HUPFER we make work flow

VarioCart 3 Borde 800x600mm

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



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

Datos técnicos

Peso:

Distancia de enganche: 66.5 mm

18 kg

Ancho: 940 mm

Profundidad: 685 mm

Altura: 1048 mm

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: 23.11.2025, 17:26:24

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

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: 23.11.2025, 17:26:24

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