


# MP


MURE & PEYROT

INNOVATION,  
SAFETY AND  
PERFORMANCE

## CATÁLOGO PADARIA

 PORTA-LÂMINAS, LÂMINAS E ACESSÓRIOS PARA PADARIAS

## CATALOGO PANIFICIO

 PORTALAME, LAME DA FORNO ED ACCESSORI PER LA PANETTERIA

## KATALOG FÜR DEN BÄCKEREIBEDARF

 KLINGENHALTER, KLINGEN UND ZUBEHÖR FÜR DEN BÄCKEREIBEDARF



Mure & Peyrot  
Palme d'Or de  
l'Industrie Coutelière 2026

COMITÉ DE FRANCE

SILVER

2023  
ecovadis

Sustainability  
Rating



MURE-PEYROT.COM



### Líder francês para estiletes de segurança e lâminas industriais

Graças a um controle total dos meios de produção e a capacidade de ouvir as necessidades dos clientes, a Mure & Peyrot projeta, desenvolve e industrializa estiletes que são cada vez mais eficientes e seguros. Para uma qualidade constante, nossas lâminas são fabricadas continuamente a partir de rolos de aço com alto teor de cromo (mais de 13%).

### Leader francese per i coltelli di sicurezza e lame industriali

Grazie al controllo totale dei suoi mezzi di produzione e all'ascolto delle esigenze dei suoi clienti Mure & Peyrot progetta, sviluppa e industrializza coltelli sempre più performanti e sicuri. Per una costanza di qualità, le nostre lame sono realizzate in continuo con rullo in acciaio con un contenuto superiore al 13% di Cr.

### Französischer Marktführer für Sicherheitsmesser und Industrieklingen

Durch das Wissen seiner Produktionsmittel und Kenntnis der Bedürfnisse seiner Kunden entwickelt und industrialisiert Mure & Peyrot sichere und leistungsfähigere Messer. Alle Klingen werden aus einem Bandstahl mit einem Gehalt von 13 % Chrom hergestellt.

## NOSSA LINHA DE PADARIA É COMPOSTA DE FACAS E LÂMINAS DETECTÁVEIS PARA INDUSTRIA ALIMENTAR!

Para que a sua satisfação seja cada vez maior, a Mure & Peyrot desejou cumprir as normas francesas, pois estas são mais rígidas que as normas europeias para estiletes de segurança e lâminas industriais.

A Mure & Peyrot optou por oferecer uma linha adequada para o contato com alimentos aquosos, ácidos, alcoólicos e gordurosos [exceto produtos lácteos], nas condições previstas para cada objeto considerado.

A Mure & Peyrot optou por projetar e industrializar uma linha detectável para que os produtos sejam automaticamente reconhecidos por detectores de metal, em caso de queda ou perda das facas durante a desempacotamento e/ou produção.

Nossos produtos são detectáveis a partir de esferas de 3 mm de diâmetro de aço inoxidável.

## LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI DA PANIFICAZIONE È COMPOSTA DA COLTELLI E LAME ALIMENTARI RILEVABILI !

Per rispondere al meglio alle vostre aspettative, Mure & Peyrot ha voluto rispettare le norme francesi poiché queste ultime sono più severe delle norme europee per i coltelli di sicurezza e le lame industriali.

Mure & Peyrot ha scelto di proporre una gamma idonea al contatto dei prodotti acquosi, acidi, alcolici e grassi (esclusi i prodotti lattiero-caseari) nelle condizioni previste per ciascun oggetto considerato.

Mure & Peyrot ha scelto di progettare e industrializzare una gamma rilevabile in modo che i prodotti siano riconosciuti automaticamente dai metal detector in caso di caduta o perdita dei coltelli durante il disimballaggio e/o la produzione.

I nostri prodotti sono rilevabili da 3 mm di diametro di sfere in acciaio inossidabile.

## FÜR DEN BÄCKEREIBEDARF : UNSERE SICHERHEITSMESSER UND KLINGEN SIND LEBENSMITTELGEEIGNET UND DETEKTIERBAR = WIEDERAUFFINDBAR.

Um den Kundenwünschen gerecht zu werden beachtet Mure & Peyrot alle Französischen Gesetze für Sicherheitsmesser und den dazu passenden Klingen, denn diese Gesetze sind weit strenger als die europäischen.

Mure & Peyrot verfolgt ein genaues Programm für Lebensmittel wie Flüssigkeiten, Säure, Alkohol und Fette (ausser Milchprodukte).

Alle Teile der Sicherheitsmesser sind detektierbar, d. h. sie sind mit Edelstahlstaub angereichert. Sollte aus irgendeinem Grund ein Teil eines Messers in den Produktionsablauf gelangen, werden diese Teile ( ab einer Größe von 3mm ) sofort durch die Detektieranlage gefunden.



Faca para escarificação de pães do campo, orgânicos e de cereais.  
Cottello di scarificazione per pane rustico di campagna, biologico, ai cereali.  
Sicherheitsmesser zum Anritzen von Brotteigen aller Art auch mit Cerialien.



