

PRODUKTSORTIMENT:

KYL- & FRYSSKÅP

KYL- & FRYSBÄNKAR

KYL- & FRYSRUM

BLAST-CHILLER & NEDKYLNING

BAGERISKÅP

KYLMONTRAR

SERVERINGSDISKAR

SPECIALTILLVERKNING

OEM-TILLVERKNING

KYLA I ALLA FORMER

HAGLUND  INDUSTRI

Haglund Industri AB
Stora Vägen 8
523 61 Gällstad, Sweden
Växel: +46 (0) 321-299 90
Fax: +46 (0) 321-299 99
info@haglundindustri.se
www.haglundindustri.se

VÅRA KYLAR KAN SE UT HUR SOM HELST. ALLA HÅLLER SAMMA HÖGA KVALITET.

Kylar och frysar har länge varit relativt anonyma ute i restaurangmiljön. Det var innan fler och fler restauranger började satsa på seriösa inredningskoncept och de varumärkesprofilerade kafékedjorna började sprida sig över landet. I dag ska kylutrustningen passa in i en designad miljö eller följa ett profilprogram. In i detalj.

Hos Haglund Industri finns en tradition av att jobba nära kunderna (och deras arkitekter och designbyråer) för att ta fram unika lösningar. Vi klarar av de flesta material, från marmor och metall till glas och trä, och anpassar form och storlek efter miljön. Variationsmöjligheterna är oändliga, men vår kärna av kvalitet och funktion är intakt och håller samma höga nivå i varje specialtillverkad lösning.

Tar du livsmedelshygien och arbetsergonomi på samma stora allvar som estetik och exponering, har du kommit rätt. Välkommen att lära känna familjeföretaget Haglund Industri och se smakprov på våra specialtillverkade lösningar för restaurangen, delikatessdisken, kaféet och storköket.

Vi kan kyla i alla former,
Haglund Industri

ETT FAMILJEFÖRETAG I FEMTE GENERATIONEN

Det här med att tillverka produkter efter kundernas önskemål sitter i generna hos oss på Haglund Industri.

Den första generationen i företagets historia hade sitt bleckslageri som utgångspunkt och reste runt i bygden som knallar och sålde sina produkter. På sina resor snappade de upp vad folk ville ha och kunde tänkas behöva. Kunskap som omvandlades till nya produkter hemma i Rånnaväg. Det visade sig vara en framgångsrik företagsfilosofi.

Sedan dess har företaget rest utanför Sjuhäradsbygden och lagt Sverige för sina fötter, och bleckslageriet har blivit en modern fabrik för kyl- och frysprodukter. Men principen har varit densamma genom generationerna: Lyssna på dina kunder och använd din skicklighet i fabriken för att förverkliga deras önskemål.

Där någonstans i de haglundska släktrönikorna finns också förklaringen till att vi de senaste 30 åren blivit landets ledande leverantör av kyldiskar och frysrum för restauranger och storkök. Kända för vår höga kvalitet och förmåga att lösa problem.



KONTINUITET GER KVALITET

Varje produkt som lämnar fabriken är ett resultat av 100 år av förbättringar och utveckling. Kompetensen och insikterna som vi har förvärvat genom åren sitter i väggarna på fabriken och i ryggraden hos våra medarbetare. Erfarenheter som ger en fingertoppskänsla för tekniska lösningar och pålitlig kvalitet. Eller som en av våra kunder uttryckte det: "Ett femton år gammalt skåp är ett skåp från Haglunds."

NÄRHET GER FLEXIBILITET

Den främsta fördelen med att ha vår egen fabrik som vi känner utan och innan, är närheten. Vi har inga avstånd mellan konstruktion och produktion. Det ger oss en flexibilitet och möjlighet att möta vitt skilda designönskemål. Det ger också en ööverträffad kontroll över kvaliteten. Tillverkad i Sverige har länge varit en kvalitetsgarant, men frågan är om inte Tillverkad i Rånnaväg är stråt vassare.

