

Tablett-Transportwagen, 20 Tablette, Euronorm/Gastronorm

HUPFER
we make work flow



Technische Daten

Rastermaß:	115 mm
Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	100 kg
Breite:	1050 mm
Tiefe:	651 mm
Höhe:	1590 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer bietet einen Transportwagen für die effiziente Lagerung und den einfachen Transport von Tabletts. Die Konstruktion ermöglicht eine geordnete Anordnung und einen schnellen Zugriff auf die Tabletts während des Be- und Entladeprozesses.

Entdecken Sie den Tablett-Transportwagen von Hupfer – die perfekte Lösung für effiziente Logistik in der Gastronomie. Dieser robuste Transportwagen aus hochwertigem Edelstahl garantiert eine hohe Langlebigkeit und ist ideal für den intensiven Einsatz. Mit einem einwandigen Design sorgt der Wagen für optimale Hygiene und einfache Reinigung, was die Lebensmittelsicherheit fördert. Der Tablett-Transportwagen bietet Platz für bis zu 20 Tabletts und ermöglicht dank des Höhenrasters von 115 mm eine flexible Anpassung an verschiedene Tablettgrößen. Der praktische Längseinschub erleichtert das Be- und Entladen und spart wertvolle Zeit. Euronorm- und Gastronorm-kompatibel, passt dieser Transportwagen perfekt in jede gastronomische Umgebung. Steigern Sie Ihre Effizienz und organisieren Sie Ihre Logistik mit dem Tablett-Transportwagen von Hupfer!

- **Edelstahl-Konstruktion:** Hohe Robustheit und Langlebigkeit, ideal für den intensiven Einsatz in der Gastronomie.
- **Einwandiges Design:** Optimale Hygiene und einfache Reinigung, fördert die Lebensmittelsicherheit.
- **Höhenraster für Tabletteinschübe:** 115 mm, ermöglicht flexible Anpassung

Abbruchdatum: 03.06.2025, 03:45:04 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*

Tablett-Transportwagen, 20 Tablett, Euronorm/Gastronorm

HUPFER
we make work flow

an verschiedene Tablettgrößen.

- **Längseinschub:** Effiziente und zeitsparende Handhabung beim Be- und Entladen von Tablett.
- **Kapazität für 20 Tablett:** Hohe Transporteffizienz, ideal für große Mengen an Speisen.
- **Euronorm/Gastronorm-kompatibel:** Universelle Einsatzmöglichkeiten in verschiedenen gastronomischen Anwendungen.