



EXZELLENTER FRISCHE

und stets das beste Klima mit den **Showcases (HSC)** von HAGOLA

- perfekte Präsentation und Lagerung der einzelnen Speisen
- auch als SB-Variante erhältlich (mit Entnahmeklappen oder gastseitig offen)
- intelligente Lösung für die Kalt-Warm-Ausgabe





KALT ODER WARM

≡ GARANTIIERT FRISCH!

HAGOLA-PRODUKTDATENBANK



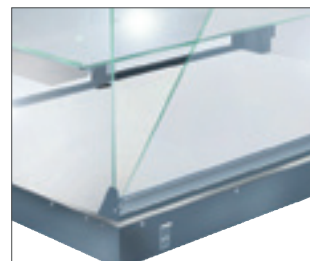
Nutzen Sie auch unsere **neue Produktdatenbank** (<https://pdb.hagola.de/>) – hier finden Sie ausführliche Produktinformationen (Bildmaterial, Ausschreibungstexte und PDF-Zeichnungen). Als Fachhändler haben Sie zusätzlich Zugriff auf CAD-Daten und aktuelle Listenpreise.

Technik, die begeistert

- ≡ allseitig geschlossener Glasaufsatz mit eleganten Glasdreh Türen oder praktischen Glasschiebetüren
- ≡ filigrane Optik durch nahezu rahmenlose Bauweise
- ≡ individuelle und exklusive Gestaltung Ihrer Ladenzeile
- ≡ optimale Kühlung durch zirkulierende Umluft
- ≡ produktspezifisches Klima
- ≡ höchste Qualitäts-, Frische- und Hygienegarantie
- ≡ für Service und Selbstbedienung (SB)
- ≡ nachhaltig – auch mit Isolierverglasung erhältlich
- ≡ **Wichtig:** Alle steckerfertigen Ausführungen mit um weltfreundlichen Kältemitteln R290 oder R454C.



leichte Reinigung des beschichteten Umluftverdampfers mittels Hebelift



bewegliche und herausnehmbare Frontscheibe (inkl. Arretierung) zur leichten Reinigung



geöffnete Frontscheibe



hochgezogene Schutzkragen für Kabel und Kälteleitungen

Ökologisch

Alle Modelle mit eckigem Glasaufsatz sind mit Isolierverglasung erhältlich – fragen Sie an und setzen Sie auf hohe Leistungsgarantie bei geringem Energieverbrauch.

- ≡ kaum Kondensatbildung
- ≡ besonders energieeffizient
- ≡ konstantes Warenklima
- ≡ kaum Warenaustrocknung



Unsere Modelle:

»Kopenhagen« für Tortenkühlung	5
»Malmö« für Tortenkühlung	5
»Stockholm« für Kuchen-/Snackkühlung	6
»Lillehammer« für Kuchen-/Snackkühlung	6
»Oslo« für Pralinen-/Schokoladenkühlung	7
»Bergen« für GN-Kühlung bis 65 mm Tiefe	9
»Göteborg« für GN-Kühlung bis 200 mm Tiefe	10
»Trondheim« für Kalt-/Warmpräsentation	13
»Ohio« für warme Speisen	13
»Rotterdam« (Glasaufsätze)	14



TORTENKÜHLUNG

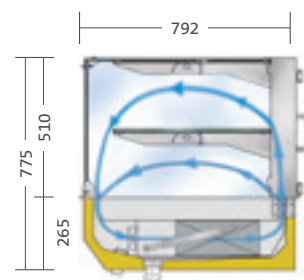
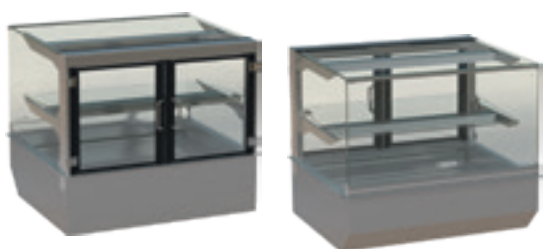
☐☐ KOPENHAGEN UND MALMÖ

Torten, Sahnestücke und Cremespeisen werden optimal gekühlt, attraktiv dem Gast präsentiert und bleiben garantiert frisch. In Bäckereien, Konditoreien, Cafés und allen Bereichen, wo sensible Backwaren und Süßspeisen zum Verzehr angeboten werden, punkten die Tortenkühlungen »Kopenhagen« und »Malmö« mit dem passenden Technikpaket für beste Qualität.

STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Kopenhagen« | 2 Auslagen

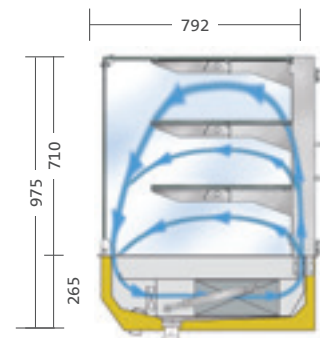
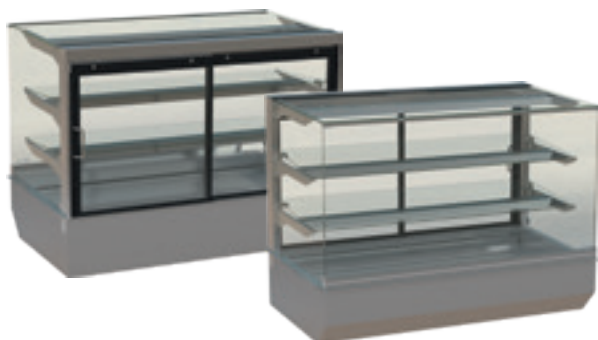
- ☐☐ eckig
- ☐☐ 920, 1330 oder 1740 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Showcase »Kopenhagen« | 3 Auslagen

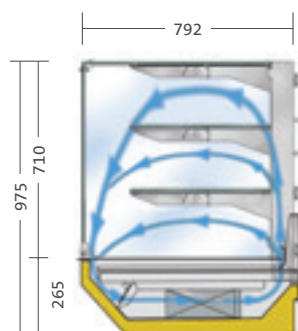
- ☐☐ eckig
- ☐☐ 920, 1330 oder 1740 mm Breite



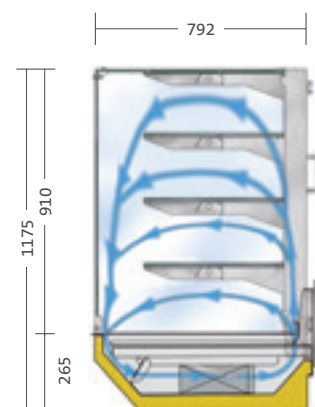
Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Malmö« | 3 oder 4 Auslagen

- ☐☐ eckig
- ☐☐ mit Tortenauszug
- ☐☐ 920 oder 1330 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen



Glasaufsatz eckig,
4 Auslagen

KUCHEN- UND SNACKKÜHLUNG

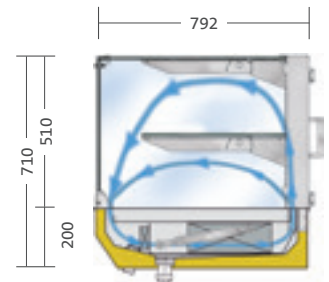
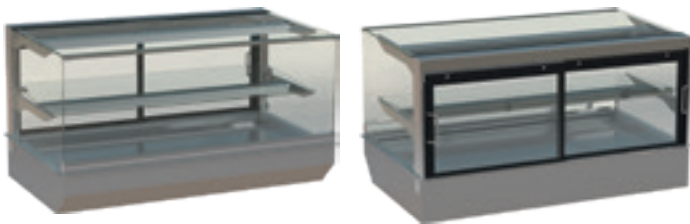
STOCKHOLM UND LILLEHAMMER

Kuchen, belegte Brötchen, Sandwiches, kleine Snacks, Salate und verpackter Käse stehen hier im Mittelpunkt – individuell abgestimmte Kühltechnik, die filigrane Bauweise und die vielen unterschiedlichen Showcase-Varianten bei den Modellen »Stockholm« und »Lillehammer« garantieren immer den passenden Rahmen für eine attraktive Produktpräsentation.

STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Stockholm« | 2 Auslagen

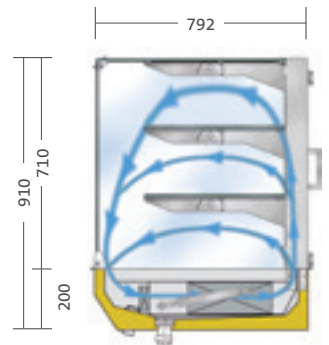
- eckig
- für Kuchenbleche 400 x 600 mm
- 530, 720, 920, 1330 oder 1740 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Showcase »Stockholm« | 3 Auslagen

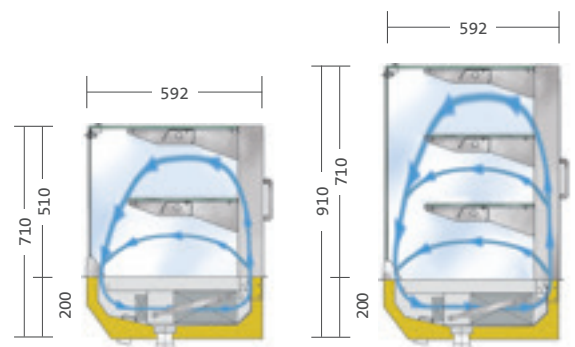
- eckig
- für Kuchenbleche 400 x 600 mm
- 530, 720, 920, 1330 oder 1740 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Lillehammer« | 2 oder 3 Auslagen

- eckig
- für Kuchenbleche quer
- 1330 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

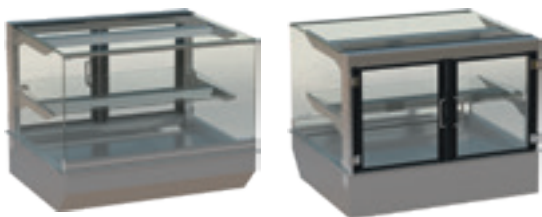
PRALINENKÜHLUNG

OSLO

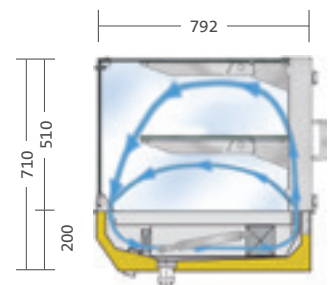
Feinste Pralinen, Schokoladen und edle Confiterieprodukte stellen hohe Ansprüche an die Warenkühlung – das Modell »Oslo« erfüllt diese nicht nur, sondern garantiert durch exklusive Technik das optimale Warenklima für beste Frische und höchsten Genuss.

Showcase »Oslo« | 2 Auslagen

- eckig
- 920 oder 1330 mm Breite



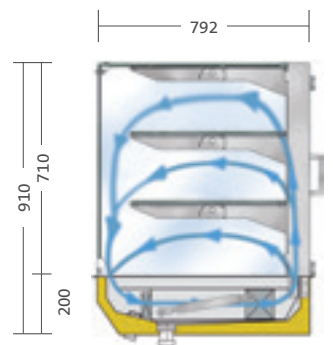
STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Showcase »Oslo« | 3 Auslagen

- eckig
- 920 oder 1330 mm Breite



Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen





SPEISEN- UND GETRÄNKEKÜHLUNG

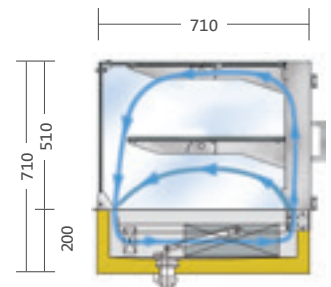
BERGEN

Salate, Snacks, vorportionierte Speisen und Desserts finden hier ihren Platz und werden gekonnt in Szene gesetzt. Das Modell »Bergen« fasst in der unteren Auslage GN-Behälter bis 20 mm Tiefe und sorgt für knackige Frische auf bis zu vier Etagen.

STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Bergen« | 2 Auslagen

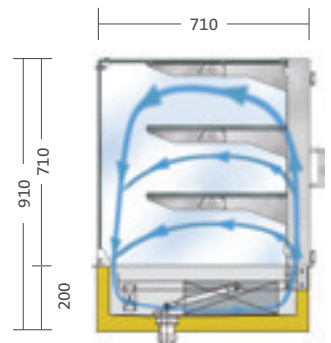
- eckig
- 1,5 – 5 x GN 1/1, 597/760/1085/1410/1735 mm Breite
- GN-Behälter 20 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Showcase »Bergen« | 3 Auslagen

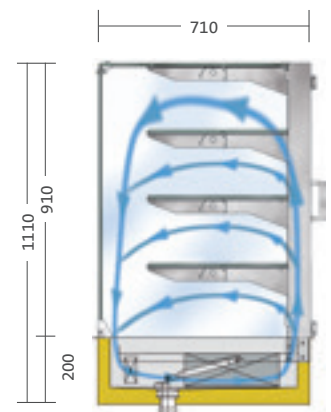
- eckig
- 1,5 – 5 x GN 1/1, 597/760/1085/1410/1735 mm Breite
- GN-Behälter 20 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Bergen« | 4 Auslagen

- eckig
- 2 – 5 x GN 1/1, 760/1085/1410/1735 mm Breite
- GN-Behälter 20 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
4 Auslagen

SPEISEN- UND GETRÄNKEKÜHLUNG

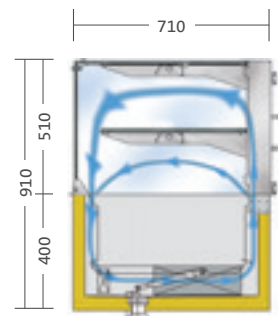
☐☐ GÖTEBORG

Darf's ein bisschen mehr sein? Um Salate, Snacks, Antipasti und vorportionierte Speisen in GN-Behältern bis 200 mm Tiefe (untere Auslage) und Getränkeflaschen attraktiv präsentieren und kühlen zu können, bietet sich das Modell »Göteborg« an.

STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Göteborg« | 2 Auslagen

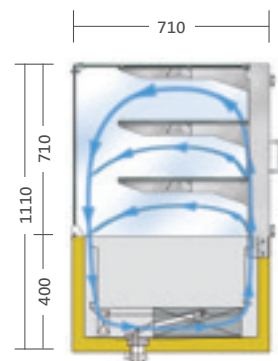
- ☐☐ eckig
- ☐☐ 1,5 – 5 x GN 1/1, 597/760/1085/1410/1735 mm Breite
- ☐☐ GN-Behälter 200 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Showcase »Göteborg« | 3 Auslagen

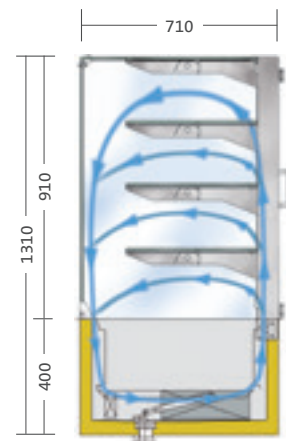
- ☐☐ eckig
- ☐☐ 1,5 – 5 x GN 1/1, 597/760/1085/1410/1735 mm Breite
- ☐☐ GN-Behälter 200 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Göteborg« | 4 Auslagen

- ☐☐ eckig
- ☐☐ 2 – 5 x GN 1/1, 760/1085/1410/1735 mm Breite
- ☐☐ GN-Behälter 200 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
4 Auslagen

SPEISEN- UND GETRÄNKEKÜHLUNG

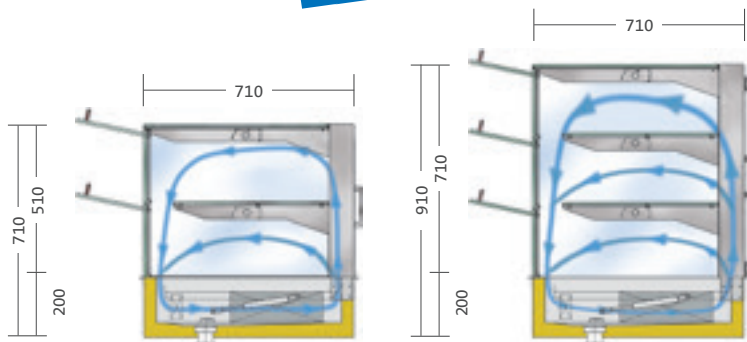
FÜR DEN SB-BEREICH

Für den SB-Bereich lassen sich die Modelle »Bergen« und »Göteborg« mit praktischen Entnahmeklappen ausstatten – auch eine gastseitig offene Variante ist möglich. So lassen sich verpackte und vorportionierte Waren, z. B. Joghurts, Milchdrinks, Desserts und Salate sowie Getränkeflaschen ansprechend kühlen und präsentieren – fertig zur Entnahme durch den Gast.

STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Bergen« | 2 oder 3 Auslagen

- eckig
- mit Entnahmeklappen
- 2 – 5 x GN 1/1, 760 / 1085 / 1410 / 1735 mm Breite
- GN-Behälter 20 mm Tiefe

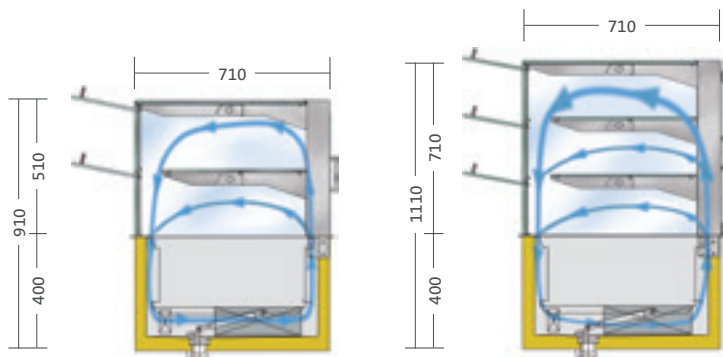


Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Göteborg« | 2 oder 3 Auslagen

- eckig
- mit Entnahmeklappen
- 2 – 5 x GN 1/1, 760 / 1085 / 1410 / 1735 mm Breite
- GN-Behälter 200 mm Tiefe

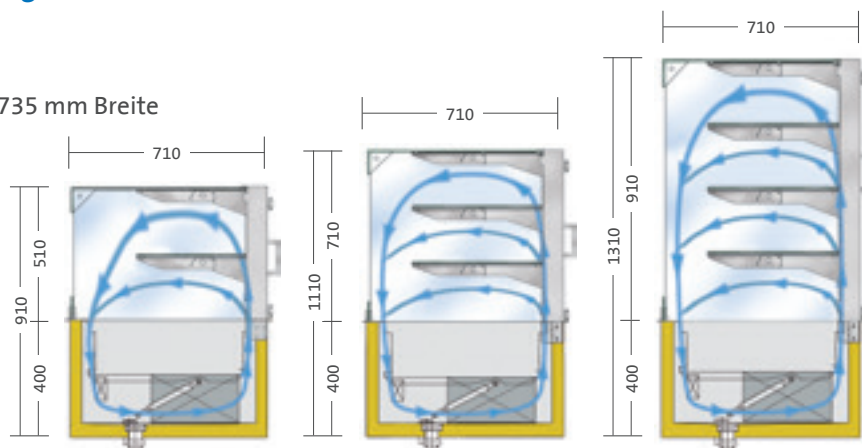
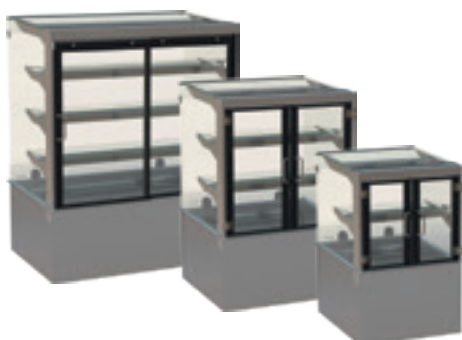


Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Showcase »Göteborg« | 2, 3 oder 4 Auslagen

- eckig
- kundenseitig offen
- 1,5 – 5 x GN 1/1, 597 / 760 / 1085 / 1410 / 1735 mm Breite
- GN-Behälter 150 mm Tiefe



Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Glasaufsatz eckig,
3 Auslagen

