



# MESSE-HIGHLIGHTS UND PRODUKTINFORMATIONEN 2025



[www.hagola.de](http://www.hagola.de)



## STEUERUNG & VERNETZUNG CONTROL UNIT & NETWORKING

### ALLES GEREGELT

Elegant, modern, digital und intuitiv – bei HAGOLA gehört die Zukunft der neuen *Steuerung »Gastro«*

- leistungsstark und vielseitig – nur noch drei verschiedene Steuerungen für alle Produkte und Anwendungen
- elegantes Design mit 2,4" LCD-Farbdisplay – ansprechende und kontrastreiche Darstellung aller Informationen und Parameter
- intuitive Funktionalität – QR-Code für abrufbare Serviceinformationen (z. B. Bedienungsanleitungen und Steuerungsanleitungen)
- Vernetzung per WLAN, Modbus oder Bluetooth möglich – einfacher Fernzugriff zur Überwachung und Steuerung sowie zum Download von Auswertungen und Protokollen

### EVERYTHING IN CONTROL

Elegant, modern, digital and intuitive – at HAGOLA the future belongs to the new *control unit »Gastro«*

- powerful and versatile – only three different control units for all products and applications
- elegant design with 2.4" LCD colour display – appealing and high-contrast presentation of all information and parameters
- intuitive functionality – QR code for retrievable service information (e.g. operation manuals and control unit manuals)
- networking via WLAN, Modbus or Bluetooth possible – easy remote access for monitoring and control as well as for downloading analyses and logs



# KÜHLTHEKEN REFRIGERATED BAR COUNTERS

## FRISCH GEZAPFT

Beide erstklassig – die **Kühltheken** in »First Class« und »Business Class« von HAGOLA

- vielfältige Ausstattungs- und Kombinationsmöglichkeiten
- Fronten in Edelstahl (1.4301) Leinenstruktur oder gebürstet
- praktische Glasfronten mit energiesparender LED-Beleuchtung
- individuelle Farbwahl bei Fronten (Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle)
- einzigartige Prismen-Lochplatten
- individuelle Fertigung nach Wunsch

## FRESHLY TAPPED

Both are first class – the **refrigerated bar counters** »First Class« and »Business Class« from HAGOLA

- versatile equipment and combination possibilities
- fronts in stainless steel (1.4301) linnen-optic or brushed surface
- practical glass fronts with energy-saving LED-illumination
- individual colour choice for the fronts – powder coating acc. to RAL colour chart (as option)
- unique prism drip plates
- individual and made-to-measure fabrications on request



# KÜHLTHEKEN REFRIGERATED BAR COUNTERS

## PERFEKT AUSGESTATTET

Geselliger Genuss mit der kompakten **Eventtheke** von HAGOLA

- »First Class«-Kühltheke mit erstklassiger Technik und praktischer Zusatzausstattung – auf Wunsch auch mobil
- Raum- und integrierte Durchlaufkühlung – auch für den Anstich ungekühlter Fässer
- schankfertig – inklusive Schanksäule, Manometer und CO<sub>2</sub>-Flasche
- hygienisch und praktisch – Schankdeck-Abdeckung mit Becken, Gläserdruckspüler und Prismen-Lochplatten
- Faszination Flächenlicht – innovative Verkleidung aus beleuchtetem CLEVERGLAS
- stilsicherer Durchblick – elegantes Barbrett aus Glas

## PERFECTLY EQUIPPED

Convivial gatherings with the compact **event bar** from HAGOLA

- »First Class«-refrigerated bar counter with top-quality technology and practical supplementary equipment – mobile version on request
- space cooling and integrated continuous flow cooling – also for broaching of non-cooled barrels
- ready to serve – including tap column, manometer and CO<sub>2</sub>-bottle
- hygienic and practical – bar top with sink, glass pressure rinser and prism drip plates
- the fascination of surface light – innovative panelling made of illuminated CLEVERGLAS
- stylish view – elegant bar board made of glass



