



CATALOGUE BOULANGERIE



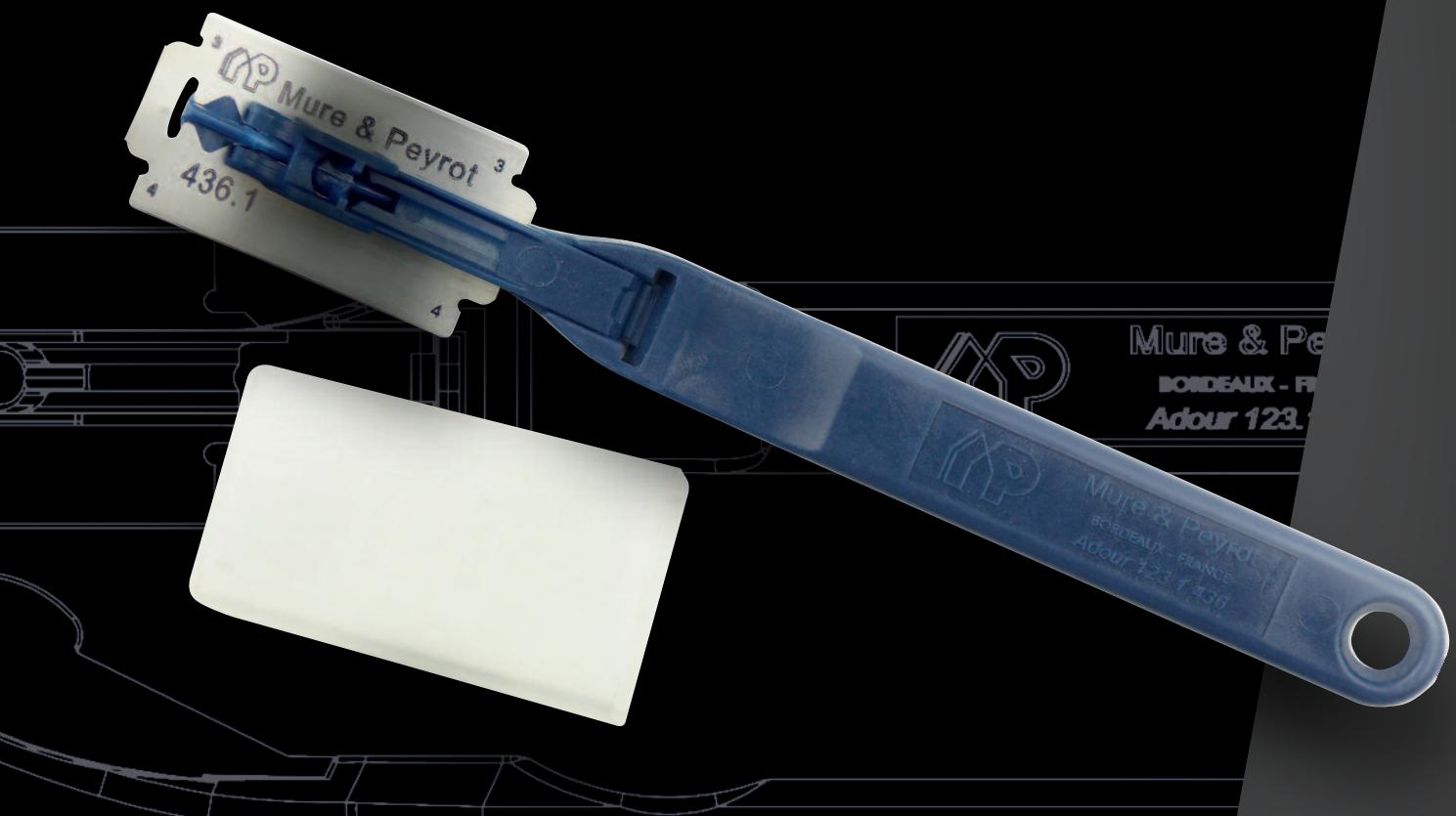
PORTE-LAMES, LAMES DE BOULANGER ET ACCESSOIRES POUR LA BOULANGERIE



BLADE HOLDERS, BAKER'S BLADES AND ACCESSORIES FOR BAKERY



SOPORTES DE HOJAS, HOJAS DE PANADERO Y ACCESORIOS PARA LA PANADERIA



Mure & Pe

BORDEAUX - FR

Adour 123.

Mure & Peyrot
BORDEAUX - FRANCE
Adour 123 f 436

INNOVATION,
SÉCURITÉ ET
PERFORMANCE



MURE-PEYROT.COM



Leader français pour les couteaux de sécurité et les lames industrielles

Grâce à une maîtrise totale de ses moyens de production et à une écoute des besoins de ses clients Mure & Peyrot conçoit, développe et industrialise des couteaux toujours plus performants et sécurisants.

