



Écailleur à poisson professionnel

Écaille à fond sans entailler la chair



DARIDORASERO



Écailleur à poisson professionnel

Trois variantes de couleur pour le codage des postes



Écailleur à poisson professionnel pour poissonnerie, restauration et cuisine : écaille à fond les poissons de toute taille sans entailler la chair, grâce au profil arrondi de la tête.

1. Cônes creux principaux

Dents coniques creuses qui accrochent et soulèvent les écailles en un seul passage, de la queue vers la tête. La pointe évidée accompagne l'écaille lors du détachement, même les plus grandes et les plus dures.

2. Peignes de finition

Deux peignes latéraux et un peigne frontal, dentelés, pour les zones difficiles : base des nageoires, ventre et ligne dorsale. Ils affinent aussi le nettoyage superficiel de la chair.

3. Manche ergonomique avec collerette

Manche en polypropylène avec collerette : prise ferme même les mains mouillées. Le trou de suspension permet le rangement mural du poste de travail.

4. Tête en aluminium alimentaire

Tête en aluminium apte au contact alimentaire, au profil arrondi qui travaille sur la peau sans entailler le filet.

SKU 3460RD

SKU 3460RD

SKU 3460AZ

SKU 3460BL

Longueur totale	200 mm
Poids	45 g
Tête	Aluminium alimentaire
Manche	Polypropylène (PP)
Trou de suspension	Oui
Origine	Italie

Lavage à la main avec un détergent neutre ; éviter les détergents alcalins agressifs pour lave-vaisselle.

SECTEURS D'UTILISATION

Poissonneries · Restauration · Cuisines professionnelles · Traiteurs

Écailleur à poisson professionnel

Fiche technique

Identification

Produit	Écailleur à poisson professionnel
Codes SKU	3460RD · 3460AZ · 3460BL
Couleurs	Rouge · Bleu clair · Noir
Marque	dariorasero®
Fabricant	Euro Satip Srl — Turin, Italie
Système qualité du fabricant	ISO 9001:2015

Matériaux

Tête	Aluminium apte au contact alimentaire
Manche	Polypropylène (PP) avec collerette

Dimensions

Longueur totale	200 mm
Dimensions HxLxP	200 × 40 × 35 mm
Poids	45 g

Tête de travail

Dents	Coniques creuses
Peignes de finition	3 dentelés (2 latéraux + 1 frontal)
Trou de suspension	Oui

Conformité et entretien

Contact alimentaire	Apte
Origine	Italie
Lavage	À la main, détergent neutre

Codes par couleur

Rouge	3460RD
Bleu clair	3460AZ
Noir	3460BL

Lavage à la main avec un détergent neutre ; éviter les détergents alcalins agressifs pour lave-vaisselle.

Euro Satip Srl : système qualité ISO 9001:2015 — Fabriqué à Turin, Italie.