# MOBILE KÜHLTHEKE MOBILE BAR

## MOBIL UND FLEXIBEL

Indoor und Outdoor frisch gezapft – mit den **mobilen Kühltheken**

- ideal für die Außen- und Eventgastronomie
- **NEU:** besonders effiziente Durchlaufkühlung mit Raumkühlung
- vollwertige Kühltheke mit Fronten, Verkleidung und Abdeckung aus Edelstahl und vier lenkbaren Schwerlast-Doppelrollen
- perfekt ausgestatteter Arbeitsbereich – inklusive einzigartigen Prismen-Lochplatten und integriertem Gläserdruckspüler
- für den schnellen Einsatz – Zentralanschluss für Strom und Wasser ist integriert

## MOBILE AND FLEXIBLE

Freshly tapped indoors and outdoors – with the **refrigerated mobile bar**

- ideal for outdoor and event catering
- **NEW:** particularly efficient continuous flow refrigeration with space cooling
- full size refrigerated bar counter fronts, panelling and bar top made of stainless steel and four steerable heavy duty double castors
- perfectly equipped work area – including unique prism drip plates and integrated glass pressure rinser
- for quick use – central connection for electric power supply and water (connection/drainage) is integrated



# YOURBAR

## TREFFPUNKT FÜR ALLE

Bier, Prosecco, Wasser, Saft, Milch und mehr – an der mobilen Eventtheke  
**YOURBAR**

- ❑ passt durch jede Standardtür und fast jede Fahrstuhlür – dabei besonders praktisch: Barbrett und Fußlauf zum Hochklappen
- ❑ überall mobil einsetzbar dank des integrierten und versenkbaren Fahrwerks
- ❑ ideal für alle In- und Outdoor-Events
- ❑ für nahezu alle gängigen Fassgrößen geeignet (mit zusätzlichem Stauraum für Flaschen)
- ❑ leistungsstarke Kühlung für optimale Trinktemperatur
- ❑ umfangreiches Zubehör

## MEETING POINT FOR EVERYONE

Beer, sparkling wine, water, juice, milk and more – at the mobile event counter  
**YOURBAR**

- ❑ fits through nearly every standard and elevator door – very useful for this: bar-board and foot-rest can be folded up very easy
- ❑ always mobile thanks to the integrated and retractable chassis
- ❑ ideal for all indoor and outdoor events
- ❑ suitable for nearly all common barrel sizes (with additional storage space for bottles)
- ❑ powerful cooling provides for an optimal drinking temperature
- ❑ extensive range of accessories



## FLEXIDRAFT™

### FLEXIBEL UND SICHER GENIESSEN

Für mehr Vielfalt und Sicherheit im Ausschank – das innovative **Schanksystem FlexiDraft™**

- eignet sich besonders für ein breites Angebot an verschiedenen Biersorten (Craftbeer) im Ausschank
- elegante Schanksäule mit hygienischer Einwegbeerleitung
- pro KEG-Wechsel eine neue Bierleitung – keine Reinigungskosten
- keine Reinigung zwischen verschiedenen Biersorten notwendig
- passend für alle gängigen KEG-Typen (Flach-, Korb- oder Kombi-Fitting)

### FLEXIBLE AND SAFE ENJOYMENT

For more variety and safety in dispensing – the innovative **FlexiDraft™ dispensing system**

- is particularly suitable for a wide range of different types of beer (craft beer) on tap
- elegant dispensing column with hygienic one-way beer pipe
- one new beer pipe per KEG change – no cleaning costs
- no cleaning necessary between different types of beer
- suitable for all common KEG types (flat (type A), basket (type S) or combination (type M) fitting)