FRAMTIDENS EKVATION: MINDRE ENERGI, MER EFFEKT

Fem generationer är bara början. Haglund Industri tänker fortsätta att leverera ledande kylutrustning för restauranger, bagerier, barer, kaféer och storkök i många generationer till. Men förutsättningar förändras och vi ställs inför nya utmaningar. Den mest aktuella frågan handlar om miljö och klimatet: hur kan vi kyla med professionell effekt och minska energiförbrukningen mot miljömålen?

Våra kylar är energisnåla redan i dag. De är utrustade med lågenergifläktar, LED-belysning och extra tjock isolering för att nämna några insatser. Men det är bara början – arbetet med att använda energin mer effektivt pågår ständigt och utvecklas dag för dag.

NÅGRA MILSTOLPAR I HISTORIEN OM HAGLUND INDUSTRI:

1800-talet.

Far och söner, Karl med Gustaf och Johan Haglund startar bleckslagerier och saluför sina produkter som gårdfarihandlare i knallebygden.

1937.

Nästa generation Haglund bildar aktiebolaget Gunnar & Erik Haglunds Verkstad och flyttar till nya lokaler.

1947.

Bleckslageriet utökar verksamheten, gör andra plåtjobb och börjar ta fram fler produkter.

1954.

Stellan Haglund (nuvarande vd) föds och samma år tillverkar företaget sina första kyldiskar. Inom några år har hela verksamheten växlat över till kylprodukter.

1960-tal.

Fabriken rivs och ger plats för en ny.

1970-tal.

De första sandwichtillverkade kylrumspanelerna lämnar fabriken.

1980-tal.

En ny generation Haglund tar över och företaget byter namn till Haglund Industri. Såväl Skåpserie A som Skåpserie B lanseras.

1990-tal.

Skåpserie C börjar tillverkas och de första snabbnedkylningsrummen lanseras.

2007.

Fabriken växer och får en ny anläggning för produktion av kyl- och frysrumspaneler.

2008.

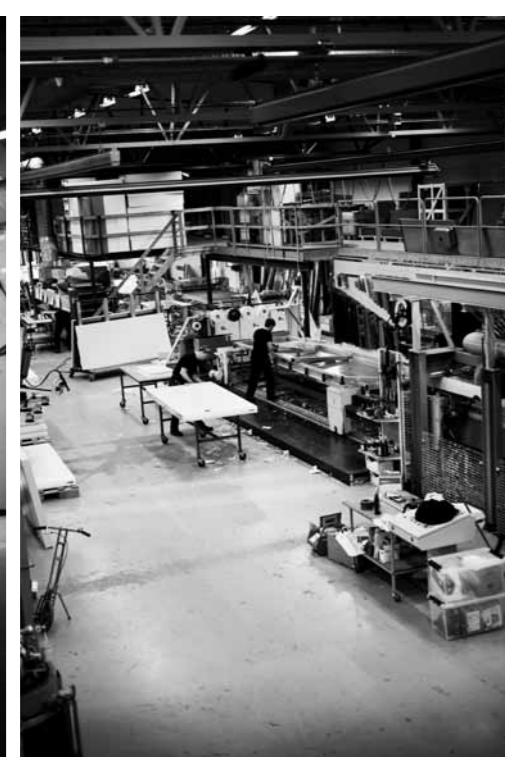
Efter totalt 196 år hos Haglund Industri går medarbetarna Rolf, Göran, Gösta och Kent-Åke i välförtjänt pension.

2011.

Fabriken får ytterligare en tillbyggnad och skåpserien BRIS lanseras

2012.

Lansering av snabbnedkylningsrummet STORM med unik touchstyrning.



FABRIKEN HAR INTE RÖRT SIG UR FLÄCKEN PÅ 100 ÅR MEN TEKNIKEN GÅR FRAMÅT VARJE DAG.

Någonstans i Sverige, i landskapet Västergötland i hjärtat av knallarnas och textilindustrins Sjuhäradsbygd, strax utanför Åsundenstaden Ulricehamn i Gällstads socken ligger Rånnaväg. Den lilla by där Haglund Industri haft sina rötter sedan 1800-talet. Dagens fabrik ligger faktiskt på samma ställe som allt började för fem generationer sedan, men den har rivits och byggts upp på nytt och byggts ut i flera omgångar.

