



BRANDUTREDNING

Brand i filter till kolgrill

St Larsgatan 25c

2010-01-12 KI 11.25

Insatsrapportnr: 201000073

UNDERSÖKNINGSPROTOKOLL.....

FOTO.....

RÄDDNINGSTJÄNSTENS INSATSRAPPORT 201000073

Rådningstjänsten Linköping
Brandmannagatan
582 52 Linköping
Tele 013/207000

Protokoll över brandutredning.

Anledning till undersökningen

Brand i sot och fettfiler till en kolgrill

Undersökningen utförd av

Brandutredare Per Ahlberg Räddningstjänsten Linköping i samband med brandtillfället. Samt dagen efter tillsammans med Skorstensfejarmästaren Robin Wolf i Linköpings Kommun.

Händelsen

Ägaren till kolgrillen upptäcker att det brinner i ventilationskanalens början, precis vid filtret där kåpan övergår till en plåtkanal, han tömmer då en handbrandsläckare i den och lyckas få stopp på branden. Vid räddningstjänstens ankomst är branden släckt men det är rökigt i lokalerna.

Undersökningen

Jag har varit i kontakt med Peter Nord på MSB som handlägger sotningsfrågor. Enligt honom är det godkänt att koppla ihop rökventilation från en kolgrill med imkanalen så länge inte rökgasernas temp överstiger 250 grader. Vid undersökningen av kanalen genom dess rensluckor ser man att det är en kraftig beläggning av blanksot "tjära" fett och damm i större delen av systemet.

Slutsats

När man ser i kanalen ansamlingen av fett, sot, tjära och damm så behövs det bara ett par gnistor från kolgrillen för att antända detta. När detta har skett är risken mycket stor att vi får en brandspridning i hela fastigheten som vi från räddningstjänsten kommer att få mycket besvärligt med att stoppa då imkanalen endast är en plåtkanal som är isolerad med 6 cm armerad rockwool. Den är konstruerad för att klara av en mindre brand i fett under en kort stund. Med tanke på hur kanalen ser inuti nu kommer det att brinna, kraftigt och under en lång tid med höga temperaturer.

Den absolut bästa lösningen är att separera grillens utsug från imkanalens och bygga en egen skorsten till grillen som klarar av en tjärbrand bättre.

Men eftersom byggglagsstiftningen tillåter att man har det som ovan så kan man minimera riskerna med tätare sotning, någon form av enklare sprinkler i kanalen. Till exempel en värmedekare som löser ut ett par kolsyresläckare i systemet om värmen skulle öka.

Linköping

Per Ahlberg
Brandutredare

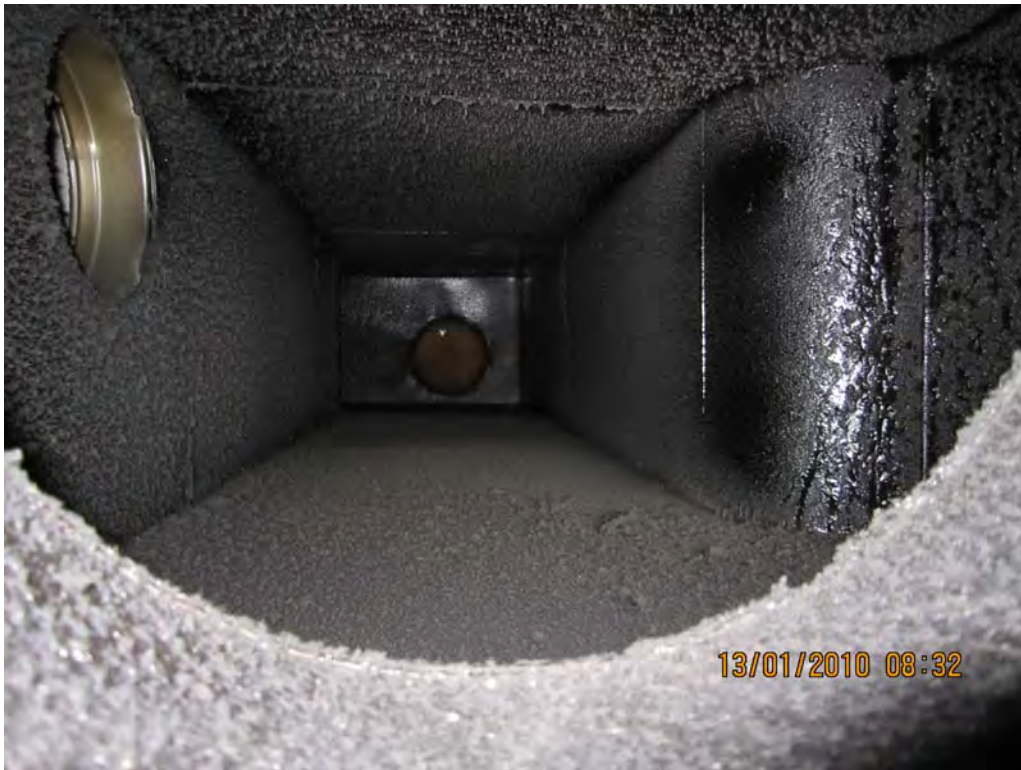


Foto 1 Visar ansamlingen inne i kanalen sot, tjära, fett och damm.



Foto 2 Visar Kolgrillen, stekbord och fritösen som är har samma imkanal.