

## VarioCart 3 Borde 600x400mm

Hoja de especificaciones para el artículo 0112734 | VC 6x4/3 luftid M

**HUPFER**  
we make work flow



### Datos técnicos

<b>Distancia de enganche:</b>	66.5 mm
<b>Carga útil:</b>	300
<b>Peso:</b>	10 kg
<b>Ancho:</b>	740 mm
<b>Profundidad:</b>	485 mm
<b>Altura:</b>	1048 mm

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

Hupfer ofrece una solución para organizar y transportar mercancías. La estructura permite un almacenamiento eficiente y facilita el acceso a los bienes transportados.

Descubra el VarioCart 3 estantes 600x400mm de Hupfer: la solución ideal para una logística eficiente en el catering comercial. Este carro de acero inoxidable de alta calidad destaca por su construcción robusta y su uso versátil. Con tres estantes estables, el VarioCart ofrece suficiente espacio para el almacenamiento seguro y el transporte de alimentos. El tamaño práctico de 600x400mm permite un manejo sin esfuerzo, mientras que la superficie de acero inoxidable garantiza una limpieza fácil. Benefíciense de una organización óptima y un acceso rápido a sus alimentos. El VarioCart 3 estantes es la elección perfecta para los negocios de hostelería que valoran la calidad y la eficiencia. ¡Dale a tu servicio de catering la ventaja decisiva!

- **Construcción robusta de acero inoxidable** - Alta durabilidad y resistencia al uso diario.
- **Dimensiones óptimas de 600x400mm** - Uso eficiente del espacio disponible para almacenamiento y transporte.
- **Tres estantes prácticos** - Organización versátil y fácil accesibilidad de los productos transportados.
- **Ruedas de fácil movimiento** - Maniobrabilidad sin esfuerzo incluso en espacios reducidos, lo que aumenta la eficiencia.

Fecha de consulta: 08.01.2026,  
00:33:34

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

## VarioCart 3 Borde 600x400mm

*Hoja de especificaciones para el artículo 0112734 | VC 6x4/3 luftid M*

**HUPFER**  
we make work flow

- **Superficie higiénica** - Fácil de limpiar y mantener para los más altos estándares en logística de alimentos y medicina.
- **Campo de aplicación flexible** - Ideal para la gastronomía y centros médicos, para cumplir con diversas tareas logísticas.

Fecha de consulta: 08.01.2026,  
00:33:34

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