Pour une constance de qualité, nos lames sont fabriquées en continu à partir de rouleau en acier avec une teneur supérieure à 13% de Cr.

French leader for safety knives and industrial blades

We are proud to celebrate with you our 115th anniversary. Our legacy is based on the evolution of knives and blades throughout the decades. We bring together experience and professionalism with constant striving for innovation.

The longtime trust of our customers in over 70 countries around the world is our greatest accomplishment.

For consistency in quality, our stainless steel blades are manufactured continuously from steel rolls with a high chromium content above 13%.

Líder francés para los cutters de seguridad y las hojas industriales

Gracias a un control total de sus medios de producción y a la escucha permanente de las necesidades de sus clientes, Mure & Peyrot concibe, desarrolla e industrializa cutters cada vez más seguros y de mejor calidad.

Para una constancia de calidad, nuestras hojas están hechas en continuo a partir de una bobina en acero con alto contenido de carbono (superior a 13%).

NOTRE GAMME BOULANGERIE EST COMPOSÉE DE COUTEAUX ET DE LAMES ALIMENTAIRES ET DÉTECTABLES !

Dans le but de répondre au mieux à vos attentes, Mure & Peyrot a souhaité respecter les normes françaises car ces dernières sont plus sévères que les normes européennes pour les couteaux de sécurité et les lames industrielles.

Par exemple, l'arrêté du 13 janvier 1976 exige que les lames inox alimentaires soient composées de 13% minimum de chrome alors que les normes européennes n'exigent que 12,5% de chrome.

Ce choix vous assure donc d'être en accord avec la réglementation française et européenne. Il induit, en revanche, l'achat d'acières spéciaux et explique le coût de nos produits.

Mure & Peyrot a aussi choisi de proposer une gamme apte au contact des denrées aqueuses, acides, alcoolisées et grasses (hors produits laitiers) dans les conditions prévues pour chaque objet considéré (Règlement cadre (CE) n°1935/2004, l'Arrêté français du 13/01/1976 - Norme NF A 36 711, règlements et directives associées, Règlement cadre (CE) n°10/2011 pour les pièces en matière plastique).

Mure & Peyrot a choisi de concevoir et industrialiser une gamme détectable pour que les produits soient automatiquement reconnus par les détecteurs de métaux, en cas de chute ou perte des couteaux lors du déconditionnement et/ou de la production.

Nos produits sont détectables à partir de 3 mm de diamètre de billes inox.

To obtain this above information in English, do not hesitate to contact us. You will thus find out why we have chosen to design, develop and manufacture this new detectable products adapted to the food industry.

Para conseguir las informaciones más abajo en español, no duden en contactarnos. Así, podrán descubrir porque hemos decidido concebir, desarrollar e industrializar esta nueva gama alimentaria y detectable.



Couteau de scarification pour pains de campagne, bio, céréales.

Knife for farmhouse, cereals and bio bread.

Cuchillo para escarificar los panes de cereales y bio.



Couteau de scarification pour baguettes.

Scoring knife for baguette.

Cuchillo para escarifar barra.



Apte au contact alimentaire.

Apt for food contact.

Para contacto con alimentos.



Couteaux jetables, la lame ne se change pas.

Disposable knives, no blade change.

Cutters desechables, la hoja no puede cambiarse.



Ambidextre

For right and left handed users

Ambidiestro



Léger

Light

Ligero



Sécurité renforcée

Enhanced security

Seguridad reforzada



Ergonomique

Ergonomic

Ergonómico



Permet d'éviter les TMS

Avoids MSDs

Permite evitar los TME



Résistant aux produits lessiviels

Resistant to detergents

Resistente a los detergentes



Pour la coupe des cartons simple cannelure

For cutting single-groove cardboards

Para el corte de cartón con acanaladura simple



Pour la coupe des adhésifs d'emballage

For cutting packaging adhesives

Para el corte de cintas adhesivas



Pour la coupe des films plastiques

For cutting plastic films

Para el corte de filme plástico



Pour la coupe des liens d'emballage

For cutting packaging links

Para el corte de los flejes

Les instructions d'utilisation des couteaux présentés dans ce catalogue doivent être suivies scrupuleusement. Le non-respect ou la mauvaise utilisation de nos produits entraîne le transfert partiel voire total des responsabilités. Mure & Peyrot se réserve le droit d'améliorer ses produits à tout moment.

Instructions for use of knives shown in this catalogue must be carefully followed. Non-compliance or misuse of our products results in partial or total transfer of responsibilities. Mure & Peyrot reserves the right to improve its products at any time.

Las instrucciones de utilización de los cutters presentados en este catálogo deben ser seguidas escrupulosamente. El incumplimiento o la mala utilización de nuestros productos provoca la transferencia parcial si no total de las responsabilidades. Mure & Peyrot se reserva el derecho de mejorar sus productos en cualquier momento.

