

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

RACLETTÉ D'ÉBARBAGE

FICHE N° 17389

Période de fabrication : -

Fabricant : sans marque, MICHELIN

Domaines : Procédés industriels

Sous-domaines : Médecine

Organisme : Manufacture Française des Pneumatiques Michelin

Ville : Clermont-Ferrand

Modèle :

Matériaux : Métal

Description

La raclette d'ébarbage est un outil métallique composé d'une seule pièce dont le manche rectangulaire est plat et percé d'une forme circulaire à son extrémité. Le manche se termine par une tête plate, rectangulaire et recourbée. La partie intérieure de la tête de l'outil présente une ouverture dont les bords intérieurs sont coupants.

Utilisation

Il s'agit d'un outillage de caoutchouterie utilisé dans les ateliers de fabrication Michelin. Également appelé "couteau d'ébarbage" il est utilisé pour retirer le surplus de gomme après le passage en presse de cuisson.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Raclette d'ébarbage (sans marque, MICHELIN), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=34413>, consulté le 2026-07-22