

Fett, Friteusen - Fettexplosion

Der Siedepunkt von Frittierfett liegt über 100°C.

Bei einer Temperatur von 100°C wird aus dem Wasser Wasserdampf. Wird also ein Wasserstrahl in siedendes oder brennendes Fett gerichtet, kommt es zu einer schlagartigen Verdampfung des Wassers. Der Wasserdampf treibt das brennende Fett auseinander, vergrößert dessen Oberfläche und kann zur Explosion führen.

Die meisten Brände entstehen durch Überhitzung des Fettes.

Ausreichend erwärmtes Frittierfett hat Temperaturen von weit über 100°C. Gerät Wasser, z.B. in Form von Eis bei tiefgekühltem Frittiergut, in heißes Fett, verdampft es sofort. Dabei tritt eine erhebliche Volumenzunahme ein.

Aus einem Liter Wasser entstehen etwa **1.700** Liter Wasserdampf.

Es kommt zum eruptionsartigen Überschäumen des Fettes, das sich bei entsprechender Luftverwirbelung schlagartig entzündet: **Fettexplosion**

Friteusen müssen das VDE-Zeichen tragen. Die Filter der Dunstabzugshauben sind regelmäßig zu überprüfen.

Friteusen sollten niemals unter eingeschalteten Dunstabzugshauben betrieben werden.

Leichtflüchtige Fettbestandteile bilden mit ausreichender Luftverwirbelung leichtentzündliche Gemische.

Auf Überhitzung des Frittierfettes achten, nur hochsiedende Fette, keinesfalls normales Haushaltsöl zum Frittieren verwenden.

Bei brennendem Fett niemals mit Wasser löschen, sondern eine Löschdecke oder geeigneten Feuerlöscher benutzen. Dabei auf Augen- und Gesichtsschutz achten.

Bei einem Feuer sofort Notruf 112 wählen!

</de/Brandschutztipps/Fettbrand?pdfview=1>

Um unsere Webseite für Sie optimal zu gestalten und fortlaufend verbessern zu können, verwenden wir Cookies. Durch die weitere Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu.

Weitere Informationen zu Cookies erhalten Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#) .

Verstanden