Nu är Haglund Industris produktionsanläggning en av landets modernaste för kyl- och frysteknik. Utvecklad i generationer och med en ovärderlig kunskap under sitt tak. Här finns alla resurser för utveckling och tillverkning.

MEDARBETARNA

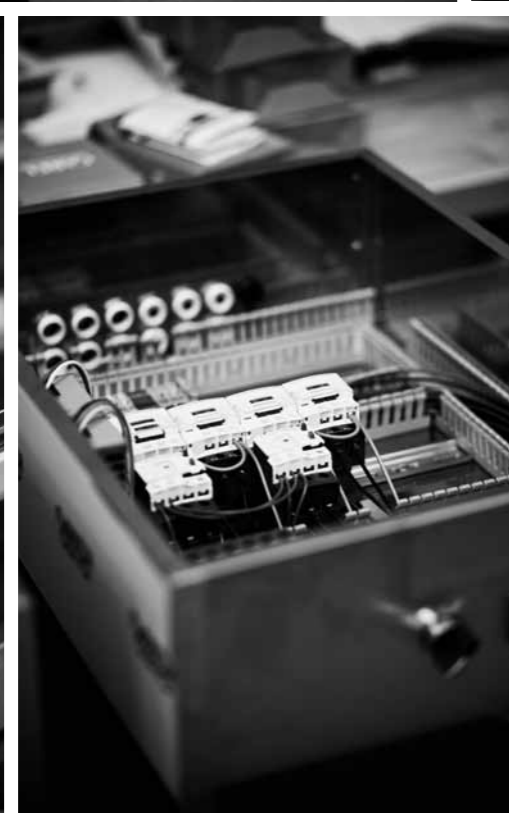
Hantverksskicklighet behöver tid och uthållighet för att utvecklas. Den som lägger många timmar på en färdighet blir också mycket duktig – det bevisar våra medarbetare och deras långa historik på företaget. En av våra senaste rekryteringar var till och med den tredje generationen i sin släkt att börja hos Haglunds. Kunskapen går i arv. Kvaliteten hålls intakt.

MASKINPARKEN

När andra har flyttat sin tillverkning till låglöneländer har vi valt att investera i ny teknik och moderna maskiner här hemma. Det betyder att vi idag har en egen anläggning för både utveckling och produktion. Resultatet är en unik flexibilitet och hög effektivitet som gör att vi kan anpassa våra produkter fullt ut efter kundernas önskemål.

MÖJLIGHETERNA

Hos Haglund Industri går lång tradition hand i hand med framtidsfokus och utvecklingspotential. Vi har kompetensen, tekniken och resurserna för att konstruera och tillverka kyl- och frystrustning av högsta kvalitet – med kundanpassad design. Bär du på en idé eller har du ett färdigt koncept – vi förverkligar den!



FRÅN HANTVERK TILL HÖGTEKNOLOGI

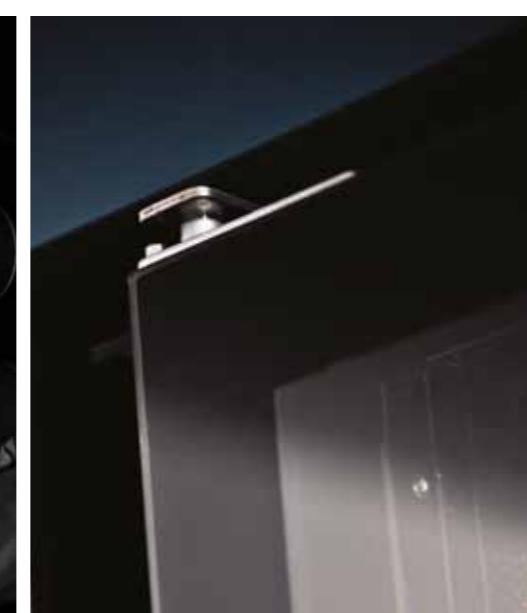
Våra montörer jobbar med en produkt från start till installation. Flera delar i processen är ett rent hantverk medan andra sköts med precision och effektivitet i vår moderna maskinpark.

