

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i fritös i köket till xxxxxxx, Bowlinghallen, söndag xx-xx-xx, larm till räddningstjänsten kl. 10.52.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Brandingenjör Ulf Erlandsson, Räddningsverket, efter kontakt med vakthavande polisbefäl NN.

BESKRIVNING AV LOKALERNA

Restaurang xxxxx är inrymd i bowlinghallens lokaler i källarplanet av kommunhuset. Restaurangens lokaler ligger i samma brandcell och utan avskiljning mot bowlinghallen. Vid brandtillfället pågick spel i bowlinghallen och där fanns ganska mycket publik.

HÄNDELSEN

Restaurangen drivs av fru GG. Hon anlände till arbetet ca kl. 09.00 och fixade bröd samt ordnade med borden. Ca kl. 10.15 slog hon enligt egen uppgift på den aktuella fritösen genom att vrida termostatratten till 180 grader.

Hon uppger att hon normalt brukade slå av och på fritösen genom att vrida på ratten till termostaten, Oljan i fritösen hade blivit utbytt föregående dag, den var relativt ren och nivån var normal enligt fru GG. Den närmaste halvtimmen uppehöll hon sig i ett intilliggande personalrum. Plötsligt kände hon att det luktade bränd olja och tittade in i köket. Det brann då med lågor i oljan i fritösen. Hon sprang ut i bowlinghallen och påkallade hjälp av en av de anställda, HH. Denne försökte släcka genom att använda två kolsyresläckare. Han tömde dels en 3 kg och dels en 6 kg släckare. Branden slocknade för några sekunder men återantände sedan igen. Räddningstjänsten larmades kl. 10.52. Fru GG försökte kväva branden genom att lägga en plåt över frityrgrytan men hon lyckades inte få det tätt. Branden dämpades men slocknade inte. HH informerade bowlingspelarna om att det brann och uppmanade dem att utrymma, men detta åtlyddes dåligt.

När räddningstjänsten anlände ca 4 minuter senare var fortfarande många besökare kvar i bowlinghallen och spel pågick på några banor. En rökdykargrupp bekämpade branden med ytterligare kolsyresläckare och genom att kyla den heta oljan genom att hälla på mera, men sval, olja. Under tiden såg de övriga brandmännen till att bowlinghallen utrymdes på besökare genom att använda nödutgångarna.

Branden var snart släckt, därefter kontroll av ventilationskanaler och utrymmet ovan undertaket. Värme och sotskador i köket och restaurangen, endast obetydlig röklukt ute i bowlinghallen.

UNDERSÖKNING

Vid undersökning på platsen söndag xx-xx-xx, ca kl. 11.00 - 12.00 kunde konstateras att det bara brunnit i oljan i frityrgrytan. Dessutom hade termostaten och de övriga reglagen till fritösen blivit illa brända. Deras läge eller skick vid branden har därför inte kunnat konstateras. Vid undersökningstillfället stod termostatvredet i nolläge, men detta gjordes i samband med hallpersonalens släckningsförsök.

TYP AV FRITÖS

Oljenivån har under branden varit några millimeter över värmeslingorna men det kan inte uteslutas att branden uppstått genom att man haft för lite olja i behållaren.

SLUTSATSER

Brandorsaken är att oljan i fritösen blivit upphettad över sin termiska tändpunkt. Orsaken till detta har inte kunnat fastställas med säkerhet. Det finns inget som tyder på slarv eller straffbart felaktigt handhavande.

Troligen har termostaten gått sönder så att strömmen till fritösen inte har stängts av vid inställd temperatur på oljan. Detta antagande stämmer ganska bra med tidsuppgifterna om när fritösen slogs på (ca kl. 10.15) och när branden upptäcktes (ca kl. 10.50).

ERFARENHETER

Av allt att döma brukar man slå av och på fritösen genom att vrida termostaten mellan 0-läget och driftläget 180 grader. Fru GG var inte ens säker på om det fanns någon annan strömbrytare. Detta kan ha gjort att termostaten så småningom blivit skadad eller sliten så att den till slut inte fungerade. En fritös bör alltid stängas av och på med hjälp av en "riktig" strömbrytare, inte genom att vrida termostatreglaget.



Här är reglageboxen och värmeelementen upplyfta från sin plats. Av svärtningen på värmeelementen framgår att oljenivån vid branden varit så låg att oljan nätt och jämt täckt elementen.