

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern müssen zur Bekämpfung von Fettbränden geeignete Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sein, z. B.

- Feuerlöscher mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Fettbränden,
- ab einer Füllmenge von mehr als 50 l eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung mit einem geeigneten Löschmittel.

*Die Eignung des Feuerlöschers zum Löschen von Bränden an Fritteusen muss durch eine Herstellerbescheinigung nachgewiesen sein.*

*Das Löschen von Fettbränden mit Löschdecken kann nach den bisherigen Erfahrungen nicht mehr zugelassen werden, weil dies mit einem unvermeidbaren Verbrennungsrisiko verbunden ist.*

*Bei mehreren Becken errechnet sich die Füllmenge aus der Addition der einzelnen Füllmengen, sofern der Abstand untereinander weniger als 600 mm beträgt.*

*Untersuchungen haben ergeben, dass bei einem Abstand von mehr als 600 mm eine Brandübertragung nicht mehr stattfindet.*

*Die Füllmenge ergibt sich aus der „Nutzfüllmenge“ nach DIN 18856 und der Füllmenge unterhalb der Heizeinrichtung.*