

Buchen-Hackschnitzel ohne Rinde

1. Holzart und Qualität:

Hackschnitzel aus der Bearbeitung von sauber entrindetem Fichten- und Buchenrundholz

- frei von Rinde
- ohne Beimischung anderer Laubholzarten
- Gesundes Holz; roter und brauner Kern sind zugelassen; Weißfäule und verstockte Hölzer sind ausgeschlossen
- in einwandfreier Hackqualität (Schnittwinkel mögl. 45 Grad);
- Voraussetzung: Schärfe und richtige Einstellung der Hackmesser

2. Lieferausschlüsse:

Von der Lieferung ausgeschlossen sind alle Sortimente, die den zuvor aufgeführten Qualitätsvorschriften nicht entsprechen, sowie Ladungen, die

- Beimischungen von Rinde, Sägemehl, Schäl- und Hobelspänen
- Grobstücke (Gatterfetzen etc.)
- angekohlte, imprägnierte und verschmutzte Hackschnitzel
- Steine, Metalle, Kunststoffe, Lumpen sowie sonstige Fremdkörper aller Art
- sonstige Verunreinigungen (z.B. Kehricht)

enthalten.

Bei Nichteinhaltung dieser Forderungen sind entweder Abzüge oder eine Ablehnung der Lieferung die Folge.

3. Hackschnitzelstruktur:

Dicke: in radialer Richtung 6 mm

Länge: in Faserrichtung 30 mm

Die Fraktionierung erfolgt in Anlehnung an das Merkblatt I/8/56 der Zellcheming.

Sieb-Stufe	Sieb-Typ	Abmessungen des Hackgutes	Tolerierte Anteile
F 1	Lochsieb, rund D 45 mm	größer als 45 mm	maximal 1 %
F 2	Stabsieb 8 mm	dicker als 8 mm	maximal 10 %
F 3 a	Lochsieb, rund D 13 mm	größer als 13 mm	minimal 60 %
F 3 b	Lochsieb, rund D 7 mm	größer als 7 mm	maximal 20 %
F 4	Lochsieb, rund D 3 mm	größer als 3 mm	maximal 8 %
F 5	unterster Auffangkasten	kleiner als 3 mm	maximal 1 %

Bei der Erzeugung der Hackschnitzel ist darauf zu achten, dass die o. a. Maximalwerte nicht überschritten werden.

Bei wesentlichen Abweichungen behalten wir uns entsprechende Abzüge oder die Ablehnung der Lieferung vor.