

Anledning till undersökningen.

Brand i fritös på restaurangkök.

Undersökningen är utförd av.

Lars-Ove Jansson Brandförsvaret i X-stad.

Uppgifterna är hämtade genom undersökning på plats, brandförsvarets räddningsledare, brandpersonal, samt restaurangpersonal.

Beskrivning av objektet.

Byggnaden ägs av NN. Byggnaden är i 6 plan samt källarvåning. Plan 1 består av restaurangkök samt kontorsutrymmen. Plan 2 består av nationslokaler samt kontor. Plan 3-6 består av studentrum.

Beskrivning av händelsen.

Personalen på NNs restaurangkök ser att det ryker väldigt mycket från fritösen som är påslagen. I fritösen finns matolja vegetabiliskt fett. Dom stänger av den med kontakten på fritösen. Efter ca 15 minuter börjar det att brinna med meterhöga lågor. Personalen försöker själva att släcka med en kolsyresläckare. Det går ej så bra, så dom lägger på ett lock. Samtidigt larmar dom Brandförsvaret och tar bort säkringen till fritösen i elskåpet. Brandförsvaret får larm 2002-11-14 kl. 17.29, om brand i fritös i köket på NN. Vid framkomst är stora delar av restaurangköket rökfyllt. Rökdykare går in och gör släckningsförsök med kolsyresläckare men det går inte att släcka. Så fort locket tas bort slår lågor upp ur fritösen. Brandpersonalen tar då till rå potatis som släckningsmetod. Dom fyller en korg med potatis och sänker ned i matoljan för att på så sätt ta bort värmeenergin. Efter 3 - 4 försök med detta har man lyckats få ned temperaturen så pass att oljan inte brinner mer. Man tar sedan upp fritösen för att ställa den i ett vattenbad för vidare avkylning. Efter utvädring av brandrök via fönster görs en grundlig undersökning av brandens eventuella spridning upp mot imkanalen. Det visar sig dock att ingen spridning av branden har skett, mer än sotskador runt spisen.

Undersökningen.

Köket där branden utbröt är modell storkök. Där finns elspis, fritös, ugnar mm. Platsen där fritösen stått syns sotskador från bänkhöjd och upp mot spiskåpan och imkanalen. Fritösen är brand- och sotskadad utvändigt. Reglagen är nedsmälta. Det är påtagligt att branden börjat i fritösen någonstans i kablar eller el-detaljer. Efter rengöring av frontytan på fritösen står det XX (identifierat märke). Den är ca 4 år gammal.

Personalen har använt vegetabiliskt fett för att fritera.

Fritösen tas med till Brandstationen för vidare undersökning. Se bilaga från Brandman / Elektriker YY.

Enligt personalen i köket började det att ryka mer än vanligt ur fritösen. Dom stängde då av den med kontakt på frontpanelen. Efter ca 15 minuter började det att brinna med meterhöga låga. Man stängde då av strömmen till fritösen via säkringen i elskåpet, samtidigt som att man försökte släcka branden med en kolsyresläckare. Det misslyckades dock så man lade på ett lock för att kväva elden. Personalen ringde även Brandförsvaret via SOS.

Spridningsrisk.

Risk för brand och rökspridning föreligger till restaurangköket.

Slutsatser.

Branden har börjat i fritösen. Enligt min och YYs uppfattning har branden orsakats av elfel i kontakter (Fastbränd), vilket medförde att elslingorna i fritösen fortsatte att spänningssättas trots att man slog av brytaren på fritösen. Oljan blev sedan så pass upphettad att den till slut slog eld och blev väldigt svårsläckt. Först efter att säkringen skruvats ur blev fritösen spänningslös.

Åtgärder.

Inga andra åtgärder har vidtagits förutom nämnda undersökning av fritösen.

Erfarenheter.

Upphettad matolja kan vara väldigt svårsläckt. I det här fallet tog brandpersonalen till ett ovanligt släckmedel, att använda rå potatis för att sänka temperaturen i matoljan.

Lars-Ove Jansson