# SCHANKSÄULEN TAP COLUMNS

## ZAPFEN LEICHT GEMACHT

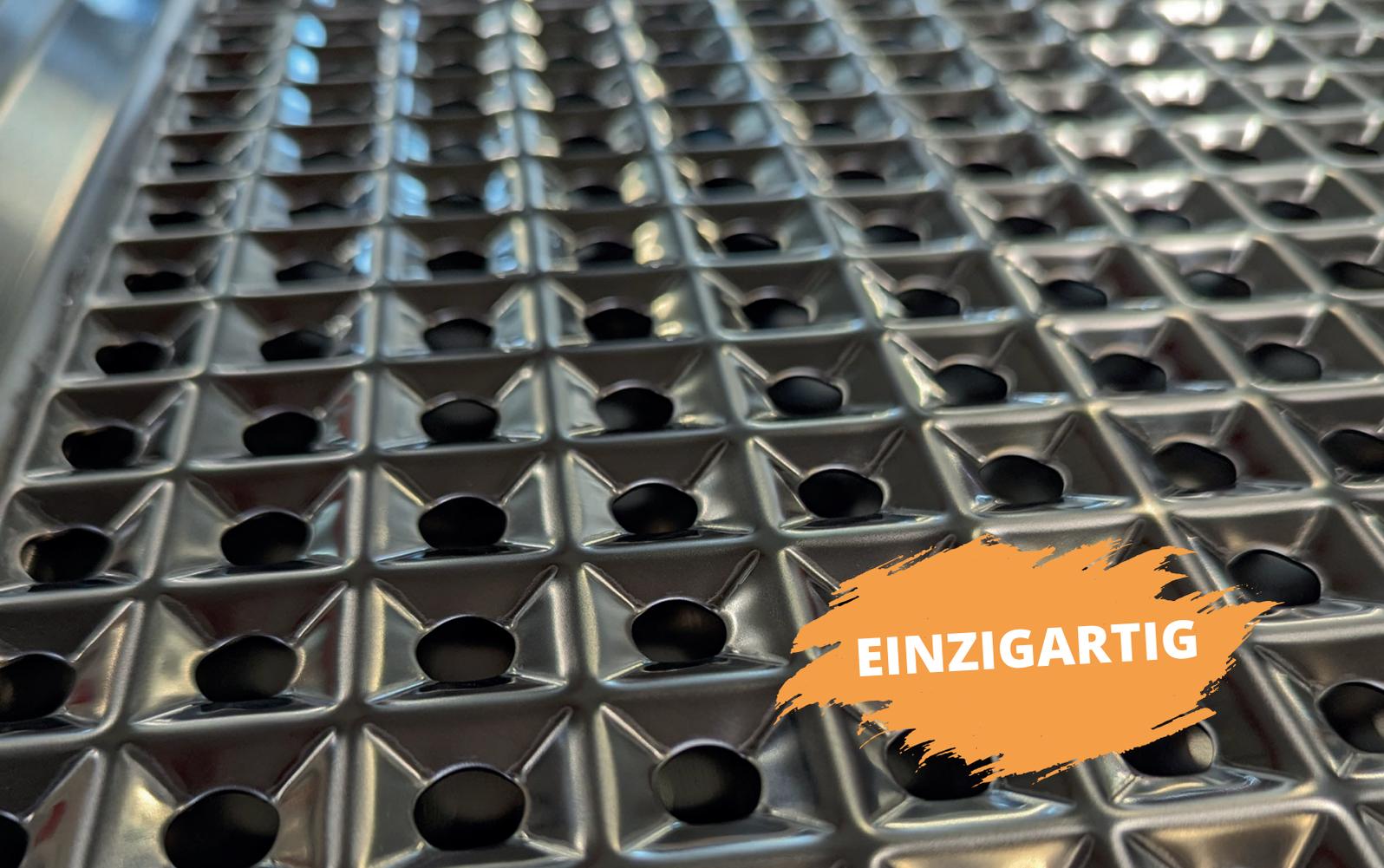
Die ideale Ergänzung der Kühltheken und perfekt für Bier »frisch vom Fass« – die **Schanksäulen** von HAGOLA

