



Katalog Professioneller Fischschupper

Schuppt gründlich, ohne das Fleisch einzuschneiden

dario rasero® · 3 Farbvarianten

DARIO RASERO

dario rasero® — dal 1950



Inhalt

Drei Farbvarianten zur Kennzeichnung der Arbeitsplätze

Professioneller Fischeschupper	3
Technisches Datenblatt	4

Professioneller Fischschupper

Drei Farbvarianten zur Kennzeichnung der Arbeitsplätze



Professioneller Fischschupper für Fischhandel, Gastronomie und Küche: entschuppt Fische jeder Größe gründlich, ohne das Fleisch zu verletzen – dank des abgerundeten Kopfprofils.

1. Hohle Hauptkegel

Konische Hohlzähne greifen und heben die Schuppen in einem einzigen Zug, vom Schwanz zum Kopf. Die ausgehöhlte Spitze führt die Schuppe beim Ablösen – auch die größten und härtesten.

2. Kämmе zum Nacharbeiten

Zwei seitliche Kämmе und ein vorderer Kamm, gezahnt, für schwierige Stellen: Flossenansatz, Bauch und Rückenlinie. Sie verfeinern zudem die oberflächliche Reinigung des Fleisches.

3. Ergonomischer Griff mit Zwingе

Griff aus Polypropylen mit Zwingе: sicherer Halt auch mit nassen Händen. Das Aufhängeloch ermöglicht die Wandaufbewahrung am Arbeitsplatz.

4. Kopf aus lebensmittelechtem Aluminium

Kopf aus Aluminium, für den Lebensmittelkontakt geeignet, mit abgerundetem Profil, das auf der Haut arbeitet, ohne das Filet einzuschneiden.

SKU 3460RD

SKU 3460RD

SKU 3460AZ

SKU 3460BL

Gesamtlänge	200 mm
Gewicht	45 g
Kopf	Lebensmittelechtes Aluminium
Griff	Polypropylen (PP)
Aufhängeloch	Ja
Herkunft	Italien

Handwäsche mit neutralem Reinigungsmittel; aggressive alkalische Spülmaschinenmittel vermeiden.

EINSATZBEREICHE

Fischhandel · Gastronomie · Profiküchen · Feinkost

Professioneller Fischschupper

Technisches Datenblatt

Identifikation

Produkt	Professioneller Fischschupper
SKU-Codes	3460RD · 3460AZ · 3460BL
Farben	Rot · Hellblau · Schwarz
Marke	dariorasero®
Hersteller	Euro Satip Srl — Turin, Italien
Qualitätssystem des Herstellers	ISO 9001:2015

Materialien

Kopf	Für Lebensmittelkontakt geeignetes Aluminium
Griff	Polypropylen (PP) mit Zwinge

Abmessungen

Gesamtlänge	200 mm
Abmessungen H×B×T	200 × 40 × 35 mm
Gewicht	45 g

Arbeitskopf

Zähne	Konisch, hohl
Kämme zum Nacharbeiten	3 gezahnt (2 seitlich + 1 vorne)
Aufhängeloch	Ja

Konformität & Pflege

Lebensmittelkontakt	Geeignet
Herkunft	Italien
Reinigung	Von Hand, neutrales Mittel

Codes nach Farbe

Rot	3460RD
Hellblau	3460AZ
Schwarz	3460BL

Handwäsche mit neutralem Reinigungsmittel; aggressive alkalische Spülmaschinenmittel vermeiden.

Euro Satip Srl: Qualitätssystem ISO 9001:2015 — Hergestellt in Turin, Italien.