Glasaufsatz eckig,
4 Auslagen



WARM- / KALTAUSGABE

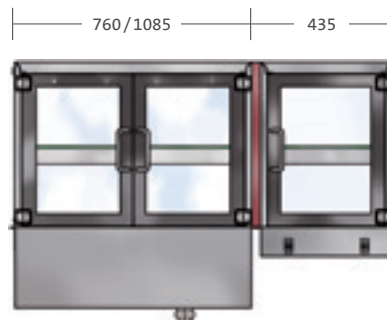
== FÜR BÜFETT UND CATERING

Die kombinierte Warm-/Kaltausgabe »Trondheim« verspricht geteilte Temperatur für vollen Genuss. Neben dem gekühlten Bereich für Snacks können in dem durch Isolierglas abgetrennten Heißbereich verzehrfertige Speisen warmgehalten werden – die ideale Lösung für herzhaften Geschmack bei einem kompakten Platzangebot. Es wird keine Kühlung benötigt? Dann bietet die Heißvitrine »Ohio« heiße Temperaturen und vollen Genuss.

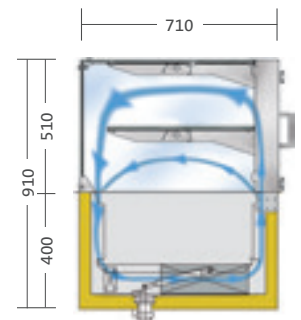
STECKERFERTIGE VARIANTEN
MIT UMWELTFREUNDLICHEN
KÄLTEMITTELN R290 ODER R454C

Showcase »Trondheim« | 2 Auslagen

- == eckig
- == 760/1085 mm Breite (Kaltbereich)
- == 435 mm Breite (Warmbereich)



Bedienerseite



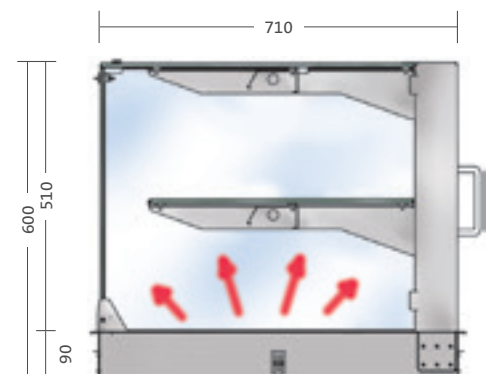
Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

Um die **Warmhaltung von Speisen** durch Wärmeplatten oder Bain Maries zu unterstützen, können Wärmestrahler – auch in Kombination als Wärmebrücke – eingesetzt werden. Auch hier gilt: Unterschiedliche Speisen stellen unterschiedliche Anforderungen an die Warmhaltetechnik. Wärmestrahler mit einem geringen Infrarotanteil eignen sich besonders für Pizza, Baguettes und Backwaren, da die geringen Infrarotanteile im Licht durch die geringe Austrocknung eine längere Frische der Speisen garantieren. Für Aufläufe, Gemüse oder vorportionierte, ausgabefertige Gerichte empfehlen wir Wärmestrahler mit einem hohen Infrarotanteil, da diese die Wärme direkt übertragen.



Showcase »Ohio« | 2 Auslagen

- == eckig
- == 435/760/1085 mm Breite
- == optional: zusätzliche Wärmestrahler (Infrarot - Oberhitze)



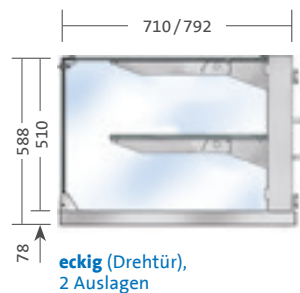
Glasaufsatz eckig,
2 Auslagen

☒ GELUNGENE KOMBINATION

Um Ihre Ladenzeile einheitlich zu gestalten, bieten wir Ihnen ungekühlte Showcases als Ergänzung zu den gekühlten Vitrinen an, die nahtlos – ohne Zwischenräume – angesetzt werden können.