NOUVEAUTÉ / NEW / NUEVO

COPAIN

177.1.000

SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ POUR UN GRIGNAGE FACILE ET CRÉATIF

Sa forme facilite le grignage, comme un pinceau, pour accroître la créativité du boulanger.
En matière composite alimentaire avec une lame en inox.

SPECIALLY DESIGNED FOR A EASY AND CREATIVE NIBBLING

Its shape facilitates nibbling, like a brush, to increase the creativity of the baker.
Made of food-grade composite material with a stainless steel blade.

ESPECIALMENTE ESTUDIADO PARA UNA ESCARIFICACIÓN Y CREATIVIDAD

Su forma facilita la raya, como un pincel, para aumentar la creatividad del panadero.
En material compuesto alimentario con una hoja en acero inoxidable.



150 x 16 x 5 mm / 2,5 g / 10 SC = 0,058 kg
Ep. lame 0,15 mm / Blade thk 0,15 mm / Esp. de la hoja 0,5 mm

Lame de boulanger pour pains de campagne, bio, céréales.

Lame de boulanger pour baguettes.

Sécurité

Aucun changement de lame (couteau jetable).

Caractéristiques

- Finesse et ergonomie du manche.
- Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel.
- Très léger : 2,5 g.
- Pour droitier et gaucher.
- Lame surmoulée en acier inoxydable (> 13% de chrome).
- Résiste à l'acétone et aux produits lessiviels.
- Livré en boîte distributrice de 10 couteaux.
- Agrément alimentaire attribué par LNE.

Baker's blade for farmhouse, cereals and bio bread.

Baker's blade for scoring baguette.

Safety

No blade change (disposable knife).

Characteristics

- Handle finesse and ergonomy.
- Very good handling for a gestual comfort.
- Very light: 2,5 g.
- For right and left handed.
- Overmolded blade stainless steel (> 13% of chrome).
- Resistant to acetone and detergents.
- Delivered in a dispenser box of 10 knives.
- Food approval awarded by LNE.

Hoja de panadero para escarificar los panes de cereales y bio.

Hoja de panadero para escarificar barra.

Seguridad

No cambia de hoja (cuchillo desecharable).

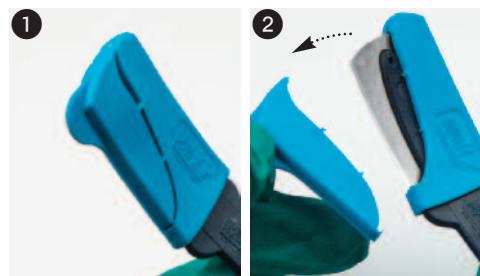
Características

- Fineza y ergonomía del mango.
- Muy buen mantenimiento en la mano, conforto gestual.
- Muy ligero : 2,5 g.
- Para usuarios diestros y zurdos.
- Hoja sobre inyectada en acero inoxidable (> 13% de cromo).
- Resiste a la acetona y al detergente.
- Delibrado en caja distribuidora de 10 cuchillos.
- Aprobación LNE.



PATON*

124.1.000



FOURNIL

125.1.000



138 x 26 x 4 mm / VR 10 g / 20 SC = 0,242 kg / 100 VR = 1,000 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Lame de boulanger jetable pour la scarification courbée de tous les pains et baguettes.

Sa forme incurvée facilite la scarification de tous les pains et baguettes.

En matière alimentaire.

Sécurité

Protection de lame amovible et séparable (brevetée). Aucun changement de lame (couteau jetable).

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 10 g
- Pour droitier et gaucher • Lame surmoulée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome)

Disposable baker's blade for curved scoring of all breads and baguettes.

Specially designed, its curved shape facilitates scoring under the crust of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety

Removable, separable and patented blade protection. No blade change (disposable knife).

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 10 g
- For right and left handed • Overmolded blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)

Hoja de panadero para escarificación curva de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma curvada facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja (patentada). La hoja no se cambia. (cuchillo desechable).

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 10 g
- Para usuarios diestros y zurdos • Hoja sobre inyectada en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% cromo)



143 x 32 x 4 mm / 10 g / 20 SC = 0,242 kg / 100 VR = 1,000 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Lame de boulanger jetable pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.

Spécialement étudiée, sa forme facilite la scarification droite.

En matière alimentaire.

Sécurité

Protection de lame amovible et séparable (brevetée). Aucun changement de lame (couteau jetable).

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 10 g
- Pour droitier et gaucher • Lame surmoulée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome)

Disposable baker's blade for straight scoring of all breads and baguettes.

Specially designed, its shape facilitates straight scoring of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety

Removable, separable and patented blade protection. No blade change (disposable knife).

