

VarioCart 3 Borde 800x600mm

Artikel-Nr.: 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow



Technische Daten

Rastermaß:	66.5 mm
Nutzlast:	300 kg
Gewicht:	18 kg
Breite:	940 mm
Tiefe:	685 mm
Höhe:	1048 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer bietet eine Lösung für die effiziente Lagerung und den Transport von Waren. Die Struktur ermöglicht eine einfache Organisation und Verteilung von Produkten in verschiedenen Logistikprozessen.

Entdecken Sie den VarioCart 3 Borde 800x600mm von Hupfer – die perfekte Lösung für effiziente Logistik im Bereich der Gastronomie. Dieser hochwertige Edelstahlwagen bietet drei großzügige Ablagen, die eine optimale Organisation und den einfachen Transport von Speisen ermöglichen. Der VarioCart überzeugt durch seine robuste Bauweise und einfache Handhabung. Dank der rutschfesten Rollen ist der Transport mühelos und sicher, selbst in hektischen Küchen. Mit dem VarioCart 3 Borde optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und steigern die Effizienz in der Speisenlogistik. Setzen Sie auf Qualität und Funktionalität – für ein reibungsloses Catering-Erlebnis!

- **Edelstahl-Konstruktion** – Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit – Gewährleistet eine hygienische und robuste Nutzung im gewerblichen Catering.
- **Maße von 800x600mm** – Optimale Größe für effiziente Lagerung und Transport – Passt in gängige Küchen- und Lagerräume.
- **Drei Ablagen** – Vielseitige Nutzung für verschiedene Logistikfunktionen – Erleichtert die Organisation und den Transport von Lebensmitteln.
- **Mobilität durch Rollen** – Einfache Manövrierbarkeit in der Küche – Spart Zeit und Aufwand beim Transport von Gerichten.
- **Hygienisches Design** – Leichte Reinigung und Wartung – Fördert die Einhaltung von

Abrufdatum: 15.05.2025, 19:54:50 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

VarioCart 3 Borde 800x600mm

Artikel-Nr.: 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow

Gesundheitsstandards in der Gastronomie.