

VarioCart 3 Bord 600x400mm

Fiche technique de l'article 0112734 | VC 6x4/3 luftid M

HUPFER
we make work flow



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

Caractéristiques techniques

| | |
|------------------------------|---------|
| Dimension modulaire : | 66.5 mm |
| Charge utile : | 300 |
| Poids : | 10 kg |
| Largeur : | 740 mm |
| Profondeur : | 485 mm |
| Hauteur : | 1048 mm |

Hupfer propose une solution pour organiser et transporter des marchandises. La structure permet un stockage efficace et facilite l'accès aux biens transportés.

Découvrez le VarioCart 3 étagères 600x400mm de Hupfer – la solution idéale pour une logistique efficace dans le catering commercial. Ce chariot en acier inoxydable de haute qualité se distingue par sa construction robuste et son utilisation polyvalente. Avec trois étagères stables, le VarioCart offre suffisamment d'espace pour le stockage et le transport sécurisés des aliments. La taille pratique de 600x400mm permet une manipulation aisée, tandis que la surface en acier inoxydable garantit un nettoyage facile. Profitez d'une organisation optimale et d'un accès rapide à vos denrées alimentaires. Le VarioCart 3 étagères est le choix parfait pour les établissements de restauration qui attachent de l'importance à la qualité et à l'efficacité. Donnez à votre service de catering l'avantage décisif !

- **Construction robuste en acier inoxydable** - Grande durabilité et résistance aux sollicitations quotidiennes.
- **Dimensions optimales de 600x400mm** - Utilisation efficace de l'espace disponible pour le stockage et le transport.
- **Trois étagères pratiques** - Organisation polyvalente et accès facile aux marchandises transportées.
- **Roues facilement maniables** - Manœuvre sans effort même dans des

Date de consultation : 20.04.2026, 17:22:05 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

VarioCart 3 Bord 600x400mm

Fiche technique de l'article 0112734 | VC 6x4/3 luftid M

HUPFER
we make work flow

espaces restreints, ce qui augmente l'efficacité.

- **Surface hygiénique** - Nettoyage et entretien faciles pour des normes élevées en logistique alimentaire et médicale.
- **Domaines d'application flexibles** - Idéal pour la gastronomie et les établissements médicaux, afin de répondre à des tâches logistiques variées.

Date de consultation : 20.04.2026, 17:22:05 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*