- edles Design in Edelstahl – formschön und individuell
- Vielfalt als Standard – viele Ausführungen und Größen für alle Anforderungen
- spezielle Modelle und Größen für Bier- und Gastronomietrends
- die persönliche Note – individuelle Designer-Schanksäulen auf Anfrage
- das »Mehr« für jede Theke

## TAPPING MADE EASY

The ideal extension for refrigerated bar counters and perfect for fresh draft beer »on tap« – the **tap columns** from HAGOLA

- elegant design in stainless steel – shapely and individual
- diversity as standard – many versions and sizes for all requirements
- special models and sizes for beer and gastronomy trends
- the personal touch – individually designed tap columns on request
- »that certain something« for each and every bar counter



**EINZIGARTIG**

## PRISMEN PRISMS

### EXKLUSIV UND BRILLANT

Die einzigartigen **Prismen** gibt es nur bei HAGOLA

- ▣ brillante Optik – Prismen-Lochplatten in Edelstahl (1.4301), glänzend
- ▣ besonders hygienisch – Flüssigkeiten fließen restlos und sauber ab
- ▣ vielseitig einsetzbar – im Schankbereich, als Arbeitsfläche und zur Dekoration
- ▣ besser als jede herkömmliche Lochplatte – keine Wasserränder und kein Beschlagen der Gläser

### EXCLUSIVE AND BRILLIANT

The unique **prisms** are only available from HAGOLA

- ▣ brilliant visual appearance – prism drip plates in stainless steel (1.4301), glossy
- ▣ especially hygienic – liquids drain off completely
- ▣ versatile use – in the tap and serve area, as working surface and for decoration
- ▣ much better than any common hole plate – no water rims and no steaming up of the glasses



# WEINKLIMASCHRANK »SILENT« WINE COOLER »SILENT«

## ELEGANT UND LEISE

Das neue **Modell »Silent«** macht seinen Namen zum Programm

- neues Modell mit rückseitig verbauter Kältetechnik (Kondensator)
- leise und effizient – Kältetechnik, die im laufenden Betrieb besonders geräuscharm arbeitet
- eignet sich hervorragend für den Einsatz im privaten Bereich oder in kleinen Räumen
- **Korpus:** geschlossene Rückwand (Kältetechnik), Seiten wahlweise in Glas oder geschlossen sowie Glasdrehür

## ELEGANT AND SILENT

The new **model »Silent«** lives up to its name

- new model with rear-mounted refrigeration technology (condenser)
- quiet and efficient – refrigeration technology that is particularly quiet during operation
- is ideally suited for use in private areas or in small rooms
- **body:** closed rear panel (refrigeration technology), sides optionally in glass or closed and hinged glass door



# COCKTAILSTATION COCKTAIL STATION

## SHAKE IT!

Geschmackserlebnisse mit den **Cocktailstationen** von HAGOLA

- optimales Konzept für Effizienz und Design
- perfekt abgestimmter und ergonomisch optimierter Arbeitsplatz – alles ist sofort griffbereit
- individuelle Ausstattungsmöglichkeiten durch eine Vielzahl an praktischen Modulen
- umfangreiches Zubehör für nahezu jede Anforderung
- **Gut zu wissen:** Alle Ausführungen sind auch mobil erhältlich

## SHAKE IT!

Taste experiences with the **cocktail stations** from HAGOLA

- an optimal concept for efficiency and design
- perfectly matching and ergonomically optimised working place – everything is ready at hand
- individual equipment possibilities thanks to numerous practical modules
- extensive accessories for nearly each and every demand
- **good to know:** all models are also available in a mobile version



# SMARTMIX

## PERFEKT GEMIXT

Die ideale Unterstützung hinter der Bar – das **SmartMix-Modul** bietet echten Mehrwert und sorgt für einfache Zusatzumsätze mit leckeren Cocktails

- zum Mixen von perfekten Cocktails – ohne speziell geschultes Fachpersonal
- umfangreiche Rezeptdatenbank mit genauen Anleitungen und hilfreichen Abbildungen – erstellt von Profis
- einfach und intuitiv zu bedienen – keine Vorkenntnisse nötig
- präzise Waage integriert – exakte Dosierung und kalkulierbare Mengen für beste Qualität und eine effiziente Kostenkontrolle
- digitale und innovative Unterstützung – mehr Umsatz, weniger Personalkosten, weniger Schankverluste sowie mehr Effizienz und Qualität

## PERFECTLY MIXED

The ideal support behind the bar – the **SmartMix module** offers real added value and ensures easy additional sales with delicious cocktails

- for mixing perfect cocktails – without specially trained staff
- extensive recipe database with precise instructions and helpful illustrations – created by professionals
- easy and intuitive to use – no prior knowledge required
- precise scale integrated – precise dosing and calculable quantities for the best quality and efficient cost control
- digital and innovative support – more turnover, lower staff costs, less loss from dispensing and greater efficiency and quality



# SB-FLASCHENAUSGABE SELF-SERVICE BOTTLE SLIDE

## EINFACH UND EFFIZIENT

Attraktive Zusatz-Verkaufsfläche mit der **SB-Flaschenausgabe** von HAGOLA

- ▣ **gastseitig:** komfortable SB-Entnahme von gekühlten Getränkeflaschen – Vorrat rutscht dann automatisch nach
- ▣ **bedienerseitig:** einfaches Auffüllen und Bestücken des Kühlaustrages
- ▣ attraktive Verkaufsfläche für das schnelle Zusatzgeschäft – ohne großen Personalaufwand
- ▣ zum Einbau in Unterbaukühlungen (z. B. in Verkaufstheken, Kassenzonen oder Speisenausgaben)

## EASY AND EFFICIENT

Attractive additional sales area with the **self-service bottle slide** from HAGOLA

- ▣ **on guest's side:** comfortable self-service of cooled beverages – automatic replacement for an always filled sales front
- ▣ **on waiter's side:** easy filling and refilling of the refrigerated drawer
- ▣ attractive sales area for an additional turnover – without high personnel costs
- ▣ for installation in undercounters (e. g. sales counters, checkout zones or food serving)



## SHOWCASE

### »KLAPPE AUF!«

Perfektes Klima für Torten und Sahneteilchen mit dem **neuen Showcase-Modell »Aalborg«** von HAGOLA

- erhältlich für 2 und 3 Kuchenbleche
- filigrane Optik – eleganter, allseitig geschlossener Glasaufsatz (eckig)
- nachhaltig – mit besonders energieeffizienter und optisch verfeinerter Isolierverglasung (Wärmeschutzverglasung)
- doppelwandige, patentierte Schwenklappen – aufgeklappt als Arbeitsfläche verwendbar
- der »beste Blick« – Schrägstellung der Auslageetagen für eine optimale Warenpräsentation

### »OPEN THE FLAP!«

Perfect climate for cakes and cream cakes with the **new showcase model »Aalborg«** from HAGOLA

- available for 2 an 3 baking trays
- filigree visual appearance – elegant glass top closed on all sides (squared)
- sustainable – with very energy-efficient and optically refined insulated glazing as thermal insulation glazing
- patented swivel flaps – can be used as work surface
- the »best view« – inclined display levels for an optimal presentation of goods



# SHOWCASES

## GENUSS PUR

Perfektes Klima für Torten, Pralinen oder Snacks mit den **Showcases** von HAGOLA

- vielfältige Größen- und Ausstattungsvarianten
- filigrane Optik – eleganter, allseitig geschlossener Glasaufsatz (eckig)
- nachhaltig – mit besonders energieeffizienter und optisch verfeinerter Isolierverglasung (Wärmeschutzverglasung)
- ab 1 Kuchenblech – viel Platz auf wenig Raum
- Schiebetüren oder Drehtüren aus Glas
- der »beste Blick« – Schrägstellung der Auslageetagen für eine optimale Warenpräsentation