Faca para escarificação para baguetes.  
Cottello di scarificazione per baguette.  
Sicherheitsmesser zum Anritzen von Baguette.



Adequada para o contato com alimentos.  
Adatto per il contatto alimentare.  
Darf mit Lebensmittel in Berührung kommen.



Facas descartáveis, a lâmina não pode ser trocada.  
Cottelli usa e getta, la lama non si cambia.  
Einwegmesser, die Klinge kann nicht ausgetauscht werden.



Ambidestro  
Ambidestro  
Beidhändig



Leve  
Leggero  
Leichtgewicht



Segurança reforçada  
Sicurezza rafforzata  
Verstärkte Sicherheit



Ergonômico  
Ergonomico  
Ergonomisch



Evita as perturbações músculo-esqueléticas  
Evita i DMS  
Verhindert RSI



Resistente aos produtos detergentes  
Resistente ai prodotti detersivi  
Beständig gegen Reinigungsmittel



Para o corte de papelão ondulado de um lado e compacto  
Per il taglio di cartoni a semplice scanalatura e compatti  
Zum Schneiden von einwelligem Karton



Para cortar adesivo de embalagem  
Per il taglio degli adesivi d'imballaggio  
Zum Schneiden von Verpackungs-Klebstoffen



Para cortar filmes plásticos  
Per il taglio dei film plastici sull'imballaggio  
Zum Schneiden von Kunststoffolien



Para cortar fitas de embalagem  
Per il taglio delle fascette d'imballaggio  
Zum Schneiden von Verpackungsbändern

NOVO / NOVITÀ / NEUIGKEITEN

# COPAIN

177.1.000

## ESPECIALMENTE PROJETADO PARA UM CORTE FÁCIL E CRIATIVO

A forma facilita a escarificação, como uma escova, para aumentar a criatividade do padeiro. Feito de material composto para trabalhar com comida, com uma lâmina de aço inoxidável.

## APPOSITAMENTE STUDIATO PER UNA SCARIFICAZIONE FACILE E CREATIVA

La sua forma facilita lo spuntino, come un pennello, per aumentare la creatività del fornaio. In materiale composto alimentare con lama in acciaio inox.

## BESONDERE ANWENDUNG ZUM ANRITZEN VON BROTTZEIGEN

Durch seine Form lässt es sich leicht wie ein Pinsel führen, um die Kreativität des Bäckers zu steigern. Aus lebensmittelechtem Verbundmaterial mit einer Klinge aus rostfreiem Stahl.



150 x 16 x 5 mm / 2,5 g / 10 SC = 0,058 kg

50 VR = 0,125 kg

Esp. da lâmina 0,15 mm / Sp. lama 0,15 mm / Dicke Klinge 0,5 mm

 Lâmina de padeiro para pães do campo, orgânicos e de cereais.

 Lâmina de padeiro para pães baguetes.

### Segurança

Sem troca de lâmina (faca descartável).

### Características

- Cabo fino e ergonômico.
- Aderência muito boa para um bom conforto gestual.
- Muito leve: 2,5 g.
- Para usuários destros e canhotos.
- Lâmina sobremoldada em aço inoxidável (> 13% cromo).
- Resistente a acetona e detergentes.
- Entregue em uma caixa dispensadora de 10 facas.
- Aprovação de alimentos pelo LNE.



 Lama da forno per pane rustico di campagna, biologico, ai cereali.

 Lama da forno per baguette.

### Sicurezza

Nessun cambiamento di lama (coltello usa e getta).

### Caratteristiche

- Finezza ed ergonomia del manico.
- Ottima presa per un buon comfort gestuale.
- Molto leggero: 2,5 g.
- Per destrorso e mancino.
- Lama sopraelevata in acciaio inossidabile (> 13% cromo).
- Resistente all'acetone e ai prodotti per il bucato.
- Consegnato in scatola distributrice da 10 coltelli.
- Approvazione alimentare concessa dal LNE.



 Klinge für den Bäckerbedarf zum Schneiden von Brotteigen mit Zerialien.

 Bäckermesser zum Vertikutieren der Stange.

### Sicherheit

Einwegmesser, ein Klingenaustausch ist nicht möglich.

### Besonderheiten

- Feiner und ergonomischer Griff.
- Sehr gute Griffigkeit in der Hand, gestalterischer Komfort.
- Sehr leicht: 2,5 g.
- Für Rechtshänder und Linkshänder.
- Überspritzte Klinge aus rostfreiem Stahl (> 13% Chrom).
- Aceton- und reinigungsmittelbeständig.
- Wird in einer Schachtel mit 10 Messern geliefert.
- LNE genehmigt.



SC : EMBALADO EM UMA CAIXA / CONFEZIONATO IN UNA SCATOLA / IN SCHACHTEL VERPACKT

VR : EMBALADOS A GRANEL / EMBALADOS A GRANEL / UNVERPACKT

# FOURNIL

125.1.000



143 x 32 x 4 mm / 10 g / 20 SC = 0,242 kg / 100 VR = 1,000 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

**Lâmina de padeiro descartável para escarificação reta de todos os pães e baguetes**  
Especialmente desenvolvida, a forma facilita a escarificação reta.  
Feito de material de qualidade alimentar.

