

Industrikøkkener

Madlavning og fedtstoffer er en stigende årsag til enorme skader og knuste drømme. Nedsæt risikoen for brand, og lær at slukke ilden og begræns skaden, inden branden får uerstattelige konsekvenser.

Forsikring
& Pension



Installation af aftrækskanaler og ventilation i kommercielle køkkener



- Aftrækskanaler skal være modstandsdygtige over for den varme røg.
- Der skal være tilstrækkelig afstand til brandbare materialer og overflader - hvis det ikke er muligt, skal der isoleres mod overførsel af varme.
- Der bør være installeret spjæld i kanalsystemer.

Rengøring gør skaden mindre, hvis uheldet er ude



- Udsugningsanlægget rengøres 1 gang om ugen.
- Emhætter og kanaler skal renses for fedt halvårligt/årligt - interval aftales ved en konkret vurdering.
- Installer evt. som alternativ til den årlige indvendige rengøring af udsugningskanalerne et anlæg, der neutraliserer fedt direkte i emhætten.
- Fedtaflejringer i udsugningskanalerne, skal fjernes af specialister.

Brandslukningsudstyr



- Montér et automatisk brandslukningsanlæg på frituregryden fx model DFI-1 fra VID Fire Kill eller tilsvarende.
- Lav serviceaftale på automatiske brandslukningsanlæg.
- Der skal være friture-/fedtslukker til rådighed i køkkenet samt brandtæppe.
- Alle medarbejdere skal have haft kursus i brandslukning.
- Personalet skal have kendskab til brug af de forskellige slukkertyper.
- Alle medarbejdere skal have kendskab til de automatiske brandslukningsanlæg og manuel aktivering af dem.

Der skal være ekstra opmærksomhed omkring madlavningszoner fx:



- kogeø
- frituregryde
- grill
- kipsteget
- og lignende.

Ved indretning af køkkener skal der være fokus på brandsikring omkring gryde/ildsted, emhætte, aftrækskanaler og omgivende konstruktion.

Erfaringer viser, at elektriske installationer kan kortslutte og være årsag til skader, så en ekstra opmærksomhed på slidte og ældre installationer vil altid være nødvendig. Jævnlig el-termografering af installationer anbefales.

Hvis uheldet sker - dette begrænser skadens omfang



- Udsugningsanlægget skal automatisk stoppe ved brand i frituregryden.
- Det skal være muligt at stoppe udsugningsanlægget manuelt.
- Brandslukningssystemet skal kunne udløses manuelt.

Adfærd før skade - undgå at det går galt



- Fyld kun den nødvendige og anbefalede mængde af fritureolie i gryden.
- Brug aldrig en frituregryde, hvor driftstermostaten er defekt eller blokeret.
- Virker driftstermostaten ikke, skal frituregryden slukkes straks og reparatør tilkaldes.
- Blokér aldrig for sikkerhedstermostaten.
- Serviceeftersyn på frituregryden skal ske jf. leverandørens anvisning.

Læs mere på Sikringsguiden.dk