

Brandklasse F in die DIN EN 2 (Brandklassen) aufgenommen



Mit Erscheinen der DIN EN 2 (Brandklassen) jetzt im Januar 2005 ist neben den bisher bekannten Brandklassen A, B, C und D auch die Brandklasse F aufgenommen worden. Die Brandklasse F betrifft Brände von Speiseölen/-fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen Kucheneinrichtungen.

Ein offizielles Piktogramm für die Brandklasse F gibt es auf CEN-Ebene noch nicht. Piktogramme für die Brandklassen werden in EN 3-7 behandelt. Derzeit ist ein Änderungsentwurf A1 zu EN 3-7 in CEN/TC 70/WG 5 in Arbeit, der neben den anderen bereits eingeführten Piktogrammen für die Brandklassen A,B,C und D auch das hier abgebildete Brandklassenpiktogramm F enthält. Es entspricht dem weltweit genormten Brandklassenpiktogramm F in ISO 7195:1999/Amd 1:2004.
Quelle: Normenausschuss Feuerwehrwesen (FNFW) im DIN e.V.

Hintergrund

Prinzipiell gehören Fette der Brandklasse B an,

jedoch werden Fettbrände wegen ihrer besonderen Gefahren und Eigenheiten ab sofort einer gesonderten Brandklasse F zugerechnet.

Besonders problematisch sind Fettbrände deshalb, weil Löschversuche mit Wasser fast zwangsläufig zur Fettexplosion führen. Ursache dafür ist der so genannte Siedeverzug zu dem es kommt, wenn ein flüssiges wässriges Löschmittel ins heiße Fett eingebracht wird und in diesem absinken kann. Daher verbieten sich Wasser- und auch normale Schaumlöscher, da dort meist ein maßgeblicher Teil des Löschmittels, wohl durch die Art der Düse (Sprühschaumdüse), flüssig abgegeben wird.

Brennende Fette und Öle verhalten sich im hoch erhitzten Zustand quasi wie selbstentzündliche Flüssigkeiten. Daher sind auch Pulver- und CO₂-Löscher nicht sinnvoll zu verwenden, da nach Abnahme der Löschmittelkonzentration das Brandgut meist wieder Feuer fängt; vom Löschmittelschaden durch das Pulver einmal ganz abgesehen.

Nach neueren Erkenntnissen sind Löschdecken zum Löschen von Fettbränden - dafür wurden sie in der Vergangenheit in Küchen häufig vorgehalten - nicht geeignet. Dabei wurde festgestellt, dass die Feuerlöschdecken (Wolle, Baumwolle, Glas-, Nomex- und Kevlargewebe) nicht geeignet sind, da sie durch das hohe "Hitzepotential" durchbrennen. Vermutlich kondensierten in den Decken die heißen Fettdämpfe und sorgten für eine Entzündung der Decken (Dochteffekt).

Als simpelste Lösung - bei Friteusen meistens nicht möglich - bietet sich ein trockener Topfdeckel an.

Nach Abstellen der Energiezufuhr zur Kochstelle lässt sich ein Fettbrand damit effektiv ersticken. Vorsicht vor Kondenswasser an benutzten Kochdeckeln, das abtropfende Wasser kann bereits zu einer Fettexplosion mit schweren Verletzungen und Schäden führen!

Auf Grund der ganzen vorher genannten Gründe, gibt es seit einiger Zeit auch spezielle Fettbrandlöscher, die über eine besondere Düse und unter Umständen auch über ein spezielles Löschmittel verfügen; die Eignung für Fettbrände ist auf dem Löscher angegeben.