

## **HÄNDELSEN**

Räddningstjänsten kallades den xx-xx-xx på ett automatiskt brandlarm till livsmedelstillverkaren X:s lokaler. Vid framkomsten fick man veta att det brunnit i en fritös för köttbullar, men att branden var släckt. Fritösen består av ett ca 4 meter långt och 70 cm brett oljebad, som rymmer ca 200 liter olja. Oljan värms upp av elektriska element med en effekt på 88 kW. Köttbullarna stansas ut i ena änden och transporteras genom oljebadet på ett band. Fritösen var försedd med en kolsyresprinkler som automatisk utlösts och släckt branden. Personalen på plats berättade att oljan måste bytas med jämna mellanrum. Vid ett sådant byte har man tappat ut olja samtidigt som värmeelementen var tillslagna. På så sätt har oljan hettats upp så mycket att den antänts.

## **SKADEOMFATTNING**

Skadorna i detta fall blev mycket ringa. Man hade avslutat produktionen för dagen i lokalerna och höll på städning och med underhållsarbeten, varför produktionen inte stördes. I stort sett räckte det med att ventilera ut rök och kolsyra ur lokalerna, tömma fritösen och rengöra den enligt vanliga rutiner, och sedan fylla igen och fortsätta som vanligt. Efter att man bytt kolsyrebehållare var även detta system åter i drift. Eftersom det rör sig om livsmedelstillverkning skulle verksamheten sannolikt ha drabbats av driftsstopp eller driftsstörningar under lång tid om branden inte släckts så snabbt. Den mycket begränsade omfattningen av denna brand är med andra ord ett mycket gott exempel på hur aktiva brandsläckningssystem kan spara stora materiella värden.