

# Neue Norm schreibt Fettbrand-Löschanlagen vor Brandschutz für Fritteusen

Mit der kürzlich erschienenen DIN 18869-6 wird eine seit Jahren geltende Empfehlung der Berufsgenossenschaften zum Stand der Technik. Fritteusen ab einer Füllmenge von 50l pro Küchenblock sind jetzt in neuen, gewerbsmäßig genutzten Küchen mit einer ortsfesten Fettbrand-Löschanlage auszustatten.

**B**randgefahr Küche: Der Überhitzungsschutz einer Fritteuse fällt aus. Das kochende Fett erhitzt sich unbemerkt auf die kritische Temperatur von über 320°C und fängt schlagartig an zu brennen. In Sekundenschnelle breitet sich das Feuer über die Fettfilter auf die gesamte Küche aus und ist nur noch durch die Feuerwehr einzudämmen – ein Szenario, das nicht selten zur existenziellen Bedrohung für einen Betrieb werden kann. Hinzu kommt das erhebliche Risiko für das Personal: Tödliche Verbrennungen drohen jedem, der brennendes Fett unsachgemäß mit Wasser zu löschen versucht und dabei eine Fettexplosion mit meterhoher Stichflamme auslöst.

## Damit nichts anbrennt

Seit Jahren schon empfehlen die Berufsgenossenschaften u. a. in der BGR 111 [1] Fritteusen ab 50l Größe mit automatischen ortsfesten Fettbrand-Löschanlagen auszustatten. Darüber hinaus gehend werden in der seit November 2004 geltenden DIN 18869-6 [2] die Brandgefahr und die aus Löschanlagen resultierenden Folgen neu

Schutz vor den Folgen eines Fettbrands: Küchen-schutzanlage Schematisch [Minimax]

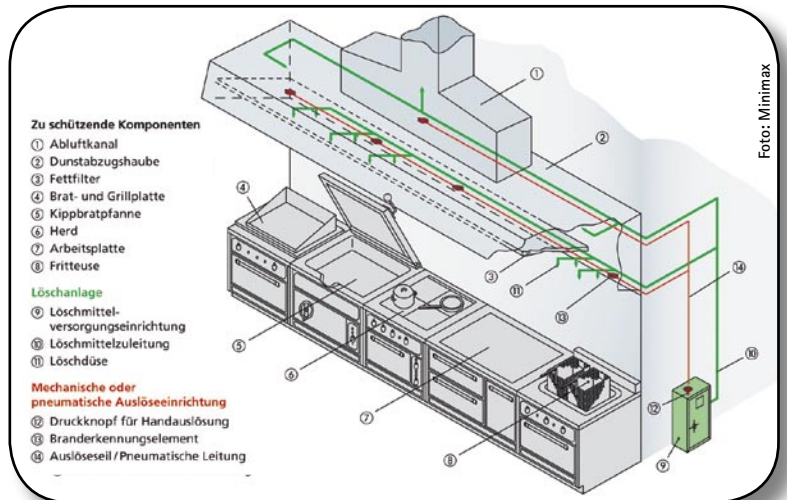
bewertet und die Schutzbereiche stark erweitert. Damit sind die bisherigen Empfehlungen nun vorgeschrieben und müssen bei der Planung neuer Großküchen berücksichtigt werden. Die neue DIN-Norm bedeutet also mehr Sicherheit für den Betrieb und den Betreiber. Wird die neue Norm bei der Planung außer Acht gelassen, droht im Schadenfall eine Leistungsverweigerung der Versicherung unter Hinweis auf nicht eingehaltene Sicherheitsstandards.

## Brandschutzlösung

Um den von Großfritteusen ausgehenden Gefahren begegnen zu können, bietet Minimax die VdS-geprüfte und -zugelassene Küchenschutzanlage. Sie schützt alle gefährdeten Bereiche (Abluftkanal, Fettfilter und Geräte) und wirkt in der Kombination Sauerstoffentzug, Abkühlung und Energieabschaltung und entspricht laut Anbieter bereits der neuen DIN 18869-6. Die Küchenschutzanlage kann auch nachträg-

## Kontakt zum Hersteller

Minimax  
23840 Bad Oldesloe  
Telefon (0 45 31) 80 33 90  
Telefax (0 45 31) 80 31 37  
www.minimax.de



lich in allen Bereichen montiert werden, in denen mit heißem Fett gearbeitet wird.

Im Küchenbetrieb macht sich die Küchenschutzanlage erst im Notfall bemerkbar – auch wenn noch niemand den Brand bemerkt hat: Beim Überschreiten der individuell wählbaren Auslösetemperatur leiten die Branderkennungselemente den Löschvorgang automatisch ein. Daneben ist auch eine manuelle Auslösung möglich. Als Löschmittel kommt das speziell für Fettbrände entwickelte und zugelassene Löschmittel Febramax-S zum Einsatz, das auch in Handfeuerlöschern verwendet wird.

Fein versprühter Schaum bildet beim Löschvorgang eine Sperrschicht auf dem Fett oder Öl und schneidet so das Feuer von der Sauerstoffzufuhr ab. Gleichzeitig kühlt der Wasseranteil das Fett unter die Selbstentzündungstemperatur. Parallel zum Löschvorgang unterbricht ein integrierter Kontaktschalter die Energiezufuhr zu den Geräten. Der Brand wird so in Sekunden gelöscht, bevor er sich ausbreiten kann. Das hygienisch unbedenkliche und umweltfreundliche Löschmittel kann leicht entfernt werden. Folgeschäden und Ausfallzeiten reduzieren sich damit auf ein Minimum. JV ←

## Quellen

- [1] BGN-Richtlinie BGR 111 – Arbeiten in Küchenbetrieben, hier Abschnitt 3.2.6.20, Online auf www.bgn.de
- [2] DIN 18869-6 Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen – Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen. Berlin: Beuth, November 2004

Fritteusen ab 50l Größe brauchen nach der neuen DIN 18869-6 automatische Fettbrand-Löschanlagen. Branderkennungselement und Löschdüse