## PURE PLEASURE

Perfect climate for cakes, chocolates or snacks with the **showcases** from HAGOLA

- various sizes and equipment variants
- filigree visual appearance – elegant glass top closed on all sides (squared)
- sustainable – with very energy-efficient and optically refined insulated glazing as thermal insulation glazing
- sizes starting from 1 baking tray – plenty of room in the smallest space
- sliding doors or wing doors made of glass
- the »best view« – inclined display levels for an optimal presentation of goods



# SHOWCASES

## KNACKIG FRISCH

Vielfalt im Fokus – **Showcases** für Speisen- und Getränkekühlung

- perfekte Präsentation und Lagerung – immer das richtige Klima für kalte Speisen, Snacks, Salate und Co.
- nachhaltig – mit besonders energieeffizienter und optisch verfeinerter Isolierverglasung (Wärmeschutzverglasung)
- ab 1,5 GN – auch für den SB-Bereich geeignet
- Schiebetüren oder Drehtüren aus Glas
- der »beste Blick« – Schrägstellung der Auslageetagen für eine optimale Warenpräsentation

## CRISP AND FRESH

Variety in the spotlight – **showcases** for the cooling of dishes and beverages

- perfect presentation and storage – always the correct climate for cold dishes, snacks, salads and co.
- sustainable – with very energy-efficient and optically refined insulated glazing as thermal insulation glazing
- size starting from 1,5 GN – also suitable for self-service areas
- sliding doors or wing doors made of glass
- the »best view« – inclined display levels for an optimal presentation of goods



# SHOWCASE

## HEISS UND LECKER

Perfekte Warmhaltung von verzehrfertigen Speisen und Snacks mit dem **Showcase-Modell »Ohio«**

- zur Lagerung und Ausgabe verzehrfertiger und gegarter Speisen (z. B. Aufläufe, Pizzen oder Backwerk)
- filigrane Optik – eleganter, allseitig geschlossener Glasaufsatz (eckig)
- Schiebetüren oder Drehtüren aus Glas
- Warmhaltung mittels Wärmeplatte – stufenlos von 30 – 85 °C temperierbar
- TIPP:** optional zusätzliche Wärmestrahler (Infrarot-Oberhitze) für eine gleichbleibende Wärme auf allen Etagen und für eine längere Warmhaltung

## HOT AND TASTY

Keep ready-to-eat dishes and snacks perfectly warm with the **showcase model »Ohio«**

- for storing and serving ready-to-eat and cooked food (e.g. casseroles, pizzas or baked goods)
- filigree visual appearance – elegant glass top closed on all sides (squared)
- sliding doors or wing doors made of glass
- keeping warm by means of a hot plate – infinitely adjustable temperature from 30 to 85 °C
- TIP:** additional infrared radiators (top heat) as option for constant heat on all levels and for longer heat retention



# TROCKEN-BAIN MARIE DRY BAIN MARIE

## HEISS UND FRISCH SERVIERT

Warmhaltung ohne Wasser – perfekte Temperatur für heiße Speisen mit der *Trocken-Bain Marie*

- heiß und effizient – für gegarten Speisen in der Speisenausgabe
- Warmhaltung mittels heißer Umluft – wartungsarm und einfach zu reinigen
- besonders einfach im Handling – regelmäßiges Nachfüllen des Wassers entfällt und vereinfacht damit den Arbeitsalltag
- doppelwandige Konstruktion – Innenmantel und Außenmantel in Edelstahl (1.4301)
- stufenlose Temperaturregelung von 60 – 150 °C

## HOT AND FRESH ON THE TABLE

Keeping warm without water – perfect temperature for hot food with the *dry bain marie*

