Set di ruote VarioCart, acciaio inossidabile, antistatico

HUPFER
we make work flow

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

Dati tecnici

Peso:	1 kg
Larghezza:	63 mm
Profondità:	363 mm
Altezza:	161 mm

Hupfer consente il facile trasporto di carichi attraverso un set di ruote. La costruzione supporta l'organizzazione e la classificazione efficiente dei materiali.

Scoprite il set di ruote VarioCart di Hupfer: la soluzione perfetta per la vostra logistica nel catering commerciale. Questo set di ruote di alta qualità in acciaio inox non solo offre un aspetto accattivante, ma anche una funzione antistatica che aumenta la sicurezza nella vostra cucina. Con un diametro di 125 mm e due ruote piroettanti con freno totale, il set di ruote VarioCart consente una manovrabilità senza sforzo e un parcheggio sicuro dei carrelli da trasporto. Il robusto attacco a foro posteriore garantisce un montaggio semplice e stabile. Ottimizzate i vostri flussi di lavoro e aumentate l'efficienza nella distribuzione alimentare. Fidatevi della qualità e della funzionalità di Hupfer per risolvere i vostri problemi logistici. Scegliete il set di ruote VarioCart per massima flessibilità e sicurezza nella vostra attività di ristorazione!

- **Set di ruote Ø 125 mm** - Mobilità ottimale per una facile maneggevolezza e trasporto.
- **2 ruote piroettanti** - Controllo flessibile per una navigazione senza sforzo in spazi ristretti.
- **2 ruote piroettanti con freno totale** - Fissaggio sicuro quando necessario per stabilità durante l'uso.
- **Ruote con fissaggio a foro posteriore** - Montaggio e smontaggio semplici

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Casella postale 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

per una rapida sostituzione.

- **Involucro in acciaio inossidabile** - Durabilità e proprietà igieniche per l'uso nella ristorazione.
- **Antistatico** - Riduzione della carica elettrostatica per applicazioni sicure in aree sensibili.

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Casella postale 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com