

Tronchetto tondo 100% segatura vergine - 10 kg



Tronchetti pressati di Faggio.

Di forma rotonda, ben pressati, utilizzabili sia in stufa, sia in camino, sia in forni da pane e pizza.



Codice prodotto:	20.005
Nome prodotto:	Tronchetti Faggio kg. 10
Codice Ean:	8054953 260068
Codice ITF:	
IVA	10%



Confezione:	Scatola di cartone
Misura confezione:	32x26x16h
Peso / volume confezione:	10 kg



Materia prima:	Segature vergine, priva di collanti	
Essenza:	Segatura Faggio	
Colore:	Bruno medio	Provenienza:
Diametro:	D7,5 (75 mm)	
Forma:	Rotonda	
Lunghezza:	L22 (220 mm)	
Umidità:	M20 ($\leq 10\%$)	
Potere calorico:	$\geq 4,50$ Kw/h	
Cenere:	$\leq 0,5$ %	
Norma di riferimento:	UNI EN ISO 17225-3	



Certificazione:



Tipologia bancale:	Pallet a perdere	
Misura bancale:	cm 80 x 120 x 170h	
Peso bancale	925	
Colli per strato/strati:	10	9
Confezioni per pallet:	90	
N. bancali per bilico:	28	
N. confezioni Bilico:	2520	
Peso totale bilico:	26,6	Tons



Stoccare in luogo riparato da agenti atmosferici, lontano da fonti di calore e/o umidità.
Prodotto igroscopico, soggetto a variazioni di peso.
Il peso dichiarato si riferisce al momento del confezionamento.