FRÅN STANDARD TILL SPECIAL

I vårt standardsortiment finns ett brett urval av kyl- och frystrustning för professionell livsmedelshantering. Alla produkter kan måttbeställas och anpassas fullt ut efter specifika önskemål om design och utförande.

TESTAT OCH GODKÄNT

Vi slarvar aldrig med kvaliteten, vi jobbar dagligen med att säkerställa och förbättra den. I vårt klimatrums utför vi långtidstester och prövar våra produkters energiprestanda och hållfasthet.



KYL OCH FRYS FÖR EXPONERING OCH DESIGNIDENTITET

Design och estetik är värdefulla värden och en del av helhetsupplevelsen i alla måltidsmiljöer. Från kvartersbistron till gourmetrestaurangen. Kanske främst i syfte att exponera mat och dryck för gästerna – men lika mycket för att hålla ihop ett koncept från entrén hela vägen in i kylrummet.

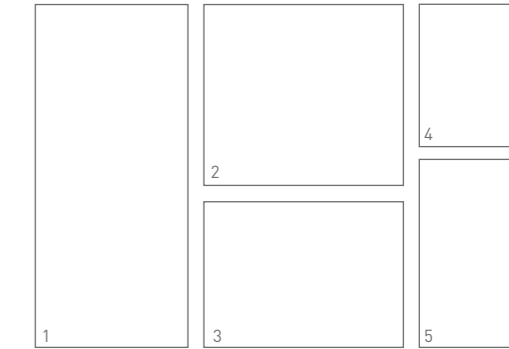
Haglund Industri erbjuder högkvalitativa kyldiskar, vinkylar, kylbänkar med flera kyl- och fryslösningar i kundunik design. Vi har ett brett nätverk med materialleverantörer och specialister för att kunna göra verklighet av varje designidé. De senaste åren har vi levererat utrustning i marmor, koppar, mässing, glas och träfanér. För att nämna några möjligheter.

Låt dig inspireras av våra referensbilder och välkommen att presentera dina idéer för oss.

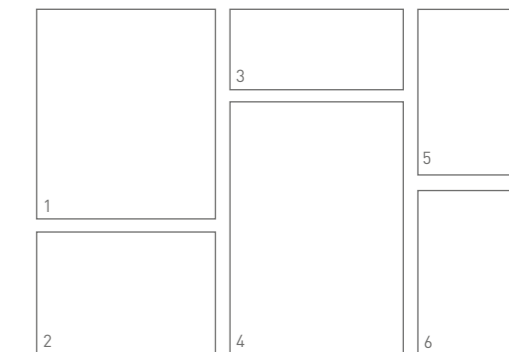
FÖR RESTAURANGEN

EN FULLUTRUSTAD VINKÄLLARE FÖR FRI PLACERING. TA KONTROLL ÖVER TEMPERATUREN OCH BYGG DIN EGEN VINKYL TILLSAMMANS MED OSS.

Vin är en vetenskap och en upplevelse för alla sinnen. Temperatur och lagringsförhållanden är avgörande. Med en av våra vinkylar får du stilenlig kontroll över smaken och får samtidigt flaskorna på bekvämt avstånd. Kvalitet, säkerhet och arbetsergonomi är genomgående egenskaper i våra kyl- och fryslösningar för restaurang och bar.



