

## VarioCart 3 Borde 800x600mm

Hoja de especificaciones para el artículo 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

**HUPFER**  
we make work flow



### Datos técnicos

<b>Distancia de enganche:</b>	66.5 mm
<b>Peso:</b>	18 kg
<b>Ancho:</b>	940 mm
<b>Profundidad:</b>	685 mm
<b>Altura:</b>	1048 mm

*Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.*

Hupfer ofrece una solución para el almacenamiento eficiente y el transporte de mercancías. La estructura permite una organización y distribución sencilla de productos en diferentes procesos logísticos.

Descubre el VarioCart 3 Borde 800x600mm de Hupfer: la solución perfecta para una logística eficiente en el ámbito de la gastronomía. Este carro de acero inoxidable de alta calidad cuenta con tres amplias estanterías que permiten una organización óptima y un transporte sencillo de alimentos. El VarioCart destaca por su construcción robusta y fácil manejo. Gracias a las ruedas antideslizantes, el transporte es sencillo y seguro, incluso en cocinas ajetreadas. Con el VarioCart 3 Borde optimizas tus flujos de trabajo y aumentas la eficiencia en la logística de alimentos. ¡Apuesta por la calidad y la funcionalidad para una experiencia de catering sin contratiempos!

- **Estructura de acero inoxidable** – Durabilidad y resistencia a la corrosión – Garantiza un uso higiénico y robusto en el catering comercial.
- **Dimensiones de 800x600mm** – Tamaño óptimo para un almacenamiento y transporte eficientes – Se adapta a cocinas y espacios de almacenamiento comunes.
- **Tres estantes** – Uso versátil para diversas funciones logísticas – Facilita la organización y el transporte de alimentos.
- **Movilidad a través de ruedas** – Fácil maniobrabilidad en la cocina – Ahorra

Fecha de consulta: 09.01.2026,  
15:54:27

*Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer*

## VarioCart 3 Borde 800x600mm

*Hoja de especificaciones para el artículo 0112732 | VC 8x6/3 luftid M*

**HUPFER**  
we make work flow

tiempo y esfuerzo en el transporte de platos.

- **Diseño higiénico** – Fácil limpieza y mantenimiento – Promueve el cumplimiento de los estándares de salud en la gastronomía.

Fecha de consulta: 09.01.2026,  
15:54:27

*Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer*