



≡ GARANTIERTE FRISCHE

mit den **Fisch- und Sushikühlungen** von HAGOLA

- ≡ als geschlossene Vitrine oder offene Wanne zur SB-Entnahme
- ≡ auf Wunsch individuelle Fertigung nach Sondermaßen
- ≡ für die Kühlung von fertig portioniertem und verpacktem Sushi (Edelstahl 1.4301)
- ≡ für die Kühlung von fangfrischem und unverpacktem Fisch (Edelstahl 1.4571 – besonders beständig)
- ≡ individuelle Kühltechnik je nach Bedarf (Umluftkühlung, stille Kühlung oder Auslage auf Eis)
- ≡ programmiert auf eine optimale Kühltemperatur von 2 – 4 °C
- ≡ hygienisch glatte und leicht zu reinigende Flächen



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 u. a. von Danfoss, Störk-Tronic und Thyssen-Krupp.
- :: **wöchentliche, verpackungsfreie Anlieferung** mit dem HAGOLA-Tourendienst
- :: **Servicepartner-Netz** inkl. Service-Hotline – 24 Stunden für Sie erreichbar:
Telefon +49 4444 201120
- :: **Alles aus einer Hand** – entdecken Sie unsere Vielfalt!

- :: **Kühltheken**
- :: **Cocktail-Stationen**
- :: **Frischwaren-Theken**
- :: **Showcases**
- :: **Kühlwannen**
- :: **Metzgertheken**



HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastraße 2 · 49424 Goldenstedt · Germany
Telefon: +49 4444 201-0 · Fax +49 4444 201-111
info@hagola.de · www.hagola.de

Technische Änderungen vorbehalten.

Beratung | Verkauf | Service