- hot and efficient – for cooked dishes in the food serving area
- keeping warm by means of hot circulating air – low maintenance and easy to clean
- very easy handling – refilling of water is no longer necessary and thus simplifies the daily work
- double-walled construction – inner and outer casing in stainless steel (1.4301)
- infinitely regulation of the temperature from 60 – 150 °C



# WÄRMEBRÜCKEN HEAT BRIDGES

## HEISS BLEIBT HEISS

mit den *Wärmebrücken* von HAGOLA

- optimale Warmhaltung von gegarten Speisen
- integrierte Infrarot-Strahler – pro GN-Größe einzeln dimmbar
- Gestell in Edelstahl (1.4301) gebürstet, Hustenschutz in ESG
- erhältlich als steckerfertige Einheit (mobiles Aufsatzgerät) oder als steuerungsfertige Einheit zur bauseitigen Montage
- erhältlich für die Größen von 1 x GN 1/1 bis 4 x GN 1/1

## HOT STAYS HOT

with the *heat bridges* from HAGOLA

- optimal for keeping cooked dishes warm
- integrated infrared radiators – individually dimmable per GN size
- frame in stainless steel (1.4301) brushed surface, sneeze guard in toughened safety glass (ESG)
- available as a ready-to-plug-in unit (mobile add-on unit) and as a ready-to-control unit for on site installation in the building
- available for sizes from 1 x GN 1/1 to 4 x GN 1/1



# WÄRMESCHRANK WARMING CABINET

## GENUSS HEISS SERVIERT

Perfekt vorgewärmtes Geschirr für besten Kaffee-Genuss mit der **Kaffeestation »Caliente«**

- optimale Temperaturstabilität – isolierter Korpus in Edelstahl (1.4301)
- immer die richtige Temperatur – stufenlos regulierbar von 30 bis 80 °C
- viel Stauraum – Trockenteile mit einer Vielzahl an praktischen Ausstattungselementen
- auch zum Nachrüsten – kann überall integriert werden

## THE BEST IS SERVED HOT

Perfectly pre-warmed dishes for the best coffee enjoyment with the **coffee station »Caliente«**

- optimal temperature stability – insulated casing made of stainless steel (1.4301)
- always the right temperature – infinitely variable from 30 to 80 °C
- lots of storage space – neutral compartments with a variety of practical equipment elements
- also for retrofitting – can be integrated anywhere



# WARTUNG & GARANTIE MAINTENANCE & WARRANTY

## PROFESSIONELLE WARTUNG

Unsere Empfehlung für eine **lange Lebensdauer** der HAGOLA-Geräte

- Regelmäßige Wartungen durch Fachpersonal bieten Sicherheit und können teuren Reparaturen und steigenden Betriebskosten vorbeugen.
- Für steckerfertige HAGOLA-Anlagen bieten wir Wartungsverträge für Betreiber an – unsere Servicepartner führen dann die Wartungsarbeiten vor Ort durch.
- Zusätzlich bieten wir die Möglichkeit einer Garantieverlängerung für steckerfertige Geräte an – sprechen Sie uns gern an.

## PROFESSIONAL MAINTENANCE

Our recommendation for a **long service life** of HAGOLA appliances

- Regular maintenance by specialised personnel offers safety and can prevent expensive repairs and rising operating costs.
- For plug-in HAGOLA systems, we offer maintenance contracts for operators – our service partners then carry out the maintenance work on site.
- We also offer the option of a warranty extension for plug-in appliances – please feel free to contact us.

**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH  
AUF UNSEREM MESSESTAND.**

**SIE MÖCHTEN MEHR ÜBER UNS UND  
UNSERE PRODUKTE ERFAHREN?**



Homepage



Produktdatenbank



Facebook



Instagram

Sie haben Fragen, Anregungen oder wünschen direkt ein Angebot?  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!

Telefon +49 4444 201-0 | E-Mail [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de)