

KJØKKENET KAN VÆRE EN

**BRANN-
BOMBE**

NÅR RENSET DERE KJØKKENAVTREKKET SIST?



Trondheim har hatt flere **store branner** som har startet i restaurantkjøkken.

Brannene spredte seg via ventilasjonssystemet.

Fett er energi. Hvis det har gått lang tid siden forrige rens av avtrekkskanalen, kan brannen utvikle seg raskt og spre seg til resten av bygget.

Dere som driver restauranten, sammen med **bygningseier**, må ta ansvar for at avtrekkshetta og kanalen blir innspisert og rensset.

I tillegg er det **bygningseiers** ansvar at avtrekket er prosjektert og bygget riktig, og at det er godkjent hos Byggesakskontoret.

Sintef Community (Byggforsk) anbefaler følgende intervall på rensing av filter, avtrekkshetter og kanaler:

Storkjøkken- Bruksintensitet (timer/dag)			
	Høy ● ● ●	Moderat ● ●	Lav ●
	12-16 timer	6-12 timer	2-6 timer
Fettfilter	Daglig/ukentlig	2-4 ganger i mnd.	1-2 ganger i mnd.
Avtrekkshette	Hver mnd.	6 ganger i året	3 ganger i året
Avtrekksskanal og vifte	4 ganger i året	2 ganger i året	1 gang i året