**Segurança**

Proteção da lâmina removível e separável (patenteada). Sem troca de lâmina (faca descartável).

**Características**

- Cabo fino e ergonómico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 6 g • Para usuários destros e canhotos • Lâmina sobremoldada em aço inoxidável (> 13% cromo).

**Lama da forno monouso per la scarificazione di tutti i pani e le baguette.**

Appositamente studiata, la sua forma facilita la scarificazione diritta.  
In materia alimentare.

**Sicurezza**

Protezione lama estraibile e separabile (brevettata). Nessun cambio lama (coltello monouso).

**Caratteristiche**

- Impugnatura ergonomica • Ottima impugnatura per un buon comfort gestuale • Leggerissima: 6 g • Per destrorsi e mancini • Lama rivestita in acciaio inossidabile alimentare e rilevabile (> 13% cromo)

**Metalldetektierbar und lebensmittel-geeignetes Einweg-Messer zum geraden Anritzen von Brotteigen und Baguette.**

Spezielle Form, für den geraden Schnitt beim Anritzen von Brotteigen, lebensmittel-geeignet.

**Sicherheit**

Der Klingenschutz ist abnehmbar (Patent). Einwegmesser, daher kein Klingentausch möglich.

**Besonderheiten**

- Ergonomie des Griffs • Sehr gute Griffigkeit für einen guten Bewegungskomfort • Sehr leicht: 6 g • Für Rechts- und Linkshänder • Klinge in lebensmittelechtem Edelstahl umspritzt und detektierbar (> 13% Chrom)



# LONGUET

128.1.436



153 x 24 x 4 mm / 9,4 g / 10 SC = 0,118 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

**Porta-lâmina para escarificação reta de todos os pães e baguetes.**

O cabo, em forma de hélice, se adapta a todos os métodos de trabalho. Em material de qualidade alimentar.

**Segurança** Proteção lateral no início da lâmina. Vem com uma tampa de proteção.

**Características**

- Cabo ergonómico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 9 g • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina tipo lâmina de barbear, numerada nos 4 cantos, em aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável (> 13% cromo) • A lâmina se troca facilmente

**Porta lama per la scarificazione diritta di tutti i pani e le baguette.**

Il manico a elica, per la sua forma, si adatta a tutti i metodi di lavoro. In materia alimentare.

**Sicurezza** Protezione laterale all'innesco della lama. Fornito con cappuccio di protezione

**Caratteristiche**

- Impugnatura ergonomica • Molto buona presa, buon comfort gestuale • Leggero: 9,4 g • Per destrorsi e mancini • Viene fornito con una lama tipo rasoio, numerata a 4 angoli, in acciaio inossidabile alimentare e rilevabile (> 13% cromo) • Facile cambio lama

**Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in gerader Form.**

Seine geschwungen Form erleichtert die Arbeit, lebensmittel-geeignet.

**Sicherheit** Seitlicher Schutz, mit Klingenschutz geliefert.

**Besonderheiten**

- Ergonomie des Griffs • Sehr griffig, guter Bewegungskomfort • Geringes Gewicht: 9,4 g • Für Rechts- und Linkshänder • Lieferung mit rasiermesserartiger Klinge, an den 4 Ecken nummeriert, aus lebensmittelechtem Edelstahl und detektierbar (> 13% Chrom) • Einfacher Klingentausch



**LÂMINAS / LAME / KLINGEN**



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13 % Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittel-geeignet, mehr als 13 % Cr

# LANDAISE

101.1.436



139 x 25 x 4 mm / 13,6 g / 10 SC = 0,164 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

**Porta-lâmina para escarificação reta de todos os tipos de pão e baguetes.**  
Feito de material de qualidade alimentar e detectável

**Segurança**

Vem com uma tampa de proteção.

**Características**

- Cabo ergonômico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 13,6 g • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina tipo lâmina de barbear, numerada nos 4 cantos, em aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável (> 13% cromo) • A lâmina se troca facilmente • Se adapta na faca Scarlette

**Porta lama per la scarificazione diritta di tutti i pani e le baguette.**

In materia alimentare e rilevabile.

**Sicurezza**

Fornito con cappuccio protettivo.

**Caratteristiche**

- Impugnatura ergonomica • Molto buona presa, buon comfort gestuale • Leggero: 13,6 g • Per destrorsi e mancini • Viene fornito con una lama tipo rasoio, numerata a 4 angoli, in acciaio inossidabile alimentare e rilevabile (> 13% cromo) • Facile cambio lama • Si adatta alla scarlette



**Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in gerader Form.**

lebensmittel-geeignet.

**Sicherheit**

Wird mit einem Klingenschutz geliefert.

