



Forebyg brand i friture og andet fedtstof

Har du styr på din sikkerhed?
Spørg os!

Mange køkkenbrande opstår som følge af overophedet fritureolie eller andet fedtstof. Branden breder sig typisk via emhætten til loftet og herfra videre til resten af bygningen. En brand i en friturekoger er tæt på umulig at bekæmpe og derfor er forebyggelse meget vigtig.

Forebyggelse

- Tjek altid om friturekogerens fremstår uden skader.
- Det er vigtigt at driftstermostaten fungerer og ikke er blokeret ellers kontakt din installatør.
- Fyld ikke mere fritureolie i friturekogerens end anbefalet.
- Sørg for jævnlig rensning af emfang. Hold kanalerne rene for fedtaflejringer, dette kan udføres af specialister.
- Brug fedtneutraliserende emfang og ventilationsanlæg.
- Installér et system der automatisk kan lukke for udsugning ved brand. Det er vigtigt at denne også kan betjenes manuelt.
- Sørg for brandtæppe samt at der altid er en håndslukker i nærheden. Dette bør være en F-slukker da den er specielt egnet til friturebrande.
- Sørg for undervisning af personalet i brandslukning.

Bekæmpelse

- Alarmer brandvæsnet på **112**.
- Bevar roen og sluk for strømmen til friturekogerens på kontakten.
- Sluk branden med håndslukkeren.
- Læg brandtæppet over friturekogerens når ilden er slukket.
- Hold øje med om ilden blusser op igen.
- **VIGTIGT!!!** Brug ikke vand til at slukke med. Vand vil få fedtstoffet til at eksplodere.

Kilde: Dansk Brand- og sikringsteknisk Institut (DBI)

Kontakt os hvis du vil vide mere

Tlf. 74 42 75 00

info@soenderjysk.dk

 Sønderjysk
forsikring