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 10 g
- For right and left handed • Overmolded blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)

Hoja de panadero para escarificación recta de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma curvada facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja (patentada). La hoja no se cambia. (cuchillo desechable).

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 10 g
- Para usuarios diestros y zurdos • Hoja sobre inyectada en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo)

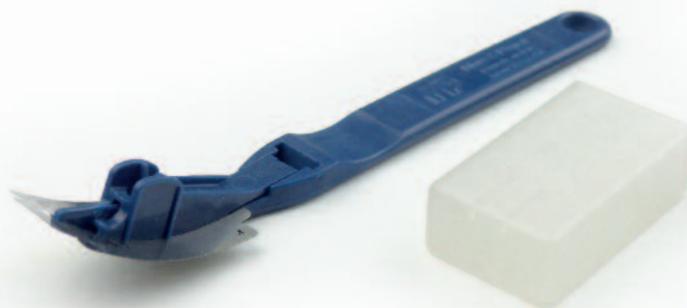
MITRON*

155.1.000

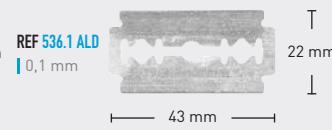


ADOUR

123.1.436



LAMES / BLADES / HOJAS



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13% Cr • Food and detectable stainless steel blade +13% Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



157 x 26 x 5 mm / 10 g / 20 SC = 0,244 kg / 100 VR = 1,000 kg

Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Lame de boulanger jetable pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.

Sa forme en hélice facilite la scarification de tous les pains et baguettes grâce à une meilleure tenue en main.
En matière alimentaire.

Sécurité

Protection de lame amovible et séparable (brevetée). Aucun changement de lame (couteau jetable).

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 10 g
- Pour droitier et gaucher • Lame surmoulée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome)

Disposable baker's blade for straight scoring of all breads and baguettes.

Specially designed, its curved shape facilitates scoring under the crust of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety

Removable, separable and patented blade protection. No blade change (disposable knife).

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 10 g
- For right and left handed • Overmolded blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)

Hoja de panadero para escarificación recta de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja (patentada). La hoja no se cambia. (cuchillo desecharable).

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 10 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Hoja sobre inyectada en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo)



141 x 19 x 14 mm / 12 g / 10 SC = 0,166 kg

Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification courbée de tous les pains et baguettes.

La lame est incurvée pour faciliter la scarification. En matière alimentaire et détectable.

Sécurité

Protection latérale. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 12 g • Pour droitier et gaucher
- Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable (> 13% de chrome)
- Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for curved scoring of all breads and baguettes.

Specially designed, its shape facilitates curved scoring of all breads and baguettes. In food and detectable composite material.

Safety

Side protection. Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 12 g • For right and left handed • Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de hoja para escarificación curva de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja. Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 12 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una hoja tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de hoja sencillo • Se adapta en Scarlette



BOULANGE

129.1.436



150 x 22 x 15 mm / 9 g / 10 SC = 0,134 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification courbée de tous les pains et baguettes.

Le manche en hélice, de part sa forme, s'adapte à toutes les méthodes de travail.
En matière alimentaire.

Sécurité

Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 9 g • Pour droitier et gaucher
- Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile

Blade holder for curved scoring of all breads and baguettes.

Especially designed, its shape facilitates curved scoring of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety

Side protection. Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 9 g • For right and left handed
- Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)
- Easy blade change

Soporte de hoja para escarificación curva de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja. Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 9 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una hoja tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de hoja sencillo



LAMES / BLADES / HOJAS					
REF 436.1 ALD	MP MURE & PEYROT	22 mm	REF 536.1 ALD	22 mm	T
0,1 mm	436.1	1	0,1 mm	536.1	1

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



LONGUET

128.1.436



153 x 24 x 4 mm / 9,4 g / 10 SC = 0,118 kg

Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.

Le manche en hélice, de part sa forme, s'adapte à toutes les méthodes de travail.
En matière alimentaire.

Sécurité

Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 9,4 g • Pour droitier et gaucher
- Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.

Specially designed, its shape facilitates straight of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety

Side protection. Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 9,4 g • For right and left handed
- Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)
- Easy blade change

Soporte de hoja para escarificación recta de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja. Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 9,4 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una hoja tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de hoja sencillo



BORDELAISE

19.1.436



LAMES / BLADES / HOJAS		
REF 436.1 ALD 0,1 mm	T 22 mm	REF 536.1 ALD 0,1 mm
43 mm		43 mm

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.

LANDAISE

101.1.436



141 x 25 x 4 mm / 11 g / 10 SC = 0,144 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite et courbée de tous les pains et baguettes.

Une pièce intérieure en acier inox permet de courber la lame manuellement.

En matière alimentaire.