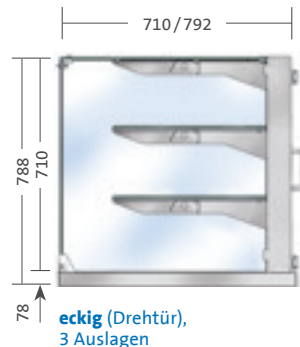
Showcase »Rotterdam« | 2 Auslagen

- ☒ eckig
- ☒ für 2 – 3 Kuchenbleche, 920 / 1330 mm oder 2 – 5 x GN 1/1, 760 / 1085 / 1410 / 1735 mm
- ☒ mit Beleuchtung



Showcase »Rotterdam« | 3 Auslagen

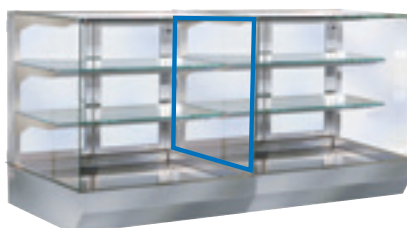
- ☒ eckig
- ☒ für 2 – 3 Kuchenbleche, 920 / 1330 mm oder 2 – 5 x GN 1/1, 760 / 1085 / 1410 / 1735 mm
- ☒ mit Beleuchtung



Optionen für alle Showcase-Modelle »Rotterdam«:

- ☒ *Bedienseite:* Glas-Drehtüren, Glas-Schiebetüren oder offen
- ☒ *Boden:* zum Einlassen in oder zum Aufsetzen auf eine Arbeitsplatte

Um Ladenzeilen mit unterschiedlichen Showcase-Elementen (egal ob kalt oder warm) einheitlich nebeneinander auszustatten, bieten wir praktische Trennwände aus Isolierglas an. So lassen sich unterschiedlich temperierte Showcases direkt nebeneinander betreiben.



Beispielhafte, schematische Darstellung: eckig, 3 Auslagen

INNOVATIVE TECHNIK

Showcases zur Kühlung oder Warmhaltung von frischen Waren und Gerichten

- ❑ Innenkorpus in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- ❑ Außenkorpus in verzinktem Stahlblech
 - Kühlung: fugenlose Druckschäumung
- ❑ mit Schiebetüren oder Drehtüren (beides Isolierverglasung)
- ❑ Glasaufsatz mit Einlegeboden, Zahlplatte, Seitenscheiben und Frontscheibe in ESG (Isolierverglasung optional)
- ❑ SB-Entnahmeklappen in Polycarbonat (Modelle »Bergen«/»Göteborg«)
- ❑ Ausleuchtung über Etagenbeleuchtung (LED)
- ❑ Wärmestrahler (Infrarot-Oberhitze) optional erhältlich (Modelle »Trondheim«/»Ohio«)
- ❑ Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Mögliche technische Ausführungen:

- ❑ Glasaufsatz in eckig
- ❑ erhältlich in folgenden Höhen (Glasaufsatz): 510/710/910 mm (2 bis 4 Auslagen)
- ❑ erhältlich für 1 bis 4 Kuchenbleche oder 1,5 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1
- ❑ vorbereitet für Zentralkühlung
- ❑ steuerungsfertig mit Komfortsteuerung
- ❑ steckerfertig mit Komfortsteuerung und schraubbaren Schnellkupplungen
- ❑ steckerfertig mit Komfortsteuerung und Transporthalterung

Elektronische Komfortsteuerung Typ 31 oder Typ 35 (gekühlte Modelle):

- ❑ ST-BUS Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
- ❑ digitale Temperaturanzeige
- ❑ Alarmfunktion mit Notlaufbetrieb
- ❑ Hauptschalter, Klimaschalter und zusätzlicher Schalter zur freien Verwendung
- ❑ frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65)
- ❑ Abtauautomatik und Fühler
- ❑ rückseitig mechanisch und farblich codierte Steckverbinder
- ❑ Drehzahlsteller zur Regulierung der Lüfter
- ❑ integrierte 12 W oder 40 W/24 V DC Gleichstromversorgung
- ❑ Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Mobile Speisenausgabestrecke:



Objektbeispiele:



Entwickeln Sie gemeinsam mit unserem Verkaufsteam eine individuelle Lösung für Ihr Projekt. **Wir sind für Sie da!**

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:
Telefon +49 4444 201120
- :: **Alles aus einer Hand** – entdecken Sie unsere Vielfalt!

:: **Kühltheken**

:: **Showcases**

:: **Metzgertheken**

:: **Cocktail-Stationen**

:: **Frischwaren-Theken**

:: **Warmausgabe**

:: **mobile Theken**

:: **Kühlwannen**

:: **Klimaschränke**



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 · f @

Technische Änderungen vorbehalten.

Beratung | Verkauf | Service