1. TVÅ VINKYLAR ANPASSADE TILL BAREN
2. SMAKFULL BELYSNING I VINKYL
3. KUNDANPASSAD BARINREDNING
4. GLASDÖRR MED SVARTTONAD RAM
5. KYLBÄNK MED INTEGRERADE LÅS



1. SVARTLACKERAT KYLRUM MED FÖNSTER FÖR EXPONERING AV OST

2. OSTKYL ÖPPEN PÅ EXPEDITSIDAN

3. CHOKLADMONTER GJORD AV MÄSSING

4,5. TÅRTKYL INTEGRERAD I MARMORINREDNING
Projekt: Gataeu Centralen, Arkitekt Tham & Videgård

6. CHOKLADKYL MED BAKGRUNDSBELYST
GLASHYLLA

FÖR DELIKATESSDISKEN

**FÖNSTERSHOPPING ÄR ETT NÖJE MED SÄLJEFFEKT.
SNYGGT EXPONERADE DELIKATESSER BLIR ÖGONGODIS SOM RETAR
SMAKLÖKARNA OCH GER MERFÖRSÄLJNING.**

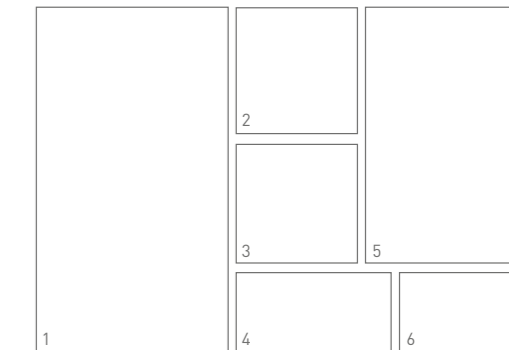
Finsmakartrenden tar över område efter område. Från choklad och tryfflar till ostar och charkuterier. Med en effektiv kyldisk designad efter dina önskemål tar du väl hand om dina delikatesser samtidigt som gästerna får möjlighet att avnjuta dem redan i kön. Den goda smaken flyttar närmare kunderna och skapar goda relationer.



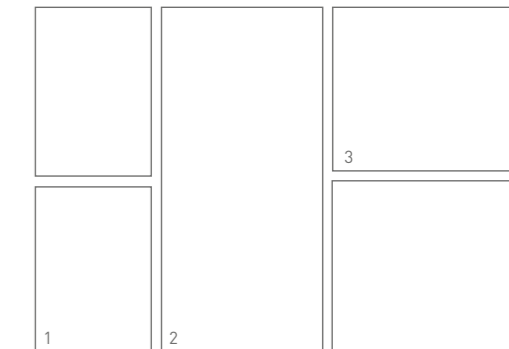
FÖR KAFÉET

SÄTT KUNDERNA I FÖRSTA RUMMET: VISA UPP DINA BAKVERK, BAGARKONSTER OCH DRYCKESUTBUD PÅ FÖRSTA PARKETT.

Espressobar, amerikanska kedjor, fik eller kondis. Kärt kafé finns i alla möjliga tappningar. Gemensamt har de sina höga inredningsambitioner och krav på kylförvaring. Effektiv, estetisk och ergonomisk. Haglund Industri skapar lösningar som passar in och ger full funktion.



1. MONTER INTEGRERAD I INREDNINGEN
2. FYRA STANDARDKYLMONTRAR
3. LED-BELYSNING PÅ VARJE HYLLA
4. KYLMONTER I VINKEL
5. ÖPPEN DRYCKESKYL HELT I ROSTFRITT
6. KYLDISPLAY I VINKEL MED SERVERINGSHYLLA



1. SKOLKÖK MED KYL- OCH FRYSRUM

2. SNABBNEDKYLNINGSTUNNEL

3. ROBUST KUNDANPASSAD KYLBÄNK
HELT I ROSTFRITT

FÖR STORKÖKET

**RÄTT DIMENSIONER OCH PRESTANDA NÄR STORKÖKEN
SÄTTER STANDARDEN. ROBUST, EFFEKTIVT OCH EN
SÄKER INVESTERING.**

I skolkök, centralkök och andra storkök är funktion och kvalitet en hederssak och viktig del i det vardagliga arbetet. Här behövs robusta produkter för hårda tag. Det är också en verksamhet som drivs av kostnadseffektivitet. I Haglund Industris breda sortiment hittar de kyl- och frysutrustningen som klarar såväl tuffa specifikationer som budgetkrav.

Alla modeller finns i många utföranden och kan även måttbeställas för att passa i alla kök. Kontakta oss eller din återförsäljare så hjälper vi dig att hitta rätt.