

# VarioCart Bügel

Artikel-Nr.: 0112768 | VC BU 8x6 Black

**HUPFER**  
we make work flow



## Technische Daten

<b>Gewicht:</b>	2 kg
<b>Breite:</b>	610 mm
<b>Tiefe:</b>	26 mm
<b>Höhe:</b>	888 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

Hupfer VarioCart Bügel ermöglicht die effiziente Lagerung von Waren und optimiert den Zugriff auf diese. Das Produkt unterstützt den Transport und die Organisation von Materialien, wodurch Arbeitsabläufe verbessert werden.

Entdecken Sie den VarioCart Bügel von Hupfer – die perfekte Lösung für effiziente Logistik im gewerblichen Catering. Dieser innovative Bügel bietet eine robuste und langlebige Konstruktion, die auf die besonderen Anforderungen der Gastronomie abgestimmt ist. Mit seinem cleveren Design ermöglicht der VarioCart Bügel eine mühelose Organisation und den sicheren Transport von Speisen. Die hohe Stabilität gewährleistet, dass Ihre Gerichte stets in einwandfreiem Zustand ankommen. Profitieren Sie von der Flexibilität und Vielseitigkeit des VarioCart Bügels, der Ihre Küchenabläufe optimiert und Zeit spart. Vertrauen Sie auf Hupfer für erstklassige Lösungen im gewerblichen Catering – für eine reibungslose und professionelle Essenslogistik.

- **Modularer Aufbau** - Flexibilität in der Anpassung an unterschiedliche Anforderungen - Optimale Nutzung des verfügbaren Raums.
- **Hochwertige Materialien** - Langlebigkeit und Robustheit - Zuverlässige Leistung in anspruchsvollen Umgebungen.
- **Ergonomisches Design** - Einfache Handhabung und Transport - Reduzierung von körperlicher Belastung für das Personal.
- **Vielseitige Einsatzmöglichkeiten** - Geeignet für verschiedene Anwendungen

Abbruchdatum: 12.05.2025, 12:26:28 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*

## VarioCart Bügel

Artikel-Nr.: 0112768 | VC BU 8x6 Black

**HUPFER**  
we make work flow

in der Gastronomie und Medizin - Effiziente Logistikkösungen für jede Branche.

- **Optimierte Lagerung** - Effiziente Organisation und Zugriff auf Waren - Verbesserung der Arbeitsabläufe und Zeitersparnis.