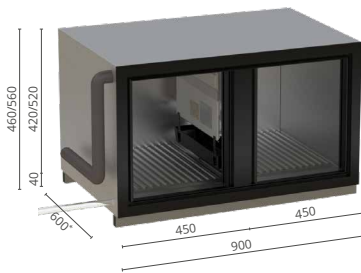
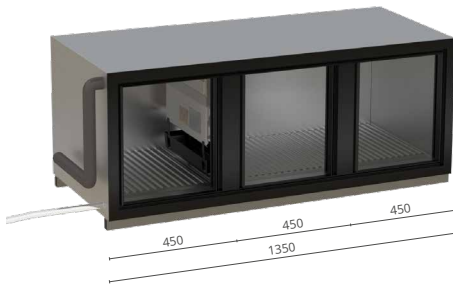
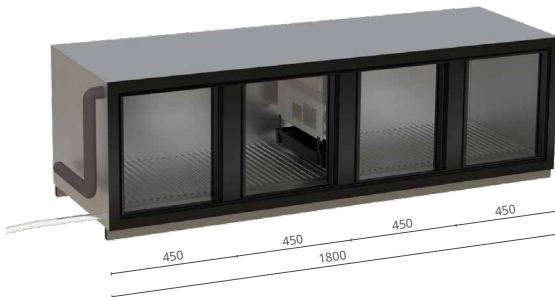
LED-interior lighting for wing
door modules (as option)



efficient cooling with
circulating air evaporator

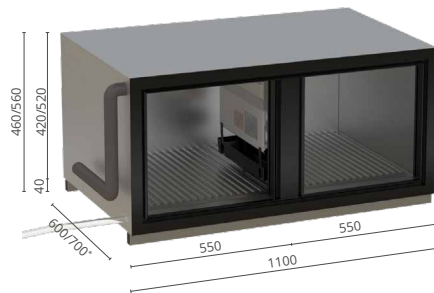
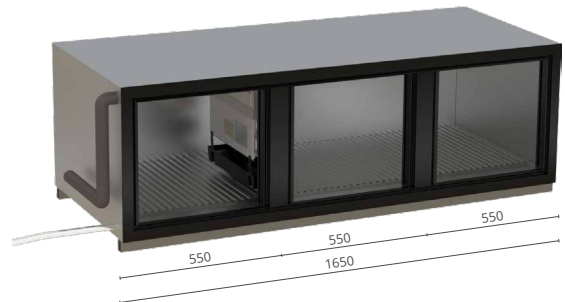
DIMENSIONS

casing: 600 mm depth, 420/520 mm height **compartment width:** 450 mm



*Fronts protrude 46 mm, including designer handle 73 mm.

casing: 600/700 mm depth, 420/520 mm height **compartment width:** 550 mm



EQUIPMENT OF THE COMPACT BAR COUNTERS

as undercounter solution | »First Class« and »Business Class«

FOR THE OPEN REFRIGERATED COMPARTMENTS

» compartment width 450 mm
especially suitable for GN-containers



wing door

left/right
with adjustable grid shelf
CH 420: eff. height 310 mm
CH 520: eff. height 410 mm



roll-out drawer

CH 420: eff. height 295 mm
CH 520: eff. height 395 mm



over-extension drawer

for GN-containers
CH 420: eff. height 295 mm
CH 520: eff. height 395 mm



over-extension drawers

for GN-containers
eff. height (top) 150 mm
eff. height (bottom) 150 mm
(only for CH 520 mm)

GOOD TO KNOW:

casing depth: 600 mm

construction height (CH): 420 mm oder 520 mm

compartment width: 450 mm oder 550 mm

fronts in stainless steel (1.4301):

linen-optic surface (»First Class«) or

brushed surface (»Business Class«)

FOR THE OPEN REFRIGERATED COMPARTMENTS

» compartment width 550 mm and
casing depth 700 mm especially for
baking trays 400 x 600 mm (W x D)



wing door

left/right
for baking trays
CH 420: eff. height 310 mm
CH 520: eff. height 410 mm



roll-out drawer

CH 420: eff. height 295 mm
CH 520: eff. height 395 mm



over-extension drawer CH

420: eff. height 295 mm
CH 520: eff. height 395 mm

GOOD TO KNOW:

casing depth: 700 mm

construction height (CH): 420 mm oder 520 mm

compartment width: 550 mm

fronts in stainless steel (1.4301):

linen-optic surface (»First Class«) or

brushed surface (»Business Class«)

SELF-SERVICE BOTTLE SLIDE

for compact bar counters in »Business Class« |
refrigeration prepared | for central cooling

NEW!

PRODUCT INFORMATION

- casing width: 755/905 mm
- casing height: 600 mm
- casing depth: 800/900 mm
- installation depth: 600/700 mm
- roll-out drawer with shelf board and bottle roller (5° incline)
- incl. LED-illumination in warm white
- refrigerated casing, open on guest's side:
 - » seamless pressure-foamed
 - » outer casing, inner casing and floor in stainless steel (1.4301)
- installed refrigerating lines and evaporator
- for connection to central cooling

APPLICATION AREAS

- refrigerated drawer with practical bottle slide
- for installation in refrigerated undercounters (e. g. sales counters, checkout zones or food serving areas)
- creates attractive retail areas for an additional turnover – without requiring significant staff resources