Sécurité

Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 11 g • Pour droitier et gaucher
- Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight and curved scoring of all breads and baguettes.

Specialized designed, its shape facilitates all scorings of all breads and baguettes.

In food composite material.

Safety

Side protection. Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 11 g • For right and left handed
- Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)
- Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de hoja para escarificación recta y curva de todos los panes y baguettes.

Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes. En material compuesto alimentario.

Seguridad

Protección lateral al inicio de la hoja. Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 11 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una hoja tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero



139 x 25 x 4 mm / 13,6 g / 10 SC = 0,164 kg

Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la hoja 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.

En matière alimentaire et détectable.

Sécurité

Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 13,6 g • Pour droitier et gaucher
- Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.

In food and detectable composite material.

Safety

Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 13,6 g • For right and left handed
- Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de hoja para escarificación recta de todos los panes y baguettes.

En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad

Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 13,6 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una hoja tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de hoja sencillo • Se adapta en Scarlette

PANETON*

101.1.232



LAMES / BLADES / HOJAS

REF 232.8 ALD
I 0,8 mm

T Lame en plastique alimentaire et détectable
22 mm Food and detectable grade plastic blade
L 43 mm Hoja en plástico alimentario y detectable

CAMPINETTE

14.0.000



LAMES / BLADES / HOJAS

REF 430.6 ALD
"Campinox" I 0,6 mm

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



138 x 25 x 4 mm / 14 g / 10 SC = 0,152 kg

Porte-lame pour la scarification droite des baguettes.

En matière alimentaire.

Sécurité

Livrée avec une lame en plastique alimentaire et détectable : aucun risque de coupure pour l'utilisateur.

Livrée avec un capuchon de protection.

Caractéristiques

- Ergonomie du manche • Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Léger : 14 g
- Pour droitier et gaucher • Lame en plastique alimentaire et détectable • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight scoring of baguettes.

In food composite material.

Safety

Delivered with a non-cutting food grade plastic blade. Protective cap.

Characteristics

- Ergonomic handle • Very good handling, gestural comfort • Light: 14 g
- For right and left handed • Blade in food and detectable grade plastic • Adaptable for Scarlette

Soporte de hoja para escarificación recta de los baguettes.

En material compuesto alimentario.

Seguridad

Hoja en plástico alimentario y detectable, escarifica el pan sin riesgo de corte. Tapón de protección.

Características

- Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 14 g.
- Para usuarios diestros y zurdos • Hoja en plástico alimentario y detectable • Se adapta en Scarlette



89 x 14 x 4 mm / 3,3 g / 10 VR = 0,033 kg

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.

Ce manche améliore l'emploi de la lame dentée Campinox.

En matière alimentaire et détectable.

Sécurité

Lame longue, peu de contact avec celle-ci. Le manche sert de "range-lame" au repos.

Caractéristiques

- Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 3,3 g • Grande longueur de coupe : 36 mm
- Pour droitier et gaucher • Lame dentée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.

Improves the use of Campinox blades for scoring breads and baguettes.

In food and detectable composite material.

Safety

Long blade, no contact with it. The handle can be used as a "blade holder" at rest.

Characteristics

- Very good handling, gestural comfort • Very light: 3,3 g • Cutting length: 36 mm • For right and left handed • Straight toothed blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Adaptable for Scarlette

Soporte de hoja para escarificación recta de todos los panes y baguettes.

Mejora la utilización Campinox para la escarificación de los panes y baguettes.

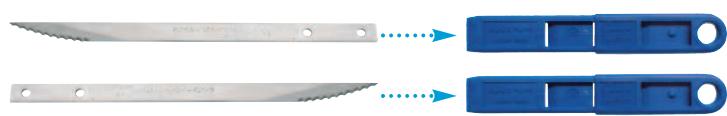
En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad

Hoja larga, poco contactos con ella. El mango puede servir de "guarda hoja" al descanso.

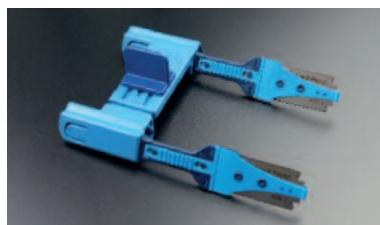
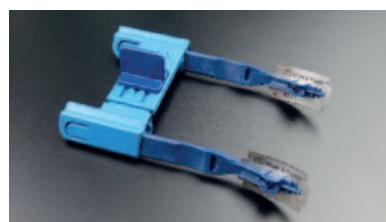
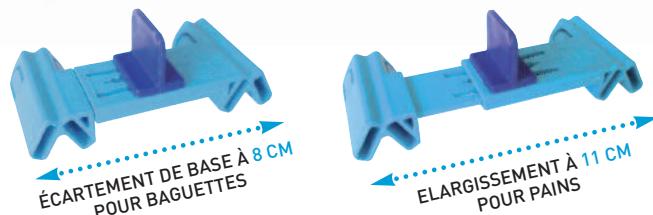
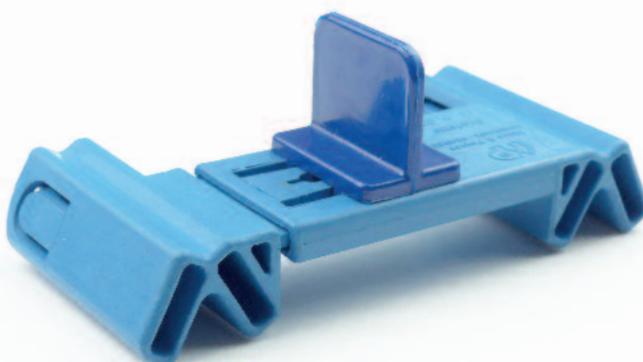
Características

- Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 3,3 g • Gran longitud de corte : 36 mm
- Para usuarios diestros y zurdos • Hoja dentada en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr • Se adapta en Scarlette



SCARLETTE

12.0.000



100 x 50 x 40 mm / 31 g / 10 VR=0,310 kg

Support pour la scarification droite ou courbée [selon couteau employé] des baguettes et des pains.
Ce support permet de recevoir deux couteaux afin d'augmenter la productivité en multipliant par 2 le nombre de baguettes ou de pains scarifiés, en un seul mouvement.

La Scarlette est extensible afin de pouvoir choisir la largeur de l'espace entre les deux couteaux. (de 8 cm à 11 cm d'écartement).

En matière alimentaire et détectable.

Sécurité

Lors de son utilisation, la main est éloignée des lames.

Avantage

Amélioration de la productivité.

Caractéristiques

- Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Léger : 31 g • Pour droitier et gaucher

- S'adapte à 5 porte-lames différents [scarification droite ou courbée] • Changement de couteau facile

Support for straight or curved scoring [depending on the knife used] of baguettes and breads.

Specially designed, it increases productivity by multiplying by 2 the number of baguettes or scarified breads in a single movement. The Scarlette is extendable in order to be able to choose the width of the space between the two knives. (from 8 cm to 11 cm apart).

In food and detectable composite material.

Safety

In use, the hand is kept away from the blades.

Assets

Improved productivity.

Characteristics

- Very good grip, gestural comfort • Light: 31 g • For right and left handed • Holds 5 different blade holders [straight or curved scoring] • Ease of installation of the scoring blade holders on the support

Soporte recibiendo 2 cuchillos para la escarificación.

Especialmente estudiado, permite de aumentar la productividad multiplicando por 2 el numero de baguettes o de panes escarificados en un solo movimiento. Soporte extensible permitiendo la variación de espacio entre los dos cuchillos [8 a 11 cm de distancia].

En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad

Cuando está en uso, la mano se mantiene alejada de las cuchillas.

Ventajas

Productividad mejorada.

Características

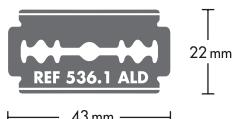
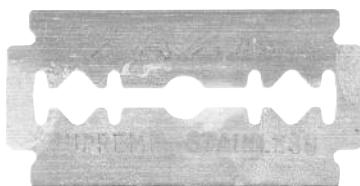
- Muy buen mantenimiento en la mano, conforto gestual • Ligero : 31 g • Para usuarios diestros y zurdos • Se adapta a 5 soportes de hojas diferentes [escarificación recta o curva] • Fácil cambio de soportes de hojas

436.1 ALD | 0,1 mm



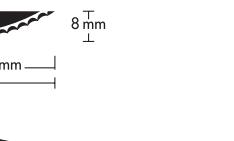
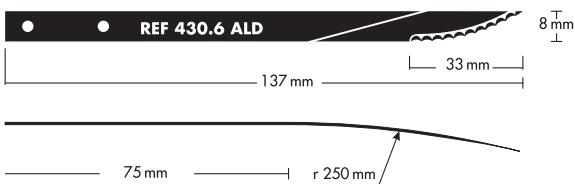
22 mm
43 mm

536.1 ALD | 0,1 mm



22 mm
43 mm

430.6 ALD "CAMPINOX" | 0,6 mm



8 mm
33 mm

137 mm

75 mm r 250 mm

232.8 ALD | 0,8 mm

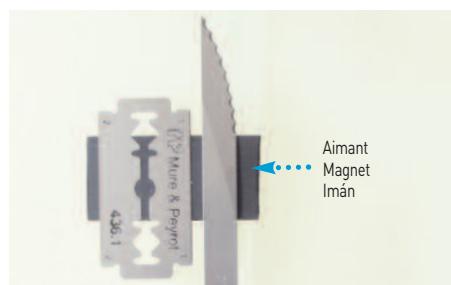


22 mm
43 mm

ACCESSOIRES / ACCESSORIES / ACCESORIOS

MAGNY

10.0.000



Aimant
Magnet
Imán



20 x 40 x 2,5 mm / 5,7 g / 10 VR = 0,057 kg

Support magnétique pour lames.