**Besonderheiten**

- Ergonomie des Griffs • Sehr griffig, guter Bewegungskomfort • Leicht: 13,6 g • Für Rechts- und Linkshänder geeignet • Lieferung mit rasiermesserartiger Klinge, an den 4 Ecken nummeriert, aus lebensmittelechtem Edelstahl und detekierbar (> 13% Chrom) • Einfacher Klingewechsel • Passt auf die Scarlette

# ADOUR

123.1.436



141 x 19 x 14 mm / 12 g / 10 SC = 0,166 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

**Porta-lâmina para escarificação curvada de todos os pães e baguetes.**

A lâmina é curvada para facilitar a escarificação. Feito de material de qualidade alimentar e detectável.

**Segurança**

Proteção lateral. Entregue com uma tampa de proteção.

**Características**

- Cabo fino e ergonômico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 12 g • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina tipo lâmina de barbear, numerada nos 4 cantos • Lâmina sobremoldada em aço inoxidável (> 13% cromo) • A lâmina se troca facilmente • Se adapta na faca Scarlette

**Porta lame per la scarificazione curva di tutti i pani e le baguette.**

La lama è incurvata per facilitare la scarificazione. Alimentare e rilevabile.

**Sicurezza**

Protezione laterale. Dotato di cappuccio protettivo.

**Caratteristiche**

- Impugnatura ergonomica • Ottima impugnatura, buon comfort gestuale • Leggero: 12 g • Per destrorsi e mancini • Viene fornito con una lama tipo rasoio, numerata a 4 angoli, in acciaio inossidabile (> 13% cromo) • Facile cambio lama • Si adatta alla scarlette



**Seine geschwungene Form erlaubt dem Anwender das Anritzen von Brotteigen aller Art und Baguette.**

Die geschwungene Form der Klinge erleichtert die Arbeit, aus lebensmittel-geeignetem Material.

**Sicherheit**

Seitlicher Schutz der Klinge, mit Schutz geliefert.

**Besonderheiten**

- Ergonomie des Griffs • Sehr gute Griffigkeit, guter Bewegungskomfort • Leichtgewicht: 12 g • Für Rechts- und Linkshänder • Lieferung mit rasiermesserartiger Klinge, an den 4 Ecken nummeriert, aus Edelstahl (> 13% Chrom) • Einfacher Klingewechsel • Passt auf die Scarlette

LÂMINAS / LAME / KLINGEN



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittel-geeignet, mehr als 13% Cr



SC : EMBALADO EM UMA CAIXA / CONFEZIONATO IN UNA SCATOLA / IN SCHACHTEL VERPACKT

# BOULANGE

129.1.436



150 x 22 x 15 mm / 9 g / 10 SC = 0,134 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

## Porta-lâmina para escarificação curvada de todos os pães e baguetes.

O cabo, em forma de hélice, se adapta a todos os métodos de trabalho.  
Em material de qualidade alimentar.

### Segurança

Proteção lateral no início da lâmina. Vem com uma tampa de proteção.

### Características

- Cabo ergonômico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 9 g • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina tipo lâmina de barbear, numerada nos 4 cantos, em aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável (> 13% cromo) • A lâmina se troca facilmente

## Porta lame per la scarificazione curva di tutti i pani e le baguette.

Il manico a elica, per la sua forma, si adatta a tutti i metodi di lavoro.  
In materia alimentare.

### Sicurezza

Protezione laterale all'innesco della lama. Fornito con cappuccio di protezione.

### Caratteristiche

- Ergonomia del manico • Molto buona presa, buon comfort gestuale • Leggero: 9 g • Per destrorsi e mancini • Viene fornito con una lama tipo rasoio, numerato a 4 angoli, in acciaio inossidabile alimentare e rilevabile (> 13% cromo) • Facile sostituzione della lama

## Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in geschwungener Form.

Seine geschwungen Form erlaubt dem Anwender das Anritzen von Brotteigen aller Art und Baguette.

### Sicherheit

Seitlicher Schutz, Mit Klingenschutz geliefert.

### Besonderheiten

- Ergonomie des Griffs • Sehr griffig, guter Bewegungskomfort • Geringes Gewicht: 9 g • Für Rechts- und Linkshänder • Lieferung mit rasiermesserartiger Klinge, an den 4 Ecken nummeriert, aus lebensmittelechtem Edelstahl und detektierbar (> 13% Chrom) • Einfacher Klängenwechsel



## LÂMINAS / LAME / KLINGEN

REF 436.1 ALD  
| 0,1 mm



REF 536.1 ALD  
| 0,1 mm



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittel-g geeignet, mehr als 13% Cr



# CAMPINETTE

14.0.000



89 x 14 x 4 mm / 3,3 g / 10 VR = 0,033 kg  
Esp. da lâmina 0,6 mm / Sp. lama 0,6 mm / Dicke Klinge 0,6 mm

## Porta-lâmina para escarificação reta de todos os tipos de pão e baguetes.

Este cabo melhora o uso da lâmina dentada Campinox. Feito de material de qualidade alimentar e detectável.

### Segurança

Lâmina comprida, pouco contato com ela. O cabo serve como um "porta-lâmina" quando não está em uso.

