






Feuerlöscher

FEUERLÖSCHER - BRANDKLASSEN

				
Feste, glutbildende Stoffe (Autoreifen, Holz, Kohle, Stroh, Papier, Textilien)	Flüssige Stoffe (Alkohol, Benzin, Lack, Teer, Paraffin)	Gasförmige Stoffe, auch unter Druck (Erdgas, Stadtgas, Propan, Methan, Acetylen)	Brennbare Metalle (Aluminium, Magnesium, Natrium, Kalium, Lithium)	Brände von Ölen in Frittiergeräten und anderen Kucheneinrichtungen (Speiseöl, Frittierfett)
Löschmittel: W, S, F, PG	Löschmittel: P, K, S, PG	Löschmittel: P, PG	Löschmittel: PM	Löschmittel: F

Kennbuchstaben für Löschmittel und Treibgasen

Löschmittel	Kennbuchstabe	Treibgas	Kennbuchstabe
Wasser und wässrige Lösung	W	Luft oder andere Gase unter Überdruck im Löschmittelbehälter.	L
Schaum	S		
BC-Pulver	P		
ABC-Pulver	PG	Gas unter Überdruck in besonderen Treibgasbehältern.	H
D-Pulver	PM		
Kohlendioxid (CO ₂) (Kohlensäure)	K		
Fettbrandlöscher	F		
Halone halogenierte Kohlenwasserstoffe (Seit 1.1.1994 verboten)	HA	Chemische Druckerzeugung nach Inbetriebsetzung.	C

Bei Ölen und Fetten, die in der Küche verwendet werden, liegt der Flammpunkt über 200 °C. Wenn über 100 °C erwärmtes Öl oder Fett Wasser gegossen wird, kommt es zu einer explosionsartigen Wasserverdampfung, der so genannten "Fettexplosion", die von einem Feuerball begleitet wird. Ein Schnapsglas voll Wasser in eine Friteuse gegossen, kann zum Einsturz von zumindest nicht tragenden Küchenwänden führen. In einer Pfanne brennendes Öl darf somit keinesfalls mit Wasser gelöscht werden – es muss mit einer im Handel erhältlichen Branddecke erstickt werden. Am geeignetsten ist allerdings ein trockener Topfdeckel oder ein Feuerlöscher der Klasse F.