A mettre sur la plaque métallique entourant extérieurement le four pour fixer la lame.

Magnetic accessory.

To put next to the oven to fix your blades.

Soporte magnético.

Que se coloca cerca del horno sobre parte metálica para fijar las hojas.

PEUGE

126.0.000



100 x 47 x 21 mm / 15 g / 10 VR = 0,150 kg

Receptacle pour les porte-lames.

Idéal pour déposer les couteaux de scarification au repos sans risque de coupure.
Aimanté au dos pour une fixation simple et pratique à proximité des plans de travail.

En matière alimentaire.

Pratique Possibilité de mettre de l'eau à l'intérieur afin d'humidifier les lames inox et que cette dernière n'accroche pas à la pâte.**Container for storing blade holders.**

At rest, the knife rests in its holder without risk of cutting.
Magnetic on the back for easy and practical attachment near the ovens.
In food composite material.

Practical It may receive water in order to dissolve the dough and moisten the stainless steel blade.**Receptáculo para cuchillo de panadería.**

Al descanso, el cuchillo está dentro de su recipiente sin riesgo de corte.
Parte atrás magnética para una fijación simple y práctica a proximidad de los hornos.
En material compuesto alimentario.

Práctico Puede también recibir agua para disolver y humedecer la masa de la hoja en acero inoxidable.

LOGISTIQUE / LOGISTICS / LOGÍSTICA

SOFIAC 2 ALD

86.1.489 ALD



QUAIRIE ALD

160.1.452 A ALD



179 x 68 x 10 mm / 66 g / 10 SC = 0,960 kg

Couteau de sécurité multi-usage.

Idéal pour tout travail de manutention, ouvrir les cartons et les emballages.
En matière alimentaire et détectable.

Sécurité Pas de contact avec la lame lors de son utilisation.**Multi-purpose safety knife.**

Ideal for all handling work, opening boxes and packaging.
In food and detectable composite material.

Safety No contact with the blade during use.**Cuchillo de seguridad multi-uso.**

Ideal para todo trabajo de manutención, abrir cartones y embalajes.
En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad No contacto con la hoja cuando se utiliza.**LAMES / BLADES / HOJAS**

REF 489.3 ALD

| 0,3 mm



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



161 x 78 x 26 mm / 94 g / 10 SC = 1,240 kg

Couteau de sécurité à lame rétractable.

Idéal pour tout travail de manutention, ouvrir les cartons et les emballages. En matière alimentaire et détectable.

Sécurité Action de va et vient, la lame revient en lâchant la poignée.
Bloquage possible au repos.**Safety knife with a retractable blade.**

Ideal for all handling works and for opening cardboard boxes and packagings. In food and detectable composite material.

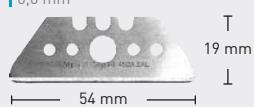
Safety The blade retracts with the release of the trigger. Safety lock.**Cutter de seguridad con una hoja retráctil.**

Ideal para todo trabajo de manutención, abrir cartones y embalajes.
En material compuesto alimentario y detectable.

Seguridad Acción de ida y vuelta, la hoja vuelve soltando el tirador.
Bloqueo posible cuando no se utiliza.**LAMES / BLADES / HOJAS**

REF 452A.6 ALD

| 0,6 mm



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Hoja en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL • SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE EN FRANCE

PRIX - RÉVISION DU PRIX

La société MURE & PEYROT s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts des matières premières et seront alors communiqués par tout moyen au client. Les prix de vente de nos produits sont eux en vigueur à la date de validation de la commande par la société MURE & PEYROT, tel qu'il figure dans la fiche de tarif jointe au courriel de confirmation de commande adressé au Client lui confirmant le prix de facturation, sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande. Nos prix s'entendent hors taxes en Euro, franco de port et emballage en France métropolitaine à partir de 500 Euros net H.T. Nous ne pouvons pas accepter les commandes inférieures à 250 Euros H.T. Pour toute commande entre 250 Euros et 500 Euros H.T. un forfait port et emballage de 25 Euros H.T sera facturé.

ACCEPTATION

Les commandes transmises par nos agents ou représentants, ou adressées directement par nos clients, ne nous engagent que sous réserve d'acceptation de notre part. En aucun cas, les conditions de nos clients ne peuvent être opposées à nos conditions de vente.

LA PASSATION D'UNE COMMANDE IMPLIQUE L'ACCEPTATION DE NOS CONDITIONS SANS RÉSERVE. Nous n'acceptons aucun retour de marchandises sauf stipulation écrite par nous.