### Características

- Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 3,3 g • Comprimento de corte longo: 36 mm • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina dentada em aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável • Se adapta na faca Scarlette

## Porta lame per la scarificazione diritta di tutti i pani e le baguette.

Questo manico migliora l'uso della lama dentata Campinox. In materia alimentare e rilevabile.

### Sicurezza

Lama lunga, poco contatto con essa. Il manico serve da "portalamo" a riposo.

### Caratteristiche

- Ottima presa per un buon comfort gestuale • Molto leggero: 3,3 g • Grande lunghezza di taglio: 36 mm • Per destrorsi e mancini • Lama dentata in acciaio inossidabile alimentare e rilevabile (> 13% cromo) • Si adatta alla scarlette

## Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in gerader Form.

In diesen Griff kann de Klinge CAMPINOX eingesetzt werden, lebensmittel-g geeignet.

### Sicherheit

Lange Klinge, wenig Kontakt mit ihr. Der Griff dient als "Klingenthalter", wenn er nicht benutzt wird.

### Besonderheiten

- Sehr gute Griffigkeit für einen guten Bewegungskomfort • Sehr leicht: 3,3 g • Lange Schnittlänge: 36 mm • Für Rechts- und Linkshänder geeignet • Gezahnte Klinge aus lebensmittelechtem Edelstahl und detektierbar (> 13% Chrom) • Passt auf die Scarlette

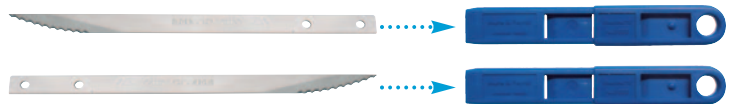


## LÂMINAS / LAME / KLINGEN

REF 430.6 ALD  
"Campinox" | 0,6 mm



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittelgeeignet, mehr als 13% Cr



# BORDELAISE

19.1.436



141 x 25 x 4 mm / 11 g / 10 SC = 0,144 kg  
Esp. da lâmina 0,10 mm / Sp. lama 0,10 mm / Dicke Klinge 0,10 mm

**Porta-lâmina para escarificação reta e curva de todos os tipos de pão e baguetes.**

Uma peça interna de aço inoxidável permite que a lâmina seja dobrada manualmente.

Feito de material de qualidade alimentar

#### Segurança

Proteção lateral no início da lâmina. Vem com uma tampa de proteção.

#### Características

- Cabo ergonômico • Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Muito leve: 11 g • Para usuários destros e canhotos • Vem com uma lâmina tipo lâmina de barbear, numerada nos 4 cantos, em aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável (> 13% cromo) • A lâmina se troca facilmente • Se adapta na faca Scarlette

**Porta lama per la scarificazione diritta e curvata di tutti i pani e le baguette.**

Un pezzo interno in acciaio inox permette di curvare la lama manualmente.

In materia alimentare.

#### Sicurezza

Protezione laterale all'innesco della lama. Fornito con cappuccio di protezione.

#### Caratteristiche

- Impugnatura ergonomica • Molto buona presa, buon comfort gestuale • Leggero: 11 g • Per destrorsi e mancini • Viene fornito con una lama tipo rasoio, numerata a 4 angoli, in acciaio inox alimentare e rilevabile (> 13% cromo) • Facile cambio lama • Si adatta alla scarlette

**Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in gerader und geschwungener Form.**

Dank eines inneren Metallteiles kann die Klinge leicht von Hand gebogen werden.

#### Sicherheit

Klingenschutz zum Drüberstülpen, wird mit dem Klingenschutz geliefert.

#### Besonderheiten

- Ergonomie des Griffs • Sehr griffig, guter Bewegungskomfort • Leichtgewicht: 11 g • Für Rechts- und Linkshänder • Lieferung mit rasiermesserartiger Klinge, an den 4 Ecken nummeriert, aus lebensmittelechtem Edelstahl und detektierbar (> 13% Chrom) • Einfacher Klingwechsel • Passt auf die Scarlette



## LÂMINAS / LAME / KLINGEN



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13 % Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittel-geeignet, mehr als 13 % Cr



# MP

MURE & PEYROT

**ALD : detectável para industria alimentari**

**ALD: alimentari i rilevabili.**

**ALD: detektierbar = wiederauffindbar.**

A Mure & Peyrot é a única empresa europeia a fabricar facas que são seguras para alimentos e detectáveis. Todas as nossas facas de grau alimentício são azuis porque nenhum alimento tem essa cor (o que as torna mais fáceis de detectar). Sua fina cobertura de metal facilita a detecção se a faca cair em uma preparação de alimentos em andamento. Nossas lâminas também são detectáveis pelos mesmos motivos.

Mure & Peyrot è l'unica azienda europea a produrre coltelli sicuri per gli alimenti e rilevabili. Tutti i nostri coltelli per alimenti sono di colore blu perché non esistono alimenti di questo colore (il che li rende più facili da individuare). La sottile copertura metallica rende facile il rilevamento se il coltello cade in una preparazione alimentare in corso. Anche le nostre lame sono individuabili per gli stessi motivi.

