

CHIPS PER AFFUMICATURA SCATOLA

SBOLLILEGNAMI

SCHEDA TECNICA

SM©KE

Chips di legno vergine di origine Italiana.

La qualità delle chips è assicurata da un processo di produzione attento e mirato, il processo avviene secondo i più alti standard di produzione.

Viene assicurata una combustione costante e regolare, questo dona un gusto naturale all'affumicatura.

Le nostre chips garantiscono una buona durata e stabilità nell'affumicatura e sono pertanto ideali per le cotture brevi.



Disponibili in varie essenze

IDEALI PER AFFUMICATORI, FORNI, CUCINE, BBQ E GRIGLIE







CERTIFICAZIONI







PROVENIENZA: Italia

COMPOSIZIONE: mix di legno di alberi da frutto

DIMENSIONI: scaglie di legno vergine di misura variabile

POTERE CALORIFICO: ≥ 5,00 Kw/h ~ UMIDITÀ MASSIMA: M20 (max 20%)

CENERI: ≤ 0.5 %





TIPOLOGIA IMBALLO: scatola di cartone **DIMENSIONI IMBALLO:** cm 20 x 10 x 20 ~

QUANTITÀ: volume 0,04 dm³ ~ / 1,5 kg ~ all'origine



CONFEZIONI PER SCATOLA: 24 CONFEZIONI PER BANCALE: 480

BANCALI PER CAMION: 32 TOTALE CONFEZIONI: 15360

TIPOLOGIA BANCALE: bancale tipo eur a perdere

MISURE BANCALE: cm 80 x 120 x 210



SCATOLA: PAP20 CARTA

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 sostante contaminanti.