

CHARBON DE BOIS QUALITE RESTAURANT 6KG

Code article : CB6KR
HS Code: 44029000



Les caractéristiques d'un bon
Charbon de Bois :

1. La concentration en carbone (combustible) ou taux de carbone fixe est un bon indicateur les produits VALBOIS affichent un taux de carbone fixe supérieur à 80%.
2. Les essences utilisées influencent également la qualité du Charbon. Nous utilisons principalement des bois feuillus durs tempérés (chêne, hêtre...) ce qui permet un allumage facile et une longue tenue en braise avec une température constante.
3. La taille des morceaux ou granulométrie est aussi un critère important car pour faire un bon barbecue il faut de vrais morceaux, pas un tas de poussière! Tous nos articles sont dépoussiérés avant l'ensachage et composés à plus de 80% de gros morceaux de 50 à 120 mm pour la «Qualité Restaurant».
4. Enfin le taux d'humidité résiduel ne doit pas dépasser 7%.

Valbois
L'Energie du Bois



+33 4 79 87 74 20



commercial@valbois-energie.fr

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Masse volumique	140 kg.m3
PC I Pouvoir Calorifique Inférieur	7,5 kWh.kg (2 fois supérieur au bois)
Taux de cendre	< à 1,2 %
Durée de combustion	1 h 30
Taux carbone Fixe	> 75%
Granularité	60-150 mm
Qualité restaurant	
Certifié FSC 100 %	
Composition	Bois brut sans traitement bois durs feuillus
Origine	UE et hors UE
TVA	20%

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

6KG		
Sac	Dimensions	320 x 675 x 150 mm
	Poids	6 kg
	Code Article	CB6KR
	Code EAN	3 429760 00066 7
Palette	Dimensions	80 x 120 cm; hauteur 230 cm
	Quantité	66 sacs
	Nombre de sacs par couche	6 sacs / 11 couches
	poids	396kg