

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i flottyrkokare med 100-150 l flottyrolja.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Brandutredare Per Ahlberg, Räddningstjänsten. Måndagen den xx-xx-xx direkt efter branden.

HÄNDELSEN

Efter rengöring av flottyrkokaren under helgen skulle ny flottyrolja fyllas på. Något gick snett och oljan antändes. Förmodligen har värmen varit påslagen under natten och oljan uppvärmdes mycket snabbt och tände efter påfyllning av cirka 100-150 liter. Hela anläggningen rymmer 200 liter olja där köttbullar rullar på ett band och ska bli friterade. Maskinen är cirka 2 meter lång och 50 cm bred. Från taket går ett plåtrör ner över anläggningen och ska ventilera bort fettoset med hjälp av en fläkt på taket. Försök av personalen att släcka hade gjorts med CO₂ men misslyckats. Räddningstjänsten anlände till platsen 08.02 med bilarna 201, 202 och 203 samt insatsledarbilen 218. Rökdykare skickades in för att släcka branden med kolsyresläckare samtidigt som stegpersonalen skickades upp på taket för att bevaka och kontrollera. Släckförsöket misslyckades med 6 st CO₂- släckare, det återtände hela tiden. Vatten eller mellanskum användes ej för man var rädd för överkokning. Branden spred sig via ventilationen och otätheter i innertak till krypvinden. Nya CO₂-släckare rekvirerades, totalt gick det åt 17 st för att släcka branden i flottyrkokaren. Under tiden togs hål upp på taket och rökdykare släckte bränderna på krypvinden. Det var plast och träreglar som fattat eld.

ERFARENHETER

Efter den här branden proveldade vi en större mängd flottyrolja och släckte den med mellanskum. Det gick utmärkt och det fanns ingen tendens till överkokning vid mjuk påföring. Man ska kanske ha punktskydd med kolsyra på så här stora flottyrkokare.