



### Nytt släckmedel avsett för fettbrand

Brand i matfett och matolja är mycket svårsläckt och det är mycket stor risk för återantändning.

Brinnande fett har en temperatur av ca 400° C. Självantändningstemperaturen är normalt 330 till 350° C. Det får till följd att återantändning sker efter släckning om inte fettets har kylts under antändningstemperaturen. Släckmedlet bör därför också ligga kvar på fettytan och hindra återantändning.

Inget av de befintliga släckmedlen uppfyller dessa krav. Därför har en ny typ av släckmedel utvecklats och kommit till användning. Den består av en kaliumbaserad saltlösning. Släcktekniskt reagerar saltlösningen kemiskt med matfettet och ger en flerfaldig släckeffekt enligt följande:

- Vätskan saponifierar och bildar tillsammans med fettets ett tvålliknande täcke över fettets
- Vattnet i vätskan förångas och kylvett och plåtytor
- Ytterligare kylning erhålls genom att saltlösningen reagerar med fettets och bildar CO<sub>2</sub>



De tidigare A, B och C-symbolerna kompletteras med F-symbolen. Brandklass F innebär att släckaren är provad och godkänd för brand i matolja.

Nästan hälften av alla bränder i hotell och restauranger startar i köket. I flertalet av bränderna är brandhärden fett och olja från fritöser, spisar och stekbord.

Fettbränder är svårsläckta och i många fall innebär släckningen risk för personskador. Faran är också stor att bränderna sprider sig via ventilationskanaler till andra delar av byggnaden.

Idag finns brandsläckare speciellt utvecklade för fettbränder i kök. Släckarna är fyllda med en unik släckvätska framtagen för släckning av matfett och olja. Den har många gånger högre effekt än de tidigare använda kolsyresläckarna och risken för brännskador på grund av stänkande matolja har minimerats.

Idag föreskriver många restaurangkedjor och brandförsvaret att fettsläckare skall installeras i kök där fritöser och stekbord finns.

### Uppdaterad standard med ny brandklass

Släckvätska för fettbrand har använts sedan början av 80-talet, första tiden i fasta släcksystem. Bland annat är alla McDonald's restauranger utrustade med Ansulex släcksystem med släckvätska för fettbrand.

Användningen i handbrandsläckare tog fart först i och med att man i slutet på 90-talet introducerade speciella provningsmetoder och godkännanden för fettbrandsläckare.

År 2007 kompletterades EN 3 standarden med krav och provningsföreskrifter avseende fettbrand. Standarden föreskriver bland annat att följande kriterier ska uppfyllas för att en släckare ska klassas i brandklass F.

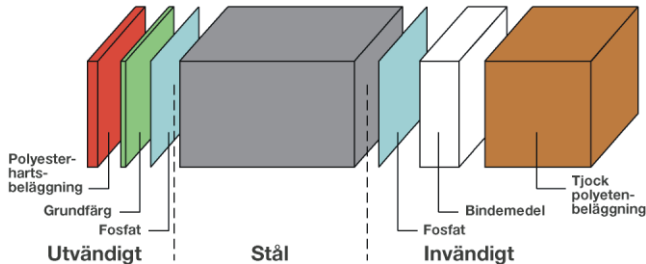
- Förbrinntiden före släckning skall vara min 2 minuter.
- Provbålet skall släckas fullständigt.
- Brinnande fett får inte stänka ur provkärlet i samband med släckning.
- Lågornas intensitet får inte öka i samband med släckning.

Släckare som uppfyller dessa krav får förses med F-symbolen som anger att de klarar fettbrand.

## Konstruktion

Behållaren är av stål och lackerad med slagttålig epoxylack.

Invändigt är den behandlad med två lager av korrosions-skyddande polyetenbeläggning.



Släckaren finns i två utföranden:

### Modell DBDP 6 – tryckladdad släckare

Släckaren är kontinuerligt trycksatt med kvävgas. En manometer på ventilen visar att släckaren är trycksatt och färdig att använda.

Ventilen är tillverkad av mässing. Bärhandtag och avtryckare är tillverkade i lackerad metall. En kraftig och lättåtkomlig säkring spärrar mot vådautlösning.

Slangen är försedd med ett duschmunstycke och en lans på 40 cm som gör att släckning kan ske på avstånd från brandhärden och med ökad säkerhet för användaren.



## Tekniska data

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Modell                 | FBDP 6                   |
| Släckmedel             | Släckvätska Favorit Home |
| Innehåll               | 6 lit                    |
| Effektclass            | 13 A 113 B 75F           |
| Fyllningstryck kvävgas | 7 bar                    |
| Vikt laddad            | 12,1 kg                  |
| Höjd inkl ventil       | 530 mm                   |
| Diameter på behållare  | ø 160 mm                 |
| Bredd inkl handtag     | 230 mm                   |
| Tömningstid            | 30 sek                   |
| Kastlängd              | 3 - 5 m                  |
| Funktionstemperatur    | -10 till +60° C          |
| Artikelnummer          | 10-3006-50               |

## Ett måste för alla kök med fritöser

Traditionellt har vi i Sverige använt kolsyresläckare för skydd av kök. Släcktekniskt har CO<sub>2</sub> många brister.

- Kyleffekten är låg. Trots att kolsyresnö har en temperatur av -78° C är kyleffekten låg, bara en tiondel av kyleffekten från vatten
- CO<sub>2</sub> hindrar inte återantändning. Efter släckning ventileras kolsyran snabbt bort. Återantändning kan ske på grund av värmen
- Koldioxid har ett tryck på över 50 bar. Koldioxid som sprutar ut stänker ofta ut fett ur fritöser och grytor och sprider branden och orsakar brännskador

Alla kök som har fritöser, stekbord, spisar eller annan utrustning där stora mängder matfett förekommer bör därför förses med fettbrandsläckare. Kolsyresläckaren kan sitta kvar för skydd av elektrisk utrustning och annan utrustning där en ren släckning krävs.

Maximalt avstånd mellan handbrandsläckare och skyddad köksutrustning bör inte överstiga 10 meter. Vid behov monteras fler än en brandsläckare.

Det är lämpligt att märka upp släckarna med varselskylt för brandsläckare och tilläggsskylt som anger att släckaren är avsedd för fettbrand.



Branschföreningen SVEBRA föreskriver i sina rekommendationer att kök där det är risk för fettbrand skall förses med fettbrandsläckare. Vidare kräver brandförsvaret att fritöser, imkåpa och kanaler förses med en automatisk släckanläggning t.ex Ansulex.