Les Conditions Générales de Vente (CGV) sont opposables au Client qui reconnaît en avoir pris connaissances et les avoir expressément acceptées sans réserve avant de valider sa Commande. Toute passation de commande vaut acceptation des CGV. Les CGV constituent avec le Bon de Commande, le courriel de confirmation de la Commande le cas échéant et les factures, les documents contractuels opposables au Client et forment ensemble le contrat, à l'exclusion de tout autre, notamment de ses propres conditions générales de vente et/ou d'achat et/ou de ses propres bons de commandes. En cas de contradiction entre les CGV et le Bon de Commande, les dispositions du Bon de Commande prévalent. Toutes conditions dérogatoires aux présentes n'engagent MURE & PEYROT qu'à la condition d'avoir été acceptées par écrit. Les CGV applicables au Client sont celles en vigueur à la date de la Commande.

DÉLAI

Les délais ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Leur dépassement éventuel ne peut entraîner ni indemnité, ni pénalité de retard.

TRANSPORT

Toutes nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même celles expédiées franco. Il incombe au destinataire de faire toutes les réserves et d'exercer son recours s'il y a lieu auprès du transporteur.

PAIEMENT

Nos marchandises sont payables, après acceptation, à 30 JOURS FIN DE MOIS de la date de la facture ou au départ des marchandises, net escompte. Pour tout report d'échéance, des frais de 0,5 % par jour seront appliqués. TOUTE COMMANDE IMPLIQUE L'ACCEPTATION DE NOS CONDITIONS.

De convention express, et sauf report sollicité à temps et accordé par nous, le défaut de paiement de nos fournitures à l'échéance fixée entraînera :

- 1 • L'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues, quel que soit le mode [par traite ou non].
- 2 • L'exigibilité, à titre de dommages et intérêts et de clause pénale, d'une indemnité égale à 8% des sommes dues outre les intérêts légaux et les frais judiciaires éventuels.

COMPÉTENCE

Aucune réclamation ne sera admise passé un mois date de réception des marchandises. En cas de contestation, le tribunal de Commerce de Bordeaux est seul compétent, quelles que soient les réserves faites à ce sujet par le client. Nos traites ou acceptations de règlement ne font pas dérogation à cette clause attributive de juridiction.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La société reste propriétaire des marchandises livrées jusqu'au paiement intégral du prix et le cas échéant de ses accessoires. Néanmoins, l'acquéreur assume la responsabilité pleine et entière des marchandises dès leur livraison.

RESPONSABILITÉ

Elle se limite, en cas de contestation, au remplacement de la marchandise sans aucune indemnité. La société MURE & PEYROT se réserve le droit à tout moment d'améliorer les produits de sa gamme.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES À L'ÉTRANGER

Consulter notre Service Export : mail@mure-peyrot.com

Export general sales terms

Contact our Export Department: mail@mure-peyrot.com

Condiciones generales de exportación

Consultar nuestro Departamento Exportaciones : mail@mure-peyrot.com

1904 • 2024, 120 ANNÉES D'INNOVATION

Nous sommes fiers de pouvoir fêter avec vous la 120^{ème} année d'existence de notre entreprise. Notre histoire s'est bâtie autour d'un sens aigu de l'évolution de l'utilisation des couteaux et des lames au cours des décennies. Artisanale, puis industrielle notre entreprise a conjugué son expérience et son professionnalisme à une volonté constante d'innovation.

La confiance sans cesse renouvelée de nos clients répartis dans plus de 70 pays dans le monde en est la plus belle démonstration.

1904 • 2024, 120 YEARS OF INNOVATION

We are proud to celebrate with you our 120th anniversary. Our legacy is based on the evolution of knives and blades throughout the decades. We bring together experience and professionalism with constant striving for innovation. The longtime trust of our customers in over 70 countries around the world is our greatest accomplishment.

1904 • 2024, 120 AÑOS DE INNOVACIÓN

Estamos orgullosos de poder celebrar con ustedes el 120 aniversario de la existencia de nuestra empresa. Nuestra historia se ha construido alrededor de un agudo sentido de la evolución del uso de cutters y hojas durante décadas. Artesanal, luego industrial, nuestra empresa ha fusionado su experiencia y su profesionalismo para luchar por la innovación constante.

La continua confianza de nuestros clientes distribuidos en más de 70 países de todo el mundo, es la mejor de las recompensas que podamos obtener.



MURE & PEYROT
25, rue Roger Touton • BP 50120
Parc d'Activités Bordeaux Nord
33041 BORDEAUX CEDEX - FRANCE



Tél. : +33 (0)556 693 200 / Fax : +33 (0)556 693 202 / E-mail : mail@mure-peyrot.com

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR
MURE-PEYROT.COM

