



Legna da ardere vergine di origine Italiana di alta qualità, certificata Biomass plus A1, essiccata naturalmente.

Perfetta da usare nei forni delle pizzerie e nei bbq. Adatta inoltre per camini e stufe di grandi dimensioni.

Distribuita in gabbie di legno.



IDEALE PER CAMINI, STUFE,
FORNI, CUCINE E BBQ



CERTIFICAZIONI



PIT 012



CODICE ARTICOLO: 90.120

CODICE EAN: 8059006780005

NORMA DI RIFERIMENTO: EN UNI 17225-5

PROVENIENZA: Italia

COMPOSIZIONE: mix di legno di latifoglia



DIMENSIONI: DIAMETRO D10 (100 ± 20 mm)
D15 (150 ± 20 mm)
LUNGHEZZA L40 (L400 ± 20 mm)

TAGLIO E SPACCO: cm 38 / D5 - D10

POTERE CALORIFICO: ≥ 5,00 Kw/h ~

UMIDITÀ MASSIMA: M20 (max 20%)

CENERI: ≤ 0,5 %

TIPOLOGIA IMBALLO: gabbia di legno a perdere

DIMENSIONI IMBALLO: cm 80 x 120 x 180



QUANTITÀ: volume 1,7 m³ ~ / 1150 kg ~ all'origine

BANCALI PER CAMION: 32



RACCOLTA DIFFERENZIATA:
Verificare le disposizioni del proprio Comune

IMBALLO: FOR50 LEGNO

Prodotto igroscopico, conservare in luogo asciutto, merce soggetta a calo peso naturale.
Utilizzare esclusivamente in apparecchi idonei attenendosi alle normative vigenti e a quanto espressamente riportato sul libretto d'istruzioni e dichiarato dal costruttore.

Prodotto in Italia con legno vergine privo di sostanze contaminanti.