

VarioCart 3 Borde 813x600mm

Fiche technique de l'article 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow



Caractéristiques techniques

Dimension modulaire :	66.5 mm
Charge utile :	300 kg
Poids :	18 kg
Largeur :	940 mm
Profondeur :	685 mm
Hauteur :	1048 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Hupfer propose une solution pour le stockage et le transport efficaces des marchandises. La structure permet une organisation et une distribution simples des produits dans différents processus logistiques.

Découvrez le VarioCart 3 Plateaux 800x600mm de Hupfer – la solution parfaite pour une logistique efficace dans le domaine de la gastronomie. Ce chariot en acier inoxydable de haute qualité offre trois étagères spacieuses, permettant une organisation optimale et un transport facile des aliments. Le VarioCart se distingue par sa construction robuste et sa manipulation aisée. Grâce aux roulettes antidérapantes, le transport est sans effort et sécurisé, même dans des cuisines animées. Avec le VarioCart 3 Plateaux, vous optimisez vos flux de travail et augmentez l'efficacité de la logistique alimentaire. Optez pour la qualité et la fonctionnalité – pour une expérience de catering sans accroc !

- **Construction en acier inoxydable** – Durabilité et résistance à la corrosion – Assure une utilisation hygiénique et robuste dans la restauration commerciale.
- **Dimensions de 800x600mm** – Taille optimale pour un stockage et un transport efficaces – S'adapte aux cuisines et espaces de stockage courants.
- **Trois étagères** – Utilisation polyvalente pour différentes fonctions logistiques – Facilite l'organisation et le transport des aliments.
- **Mobilité grâce aux roulettes** – Maniabilité facile dans la cuisine – Économise

Date de consultation : 10.05.2025, 09:09:02 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

VarioCart 3 Borde 813x600mm

Fiche technique de l'article 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow

du temps et des efforts lors du transport des plats.

- **Design hygiénique** – Nettoyage et entretien faciles – Favorise le respect des normes de santé dans la gastronomie.

Date de consultation : 10.05.2025,
09:09:02

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer