

VarioCart 3 Borde 800x600mm

Scheda tecnica dell'articolo 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow



Dati tecnici

Dimensione modulare:	66.5 mm
Peso:	18 kg
Larghezza:	940 mm
Profondità:	685 mm
Altezza:	1048 mm

Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Hupfer offre una soluzione per lo stoccaggio e il trasporto efficienti delle merci. La struttura consente una facile organizzazione e distribuzione dei prodotti in diversi processi logistici.

Scoprite il VarioCart 3 Borde 800x600mm di Hupfer – la soluzione perfetta per una logistica efficiente nel settore della ristorazione. Questo carrello in acciaio inossidabile di alta qualità offre tre ampi ripiani che consentono un'ottimale organizzazione e un facile trasporto dei cibi. Il VarioCart si distingue per la sua costruzione robusta e la facilità d'uso. Grazie alle ruote antiscivolo, il trasporto è semplice e sicuro, anche nelle cucine più frenetiche. Con il VarioCart 3 Borde ottimizzate i vostri flussi di lavoro e aumentate l'efficienza nella logistica alimentare. Puntate sulla qualità e sulla funzionalità – per un'esperienza di catering senza intoppi!

- **Costruzione in acciaio inossidabile** – Durabilità e resistenza alla corrosione – Garantisce un utilizzo igienico e robusto nella ristorazione commerciale.
- **Dimensioni di 800x600mm** – Dimensione ottimale per una stoccaggio e trasporto efficienti – Si adatta a cucine e spazi di stoccaggio comuni.
- **Tre ripiani** – Utilizzo versatile per diverse funzioni logistiche – Facilita l'organizzazione e il trasporto degli alimenti.
- **Mobilità grazie alle ruote** – Facile manovrabilità in cucina – Risparmia tempo e sforzo nel trasporto dei piatti.
- **Design igienico** – Facile da pulire e mantenere – Favorisce il rispetto degli

Data della richiesta: 09.01.2026,
16:01:25

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer

VarioCart 3 Borde 800x600mm

Scheda tecnica dell'articolo 0112732 | VC 8x6/3 luftid M

HUPFER
we make work flow

standard di salute nella ristorazione.

Data della richiesta: 09.01.2026,
16:01:25

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer