

EFFICACE

Les Bûches Premium Crépito spéciales cuisson au feu de bois sont finement fendues et séchées en étuve à un taux de 15 % maximum, garantissant un allumage facile et de belles flammes.

La montée en température est extrêmement rapide et permet d'atteindre le niveau de chauffe idéal pour une cuisson authentique, parfaite et naturelle.

Issu de bois de hêtre, il n'y a pas de projections et d'éclats de bois incandescents.

PROPRE & SAIN

Brossées en tambour écorceur, les bûches sont débarrassées de la mousse, insecte et écorce. Elles sont propres à manipuler, laissant un intérieur sain, dans le respect de l'hygiène alimentaire.

La combustion optimale des bûches premium génère peu de cendres et les émissions de suies et particules dans le four sont très faibles.

PRATIQUE

Disponibles en sacs plastiques et en ballots de bûches en vrac, le stockage, la manutention et la manipulation des bûches sont simplifiés.

De bonnes pizzas cuites au feu sans les contraintes du bois !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CĒRIC LABEL

Essence 100% hêtre français

Taux d'humidité \leq 15 % Longueur 30 cm

Section $5 \ge 90 \% \text{ Vol.} \ge 12 \text{ cm}$

PCI sur brut PCI ≥ 3,9 kWh.kg⁻¹

Taux d'écorce < 5 %Taux de cendre $\le 1.5 \%$

Comportement à l'allumage

Mise à feu rapide et chaleur immédiate

DONNÉES LOGISTIQUES SAC /

Référence CBP FOUR30/\$35

Sac 35 dm³ 54 sacs

Palette 9 couches x 6 sacs

100 x 120 x H 19 0 cm

Qté camion complet 26 palettes

BALLOT /

Référence CBP FOUR30/2000

Ballot 2000 dm³ vrac

Palette 100 x 120 x H 185 cm

Qté camion complet 26 palettes