Mure & Peyrot ist das einzige europäische Unternehmen, das lebensmittelechte und nachweisbare Messer herstellt. Wir stellen die vom LNE ausgestellten Zertifikate zur Verfügung. Alle unsere lebensmittelechten Messer sind blau, da es keine Lebensmittel in dieser Farbe gibt (was ihre Auffindbarkeit erleichtert). Die dünne Metallbeschichtung macht sie erkennbar, falls das Messer in eine laufende Lebensmittelzubereitung fällt. Auch unsere Klängen sind aus demselben Grund detektierbar.

LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS **LNE**

# SCARLETTE

12.0.000



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

**Suporte para a escarificação reta ou curva (dependendo da faca utilizada) de baguetes e pães.**

Este suporte permite receber duas facas a fim de aumentar a produtividade multiplicando por 2 o número de baguetes ou pães escarificados, em apenas um movimento.

A Scarlette é extensível para escolher a largura do espaço entre as duas facas. (de 8 cm a 11 cm de espaçamento). Feito de material de qualidade alimentar e detectável.

### Segurança

Durante o uso, a mão está longe das lâminas.

### Vantagem

Amélioration de la productivité. A = Espaçamento básico de 8 cm para as baguetes • B = Alargamento para 11 cm para pães

### Características

• Aderência muito boa para um bom conforto gestual • Leve: 31 g • Para destros e canhotos • Adapta-se a 5 porta-lâminas diferentes (escarificação reta ou curva) • As facas se trocam facilmente

**Supporto per la scarificazione diritta o curva (secondo il coltello usato) di baguette e pane.**

Questo supporto permette di ricevere due coltelli per aumentare la produttività moltiplicando per 2 il numero di baguette o di pani scarificati, in un solo movimento. La scarlette è allungabile per poter scegliere la larghezza dello spazio tra i due coltelli. (da 8 cm a 11 cm di distanza).

In materia alimentare e rilevabile.

### Sicurezza

Quando si usa, la mano è lontana dalle lame.

### Vantaggio

Miglioramento della produttività. A = Distanza di base di 8 cm per baguette • B = Ampliamento a 11 cm per pani

### Caratteristiche

• Ottima impugnatura per un buon comfort gestuale • Leggero: 31 g • Per destrorsi e mancini • Si adatta a 5 diversi portalamme (scarificazione diritta o curva) • Facile cambio coltello

**Klingenhalter zum Anritzen von Brotteigen und Baguette in gerader und geschwungener Form.**

Dieser Klingenhalter nimmt 2 Klängen auf. Mit einem Schnitt wird die Produktivität gesteigert, lebensmittel-geeignet.

### Sicherheit

Weniger Verletzungsgefahr, da die Hand entfernt von den Klängen ist.

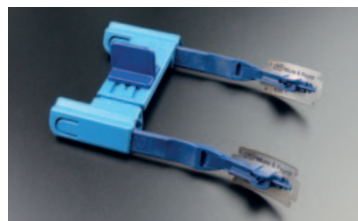
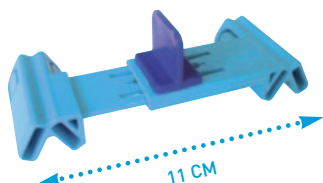
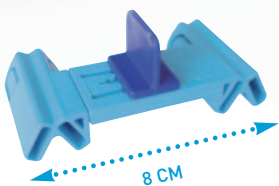
A = Abstand frei wählbar, bis 8 cm für Baguette • B = Abstand frei wählbar, bis 11 cm für Brote

### Besonderheiten

Zeitlicher Vorteil.

### Besonderheiten

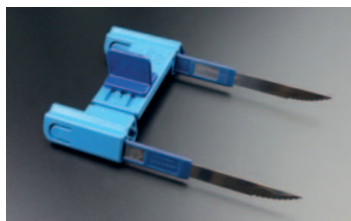
• Sehr gute Griffigkeit für einen guten Bewegungskomfort • Leichtgewicht: 31 g • Für Rechts- und Linkshänder • Passend für 5 verschiedene Klingenthaler (gerade oder gebogene Skarififikation) • Einfacher Messerwechsel



SCARLETTE + ADOUR



SCARLETTE + LANDAISE



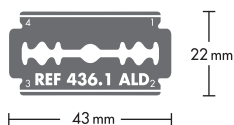
SCARLETTE + CAMPINETTE



SCARLETTE + BORDELAISE



## 436.1 ALD 0,1 mm



43 x 22 x 0,1 mm / 10 x 10 = 0,108 kg / I = 0,2 mm / > = 12° / Y = 57

**Lâmina tipo lâmina de barbear numerada nos 4 cantos.**

Lâmina de aço inoxidável, de qualidade alimentar e detectável +13% Cr.  
Vem em caixa de papelão.

**Produtos associados** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

**Lama tipo rasoio numerata ai 4 angoli.**

Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr.  
Consegnata in scatola di cartone.

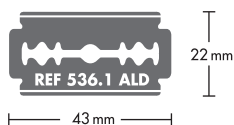
**Prodotti correlati** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

**Rasierklinge mit 4 nummerierten Ecken.**

Edelstahlklinge, lebensmittel-geeignet, 13 % Chrom, geliefert in Kunststoff -  
Boxen à 10 Stück.