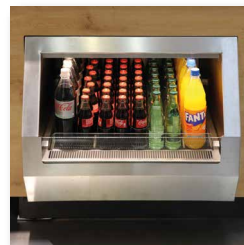
PRODUCT ADVANTAGES



on guest's side: comfortable self-service of cooled beverages – automatic replacement for an always filled sales front



on waiter's side: easy restocking of the refrigerated drawer



clear separation of bottle rows and bottle types

NEUTRAL BAR COUNTERS

as ideal complement for the refrigerated bar counters

PRODUCT INFORMATION

- casing in stainless steel (1.4301) – installation compartments as tube framework
- fronts in stainless steel (1.4301): linen-optic surface (»First Class«) or brushed surface (»Business Class«)
- practical, non-cooled storage space
- hygienic surfaces inside
- various models and sizes
- numerous equipment variants and options
- easy cleaning/high hygiene standard

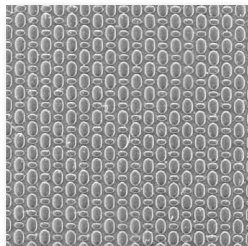
SELECTION OF MODULES

- modules with wing doors, drawers, tilting wastebins, waste bin drawers and drawers for coffee grounds
- money or cutlery inserts for drawers
- open over-extension drawers for dishwasher racks or similar
- open modules with deep-drawn beadings as support for intermediate shelves or dishwasher racks (especially hygienic)
- modules for built-in devices (e.g. glass washers)
- special modules for beverage containers (e.g. soft drinks) and installation compartments (sink sub-structure)

EXAMPLE MODULES



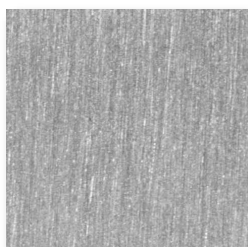
FURTHER ADVANTAGES



»First Class«
fronts in stainless steel (1.4301),
linen-optic surface



mobile service-unit
(special construction)



»Business Class«
fronts in stainless steel (1.4301),
brushed surface



tilting waste bin in full casing
height



lockable drawers
(as option)



waste bin drawer with storage
compartment



open over-extension
drawers, e.g. for
dishwasher racks



self-closing flap with waste bin
drawer



drawer with cutlery
insert/with coin tray

FOR PRE- AND POST-MIX TAP UNITS

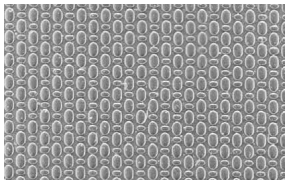
Practical storage space for soft drinks container and the corresponding technology

In the catering sector and especially in the bar counter areas, soft drink containers and their corresponding mixing technology shall be stored in a clean and appealing manner. For this purpose, we have designed special tube frameworks in stainless steel that can be loaded with the various components at ground level, without the need for heavy lifting. The robust stainless steel fronts ensure a unified, high-quality appearance and also protect the technical components behind them from the daily use (dirt or damage).

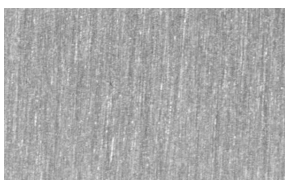
»FIRST CLASS«

construction heights 790 mm und 890 mm

- 600 mm depth
- 800 mm or 1000 mm width
- casing (tube framework) in stainless steel (1.4301), for easy routing of the cables and lines
- fronts in stainless steel (1.4301) linen-optic surface
- closed fronts or with ventilation slots
- **as option:** closed rear wall, side walls and floor tub



First Class:
fronts in stainless steel (1.4301),
linen-optic surface

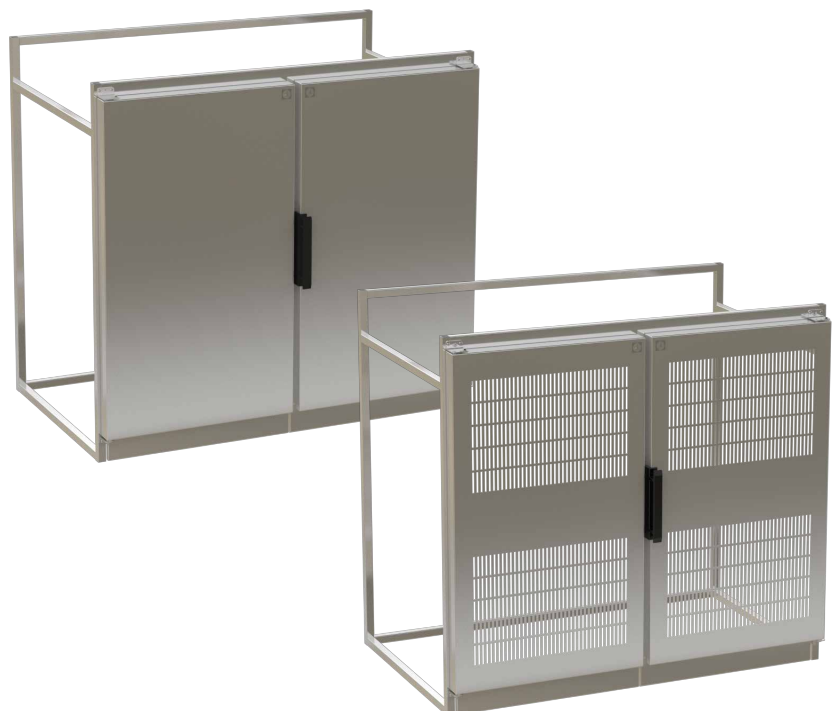


Business Class:
fronts in stainless steel (1.4301),
brushed surface

»BUSINESS CLASS«

construction heights 790 mm und 890 mm

- 600 mm depth
- 800 mm or 1000 mm width
- casing (tube framework) in stainless steel (1.4301), for easy routing of the cables and lines
- fronts in stainless steel (1.4301), brushed surface
- closed fronts or with ventilation slots
- **as option:** closed rear wall, side walls and floor tub



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

ALL FROM ONE SOURCE

Discover our variety!

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



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



Management
System
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 1100000440

