



Escamador de pescado profesional

Escama a fondo sin cortar la carne

DARIDORASERO



Escamador de pescado profesional

Tres variantes de color para la codificación del puesto



Escamador de pescado profesional para pescadería, restauración y cocina: escama a fondo pescados de cualquier tamaño sin cortar la carne, gracias al perfil redondeado de la cabeza.

1. Conos huecos principales

Dientes cónicos huecos que enganchan y levantan las escamas en una sola pasada, de la cola a la cabeza. La punta ahuecada acompaña la escama al desprenderse, incluso las más grandes y duras.

2. Peines de acabado

Dos peines laterales y uno frontal, dentados, para las zonas difíciles: la base de las aletas, el vientre y la línea dorsal. También afinan la limpieza superficial de la carne.

3. Mango ergonómico con virola

Mango de polipropileno con virola: agarre firme incluso con las manos mojadas. El orificio de suspensión permite guardar la herramienta en la pared del puesto de trabajo.

4. Cabeza de aluminio alimentario

Cabeza de aluminio apta para el contacto alimentario, de perfil redondeado que trabaja sobre la piel sin cortar el filete.

SKU 3460RD

SKU 3460RD

SKU 3460AZ

SKU 3460BL

Longitud total	200 mm
Peso	45 g
Cabeza	Aluminio alimentario
Mango	Polipropileno (PP)
Orificio de suspensión	Sí
Origen	Italia

Lavado a mano con detergente neutro; evitar detergentes alcalinos agresivos de lavavajillas.

SECTORES DE USO

Pescaderías · Restauración · Cocinas profesionales · Charcuterías

Escamador de pescado profesional

Ficha técnica

Identificación

Producto	Escamador de pescado profesional
Códigos SKU	3460RD · 3460AZ · 3460BL
Colores	Rojo · Azul claro · Negro
Marca	dariorasero®
Fabricante	Euro Satip Srl — Turín, Italia
Sistema de calidad del fabricante	ISO 9001:2015

Materiales

Cabeza	Aluminio apto para el contacto alimentario
Mango	Polipropileno (PP) con virola

Dimensiones

Longitud total	200 mm
Dimensiones Al×An×P	200 × 40 × 35 mm
Peso	45 g

Cabeza operativa

Dientes	Cónicos huecos
Peines de acabado	3 dentados (2 laterales + 1 frontal)
Orificio de suspensión	Sí

Conformidad y cuidado

Contacto alimentario	Apto
Origen	Italia
Lavado	A mano, detergente neutro

Códigos por color

Rojo	3460RD
Azul claro	3460AZ
Negro	3460BL

Lavado a mano con detergente neutro; evitar detergentes alcalinos agresivos de lavavajillas.
Euro Satip Srl: sistema de calidad ISO 9001:2015 — Fabricado en Turín, Italia.