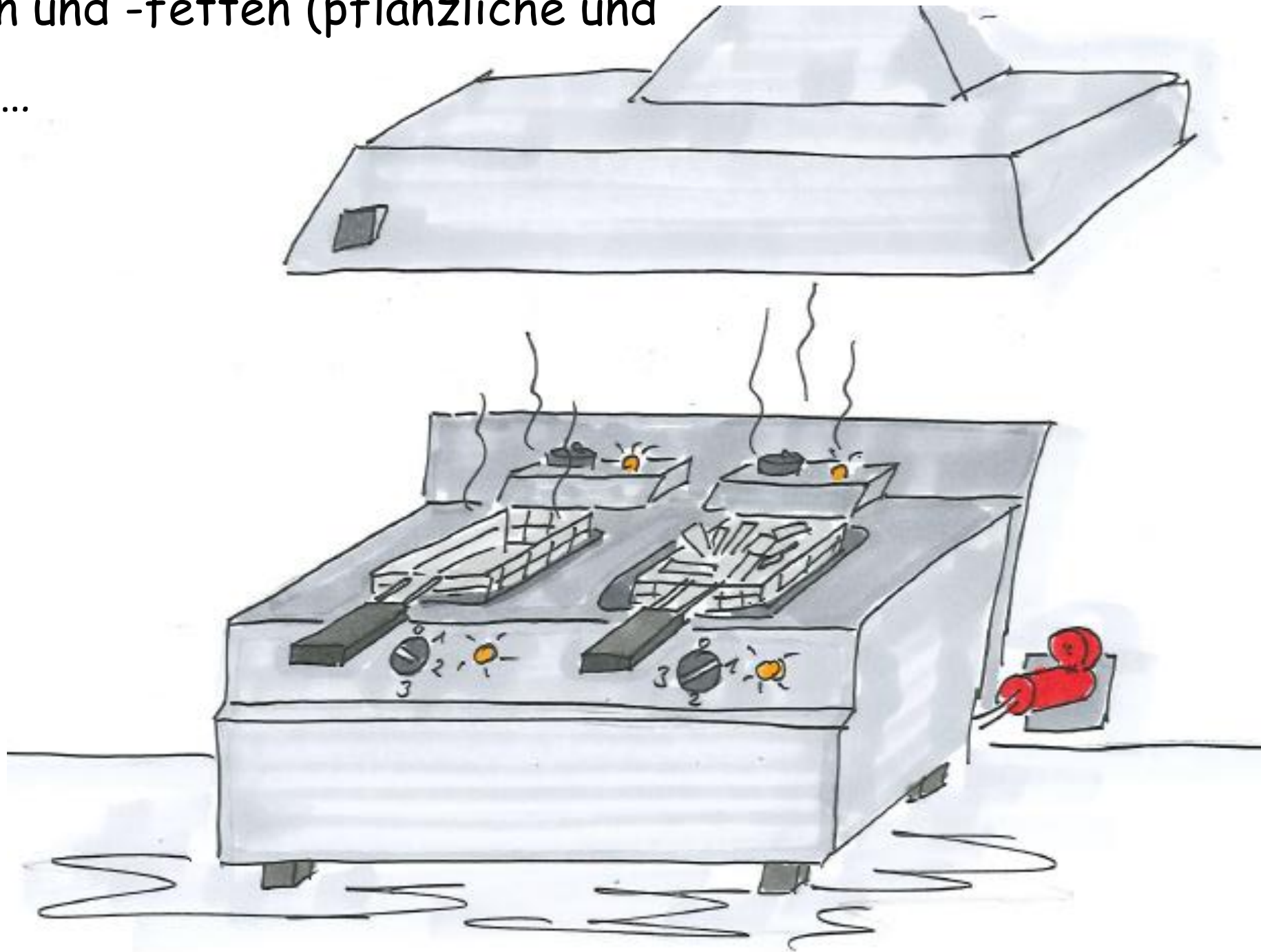




Brandklasse F

Brände von Speiseölen und -fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen Kücheneinrichtungen und -geräten

Unter die Brandklasse F fallen Brände von Speiseölen und -fetten (pflanzliche und tierische)...



...in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen
Kücheneinrichtungen und -geräten.

Auf keinen Fall dürfen wässrige Löschmittel eingesetzt werden.

Beim Einsatz von Wasser tritt das Phänomen einer Fettexplosion auf.



Quelle: FW Unna



Film „Fettexplosion“ von der
Provinzialversicherung.



Für die Brandklasse F gibt es spezielle Fettbrandlöscher.



Auf unseren Einsatzfahrzeugen führen wir solche Löscher nicht mit.
Eventuell können wir Löscher nutzen, die im gewerblichen Bereich in den
Küchenräumen vorgehalten werden.



Die beste Möglichkeit ist das Abdecken des brennenden Öl-oder Fettbrandes (z.B. mit Deckel). Die Dämpfe werden so mechanisch vom Luftsauerstoff getrennt. (Löschwirkung Ersticken durch trennen).





Es darf keine Löschdecke zum Abdecken eingesetzt werden (Dochteffekt).

Damit du für den Einsatz auch praktisch gut gerüstet bist, erledige noch folgende Aufgaben:



Aufgaben:

- Schaue dir zu dem Thema Fettbrand folgenden Film an:



https://www.youtube.com/watch?v=XW26_iPUdD4

- Lies dir folgendes Dokument der DGUV zum Einsatz von Löschdecken bei Fettbränden durch.
Beantworte die Frage, wie man einen Fettbrand löscht.



<https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3703>





Wenn du mehr zu den anderen Brandklassen wissen möchtest,
dann folge mir in die weiteren Geschichten.

Ende

