



QUALITÉ
PROFESSIONNELLE

100 %
hêtre

humidité
<15%
garantie

finement
fendu

écorcé

BÛCHES PREMIUM SPÉCIALES CUISSON AU FEU DE BOIS

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

Essence	100 % hêtre français
Taux d'humidité	≤ 15 %
Longueur	30 cm
Section	100 % fendu (4 à 7 cm)
PCI sur brut	3,9 kWh.kg ⁻¹ ≤ PCI ≤ 4,2 kWh.Kg ⁻¹
Taux d'écorce	< 5 %
Taux de cendre	≤ 1,5 %
Comportement	Mise à feu rapide et chaleur immédiate



DONNÉES LOGISTIQUES

SAC

Référence	CBP30PIZ-S30DM3
Sac	35 dm ³
Palette	54 sacs
	9 couches x 6 sacs
	100 x 120 x H 190 cm
Camion complet	14 ou 26 palettes

BALLOT

Référence	CBP30PIZ-2000
Ballot	2000 dm ³
Palette	100 x 120 x H 185 cm
Camion complet	14 ou 26 palettes

RECOMMANDÉ
PAR LES PLUS GRANDS
FABRICANTS D'APPAREILS



Four à bois



Babecue



Ofy