**Austauschklinge** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

## 536.1 ALD 0,1 mm



43 x 22 x 0,1 mm / 10 x 10 = 0,128 kg / I = 0,1 mm / > = 12° / Y = 58

**Lâmina tipo lâmina Zaza mais resistente.**

Lâmina feita de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr.  
Vem em uma caixa dispensadora de plástico.

**Produtos associados** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

**Lama Zaza tipo rasoio più resistente.**

Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr.  
Consegnata in scatola distributrice plastica.

**Prodotti correlati** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

**Klinge « ZAZA », höhere Standzeit.**

Klinge aus Edelstahl, lebensmittel-geeignet, 13 % Chrom, geliefert in Kunststoff -  
Boxen à 10 Stück.

**Austauschklinge** Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Produtos relacionados 436.1 ALD - 536.1 ALD / Prodotti correlati 436.1 ALD - 536.1 ALD / Verwandte Produkte 436.1 ALD - 536.1 ALD



LANDAISE



ADOUR



BOULANGE

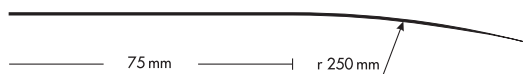
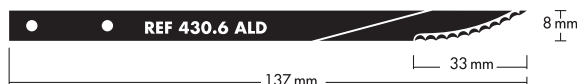


BORDELAISE



LONGUET

## 430.6 ALD "CAMPINOX" 0,6 mm



137 x 8 x 0,6 mm / 10 = 0,048 kg /

I = 0,6 mm / > = 3° - 30° / Y = 58

**Lâmina dentada reta.**

Lâmina feita de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr. A forma e o tratamento da lâmina evitam que a massa gruda.

O entalhe biselado facilita a evacuação da massa.

**Produtos associados** Campinette. Escarificação industrial (tipo MECATHERM).

**Lama dritta e dentata.**

Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile + 13% Cr. La sua forma e il suo trattamento evitano che l'impasto si attacchi. La tacca smussata facilita l'evacuazione dell'impasto.

**Prodotti correlati** Campinette. Industrial scoring (MECATHERM type).

**Gezähnte Klinge.**

Edelstahlklinge, lebensmittel-geeignet, 13 % Chrom.

**Austauschklinge** Campinette. Für den industriellen Einsatz (MECATHERM).



Lâmina adequada para padarias industriais  
Lama adatta per panifici industriali  
Klinge für die industrielle Bäckerei geeignet

Produit associé / Related product / Producto asociado



CAMPINETTE

# SOFIAC 2 ALD

86.1.489



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.

### Cúter de seguridad multi-uso.

Idéal para todo trabajo de manutención, abrir cartones y embalajes. En material compuesto alimentario y detectable.  
**Seguridad** No contacto con la cuchilla cuando se utiliza.

### LÂMINAS / LAME / KLINGEN

REF 489.3 ALD

0,3 mm



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittelgeeignet, mehr als 13% Cr



# QUAIRIE ALD

160.1.452 A



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

### Faca de segurança com lâmina retrátil.

Idéal para todos os trabalhos de manuseio, abertura de caixas de papelão e embalagens. Feito de material de qualidade alimentar e detectável.  
**Segurança** Ação de "vai-e-vem", a lâmina volta quando solta o gatilho. Pode ser travado quando não estiver em uso.

### Coltello di sicurezza a lama retrattile.

Ideale per qualsiasi lavoro di movimentazione, aprire i cartoni e gli imballaggi. Alimentare e rilevabile.  
**Sicurezza** Azione di avanti e indietro, la lama torna rilasciando la maniglia. Possibile blocco a riposo.

### Sicherheitsmesser mit automatisch zurückspringender Klinge.

Idéal für den Wareneingang oder die Kommissionierung zum Öffnen von Kartons und Verpackungen, lebensmittelgeeignet, detektierbar.  
**Sicherheit** Hin- und Herbewegung, die Klinge fährt zurück, wenn der Griff losgelassen wird. Kann bei Nichtgebrauch verriegelt werden.

### LÂMINAS / LAME / KLINGEN

REF 452A.6 ALD

0,6 mm



Lâmina de aço inoxidável de qualidade alimentar e detectável +13% Cr • Lama in acciaio inox alimentare e rilevabile +13% Cr • Klinge aus Edelstahl, lebensmittelgeeignet, mehr als 13% Cr



# CENON ALD

97.1.400



153 x 38 x 12 mm / 17 g / 10 SC = 0,514 kg

### Canivete de segurança descartável feito de material seguro para alimentos e detectável.

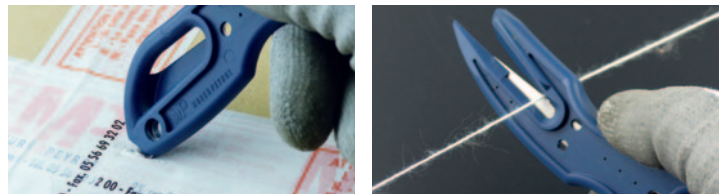
Idéal para abrir embalagens, abrir zíperes, desatarraxar e rasgar.  
**Segurança** A lâmina não é acessível ao usuário, portanto não há necessidade de trocá-la.

