

HÄNDELSEN

Larm inkom klockan 19:39:00 om röklukt från bageriet i X-stad Centrum. Vid framkomst brandförsvaret mötte en vaktmästare upp och informerade om att det kom rök från en av ugnarna i bageriet. En rökdykargrupp sattes in för att kontrollera. Under tiden ökade rökutvecklingen inifrån bageriet och förstärkning tillkallades i form av en styrka från Z-stad. Rökdykargruppen i bageriet sågar upp golvet runt ugnen och finner en glödbrand i bjälklaget i golvet. De släcker ned den med gott resultat. Z-stads styrka får i uppgift att bryta taket i en lokal under bageriet för att på så sätt få kontroll på branden. Även detta lyckades med ett gott resultat.

UNDERSÖKNING

Bageriet är inhyst i en lokal som innan var ett lager. Lokalen är ca 80 m² med tillhörande förråd. I baklokalen som är ca 60 m² finns normala bakattiraljer som bakbord, jäsugn, bakplåtar och dylika ting. Förutom allt som tillhör baknäringen så fanns det naturligtvis ugnar för att baka brödet i. I lokalen fanns det 2 stycken ugnar av Märke X (identifierat märke). Dessa ugnar krävde 63 Ampere säkring och utvecklade 37 kilowatt styck. Temperaturen kan som mest uppgå till 300 grader i ugnarna, normalt höll man runt 250 grader. Ugnarna var installerade på ett golv av förstärkta spånskivor samt en plåt i stål som låg under ugnen. I plåten fanns det 2 hål på ca 10 cm i diameter borrade. Det främre var för avlopp och det inre var ett felborrat hål som ej blev igensatt innan ugnen ställdes över.

Bageriet togs i bruk för ungefär 4 år sedan och det var då ugnarna ställdes på sina respektive platser. Ett golvbjälklag gjordes då också av en lokal snickare. Golvets konstruktion var ett hängande träbjälklag i stålbalkar som i sin tur var upphängda på cementpelare. Mellan träbalkarna och innertaket till undervåningen vilket var ett gammalt pannrum fanns det en luftspalt med viss isolering på ca 15 centimeter.

Kolningsskador finns att finna under ugnarna samt i träbjälklaget i golvet. De mesta skadorna är i omedelbar närhet av där ugnarna stått. Under den ena ugnen är allt material bortbränt. Under ugn 2 så finns delar av golvet kvar. När man tog bort plåten så visade det sig att det kolat hål i golvet där det felborrade hålet i stålplåten var belägen. Enligt tillverkaren av ugnarna medföljer alltid installationsritningar som i text påvisar att ugnarna skall placeras på "plant ej brännbart underlag". I den här typen av ugn finns dessutom ventilationskanaler i botten för att ventileras bort varmluft från golvytan.

SLUTSATS

Ett fel begicks då man installerade ugnarna. Felet bestod i att man borrade hål i plåtarna som sedan ej kom till användning. Dessa hål sattes ej igen utan blev nu istället kanaler för värme från ugnen ned till spånskivegolvet. En långsam torrdestillation har under åren givit så poröst och brännbart material under hålet att det till slut slagit eld i golvet.

ERFARENHETER

Bageriet har idag i samband med utredningsresultatet insett betydelsen av ett brandsäkert bageri och återinstallerat ugnarna med ett underlag av betonggolvsplatta med klinker. Vid diskussion med tillverkarna kommer de i framtiden att än mer trycka på vikten av att installationerna utförs på rätt sätt. Man kommer även att rekommendera typ klinkergolv för att begränsa risken för värmespridning. Brandsyneförättare som gör brandsyn i bagerier och övriga instanser bör vara särskilt uppmärksamma på hur bakugnar stora som små är placerade och då speciellt hur underlaget ser ut. Det har visat sig i utredningar att även små bordsplacerade uppvärmningsanordningar givit liknande effekter.



En av bottenplåtarna för ugnarna. Här syns hålen som fanns i plåtarna. Det nedre är det som var orsak till värmespridningen.



Golvkonstruktionen. Träreglor överst som hängde på stålkonstruktion. Luftspalt och sedan viss isolering för att avslutas med ett plåtgolv som var det befintliga golvet innan bageriet anordnades.