

VarioCart 2 Borde 600×400mm

Artikel-Nr.: 0112733 | VC 6x4/2 luftid M

HUPFER
we make work flow



Technische Daten

| | |
|-------------------|---------|
| Rastermaß: | 66.5 mm |
| Gewicht: | 12 kg |
| Breite: | 740 mm |
| Tiefe: | 485 mm |
| Höhe: | 1048 mm |

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer ermöglicht das effiziente Lagern und Transportieren von Materialien durch eine durchdachte Konstruktion. Die kompakte Größe unterstützt die Organisation und Verteilung in gängigen Transport- und Lagereinheiten.

Entdecken Sie den VarioCart 2 Borde 600x400mm von Hupfer – die perfekte Lösung für effiziente Logistik im gewerblichen Catering. Dieser hochwertige Edelstahlwagen besticht durch seine robusten, langlebigen Materialien und das durchdachte Design. Der VarioCart ermöglicht eine einfache Organisation und den sicheren Transport von Speisen. Mit zwei großzügigen Böden bietet er ausreichend Platz für Ihre kulinarischen Kreationen. Die praktische Größe von 600x400mm passt ideal in jede Küche und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Profitieren Sie von der Flexibilität und Mobilität, die der VarioCart bietet. Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und steigern Sie die Effizienz in Ihrer Gastronomie. Setzen Sie auf Qualität und Innovation mit dem VarioCart von Hupfer!

- **Robuste Konstruktion aus Edelstahl** - Gewährleistet Langlebigkeit und einfache Reinigung.
- **Optimale Größe von 600x400mm** - Passt perfekt in gängige Transport- und Lagereinheiten.
- **2 Borde für vielseitige Nutzung** - Ermöglicht effizientes Lagern und Transportieren von Lebensmitteln und Materialien.

Abbruchdatum: 05.04.2026, 09:59:24 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

VarioCart 2 Borde 600×400mm

Artikel-Nr.: 0112733 | VC 6x4/2 luftid M

HUPFER
we make work flow

- **Ergonomisches Design** - Unterstützt eine benutzerfreundliche Handhabung und reduziert den Kraftaufwand beim Transport.
- **Hohe Stabilität und Belastbarkeit** - Eignet sich ideal für den Einsatz in geschäftigen Gastronomie- und Medizinszenarien.