### Coltello di sicurezza monouso in materiale sicuro per gli alimenti e rilevabile.

Ideale per aprire imballaggi, aprire la cerniera, sfilare e strappare.  
**Sicurezza** La lama non è accessibile all'utente, quindi non è necessario cambiarla.

### Einweg-Sicherheitsmesser aus lebensmittelechtem und detektierbarem Material.

Idéal zum Öffnen von Verpackungen, Aufschlitzen, Entgürten und Aufreißen.  
**Sicherheit** Die Klinge ist für den Benutzer nicht zugänglich, kein Klingenswechsel.



SC : EMBALADO EM UMA CAIXA / CONFEZIONATO IN UNA SCATOLA / IN SCHACHTEL VERPACKT





#### AUSZEICHNUNG DURCH DAS COMITÉ DE FRANCE

Das Comité de France ist eine Organisation, deren Ziel es seit jeher ist, diejenigen auszuzeichnen und zu würdigen, die zum Ansehen Frankreichs sowie zu seiner wirtschaftlichen, industriellen und kulturellen Ausstrahlung beitragen. Diese Organisation, in Verbindung mit dem Journal du Parlement, hat unser Unternehmen mit der Palme d'Or der Schneidwarenindustrie sowie mit einem Diplom für Verdienste und nationales Prestige ausgezeichnet, insbesondere in Anerkennung unserer Innovationsbemühungen und unserer antibakteriellen Produktreihe.

#### DISTINÇÃO DO COMITÉ DA FRANÇA

O Comité da França é uma organização cuja missão sempre foi reconhecer e homenagear aqueles que contribuem para o prestígio da França e para sua projeção econômica, industrial e cultural. Esta organização, em parceria com o Journal du Parlement, concedeu à nossa empresa a Palma de Ouro da Indústria Cutelaria, juntamente com um Diploma de Mérito e Prestígio Nacional, especialmente em reconhecimento aos nossos esforços de inovação e à nossa linha antibacteriana.

#### DISTINZIONE DEL COMITÉ DE FRANCE

Il Comité de France è un'organizzazione la cui missione è da sempre quella di riconoscere e rendere omaggio a coloro che contribuiscono al prestigio della Francia e alla sua influenza economica, industriale e culturale. Questa organizzazione, in collaborazione con il Journal du Parlement, ha conferito alla nostra azienda la Palma d'Oro dell'Industria Coltelleria, insieme a un Diploma di Merito e Prestigio Nazionale, in particolare per i nostri sforzi in materia di innovazione e per la nostra gamma antibatterica.

#### 1904 • 2025. 122 ANOS DE INOVAÇÃO

Estamos orgulhosos de celebrar o 122º ano de existência da nossa empresa. Nossa história tem sido construída em torno de uma noção apurada de como as facas e lâminas evoluíram ao longo das décadas. Artesanal e depois industrial, nossa empresa combinou a experiência e o profissionalismo com um constante desejo de inovação.

A confiança constantemente renovada de nossos clientes em mais de 70 países ao redor do mundo é a melhor prova disso.

#### 1904 • 2025. 121 ANNI DI INNOVAZIONE

Siamo orgogliosi di poter festeggiare con voi il 122º anno di esistenza della nostra azienda. La nostra storia si è costruita intorno ad un senso acuto dell'evoluzione dell'uso dei coltelli e delle lame nel corso dei decenni. Artigianale, poi industriale, la nostra azienda ha coniugato la sua esperienza e la sua professionalità con una costante volontà di innovazione.

La rinnovata fiducia dei nostri clienti in oltre 70 paesi nel mondo ne è la dimostrazione più bella.

#### 1904 • 2025. 121 JAHRE INNOVATION

Wir sind stolz darauf, mit Ihnen das 122. Jahr unseres Firmenbestehens zu feiern. Unsere Geschichte ist geprägt von einem ausgeprägten Gespür für die Entwicklung des Gebrauchs von Messern und Klingen im Laufe der Jahrzehnte. Erst handwerklich, dann industriell, hat unser Unternehmen seine Erfahrung und Professionalität mit dem ständigen Wunsch nach Innovation verbunden. Das ständig erneuerte Vertrauen unserer Kunden in mehr als 70 Ländern der Welt ist der beste Beweis dafür.

#### Termos e condições de venda no exterior

Consulte nosso Departamento de Exportação: mail@mure-peyrot.com

#### Condizioni generali di vendita all'estero

Consulta il nostro Servizio Export: mail@mure-peyrot.com

#### Allgemeine Verkaufsbedingungen für das Ausland

Konsultieren Sie unsere Exportabteilung : mail@mure-peyrot.com

**MP**  
MURE & PEYROT

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

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



FOR MORE INFORMATION  
MURE-PEYROT.COM

