



MESSE-HIGHLIGHTS UND PRODUKTINFORMATIONEN 2025



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 CO₂-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 CO₂-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 Beerleitung – 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

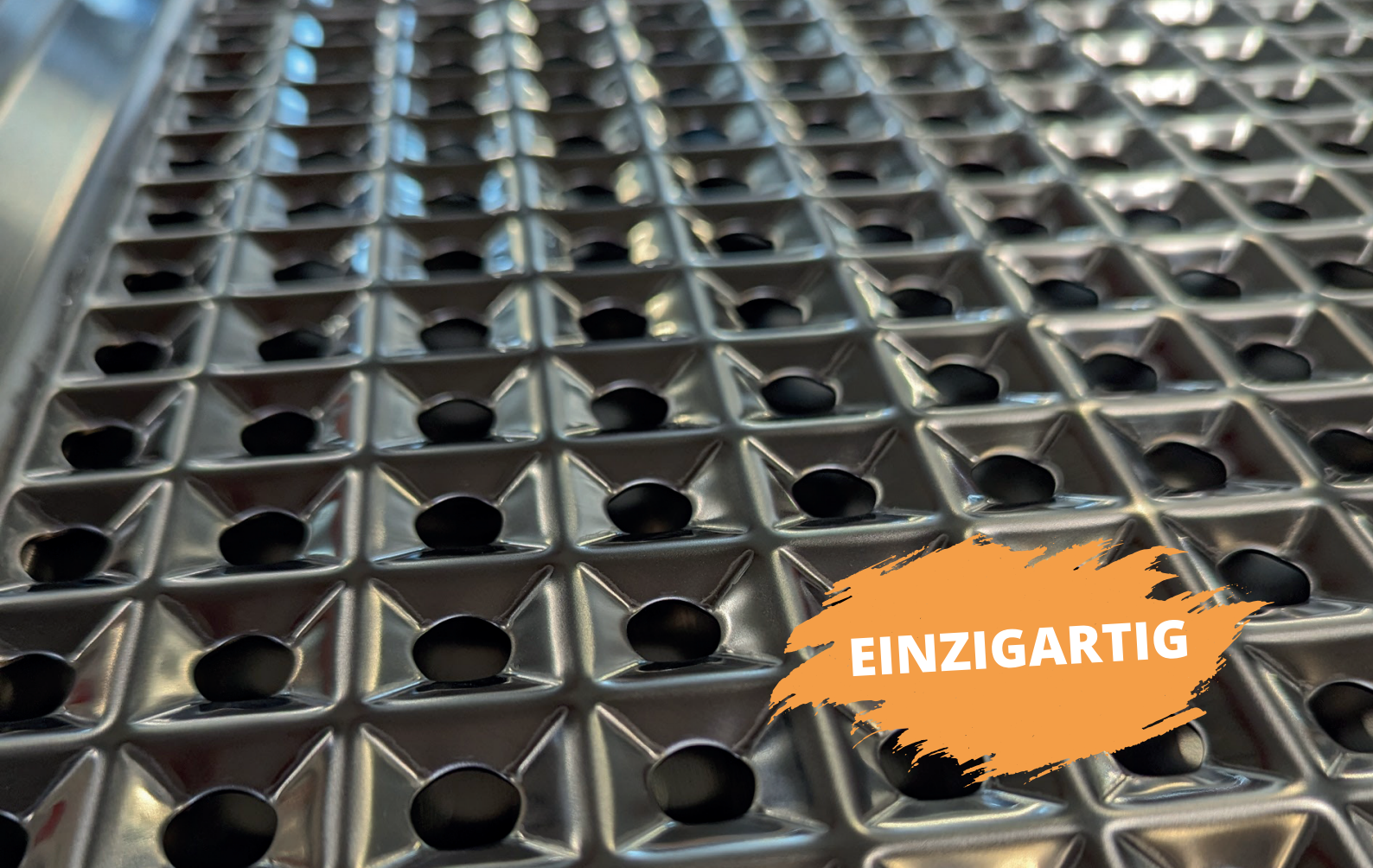
Die ideale Ergänzung der Kühltheken und perfekt für Bier »frisch vom Fass« – die **Schanksäulen** von HAGOLA

- 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 and 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 Getränkeköhlung

- 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.

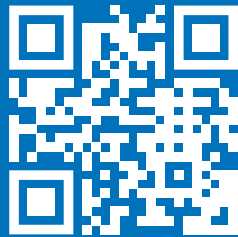
PROFESSIONAL MAINTENANCE

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

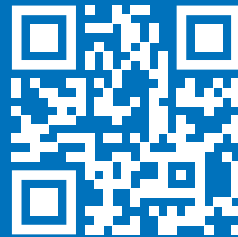
- Regular maintenance by specialised personnel offers safety and can prevent expensive repairs and rising operating costs.
- For plug-in HAGOLA systems, we offer maintenance contracts for operators – our service partners then carry out the maintenance work on site.
- We also offer the option of a warranty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