



Imkanal 2012

Branschregler – klassning, brandkrav

Vad ska ni kräva?

Annika Brännmark

Ansvarig branschutveckling

Entreprenörföretagen



ENTREPRENÖRFÖRETAGEN

VENTILATION OO

En bransch- och arbetsgivar- organisation inom Svenskt Näringsliv



Byggnadsplåt



Ventilation



Stål- och lättbyggnad



Syftet med Imkanal 2012

Minska osäkerheten i branschen

Ej hållbart med ”starke mannens tolkning”

Gemensam tolkning av BBR

Ingen lagtext

Varför särskilja imkanaler brandmässigt?

- Bränslet finns i kanalen
- Brand kan uppstå i kanalen
- Energiinnehåll i fett: ca 10 kWh/kg
 - Ved: ca 4 kWh/kg
 - Pellets: ca 5 kWh/kg

Krav på imkanaler brandmässigt?

Inga krav på användning efter brand

Kanalerna ska hänga kvar – inte ramla ner

Inte läcka eller orsaka annan fara

Testade kanaler och resultat

Test enligt testmetod ISO 6944-2

3 vanliga kanaltyper

- Spirokanal
- Galvad rektangulär kanal
- Svartplåtskanal med flänsar

Ingen kanal klarade testet!!!

www.imkanal.se

Tolkning av imkanaltestet

Våra ”vanliga” kanal-material **duger inte**

Måste vara någon form av **rostfritt material**

Valda stålkvaliteter enligt Handbok för stål

Diskutera utförandet

- Brandsäkerhet
- Rengöring
- Montering

Sammanställning av klasser

Klass 1A	All typ av verksamhet
Klass 1B	Släckningssystem
Klass 2A	Begränsad verksamhet
Klass 2B	Filtreringssystem
Klass 3	Hushållsspis o dylikt

Utdrag från BBR:s brandkapitel 5:5332

- **Brandskyddet** för imkanaler i storkök bör **anpassas efter risken** för att brännbara avsättningar bildas i kanalen.
- Om **stora mängder avsättningar** riskerar att bildas i imkanalen bör den uppfylla kraven enligt **ISO 6944-2**.

Klass 1A – all typ av verksamhet

- Rostfritt material
- Inte sammankopplas med andra system
- Våt rengöringsmetod – vätsketäta kanaler
- Brandisolering utan genomgående skarvar
- **Märkning!**

Utdrag från BBR:s brandkapitel 5:5332

Storkök som inte riskerar att få stora mängder avsättningar i imkanaler, dvs

- Kök som enbart används för **uppvärmning och kokning**
- Kök som endast används **i begränsad omfattning**

Klass 2A – begränsad verksamhet

- Rostfri plåt, svartplåt eller galvat material
- Torr Rengöringsmetod
- **Märkning!**

Utdrag från BBR:s brandkapitel 5:5332

Storkök kan som alternativ utformas med

- **Filtreringssystem** som minskar risken för att avsättningar bildas
- **Automatiskt släcksystem** som med tillräcklig förmåga begränsar risken för att brand i avsättningarna sprids

Klass 1B – Släckningsystem

- Rostfri plåt, svartplåt eller galvat material
- **Våt** rengöringsmetod – vätsketäta kanaler
- **Märkning!**

Klass 2B – Filtreringssystem

- Rostfri plåt, svartplåt eller galvat material
- **Torr** rengöringsmetod
- Fettfilter av typ **trådnät är inte tillräckligt**
- **Märkning!**

Förslag på märkning av system

- Typ av kanalsystem
- Godkänd enligt vilken standard
- Användningsområde
- Brandklass
- Täthetsklass
- Systemplacering
- Installatör
- Rengöringsintervall

Sammanställning av klasser

Klass 1A	All typ av verksamhet
Klass 1B	Släckningssystem
Klass 2A	Begränsad verksamhet
Klass 2B	Filtreringssystem
Klass 3	Hushållsspis o dylikt

www.imkanal.se

RÄTT KLASS

1 A, 1 B, 2 A, 2 B, 3

KOM IHÅG!

- ✓ Den som är ansvarig för imkanalens utformning ska välja rätt utförande utifrån verksamhetens behov.
- ✓ Hänsyn ska tas till den valda klassens begränsningar så att en verksamhetsförändring inte försämraras av utförandet.
- ✓ Återluft får inte tas från imkanalen.

KLASS	ANVÄNDNINGSBOMRÅDE	BEGRENSNING VID VERKSAMHETSFÖRÄNDRING
KLASS 1 A	All förekommande typ av matlagning, också i kol- eller vedeldade matlagningsugnar och grillar.	Klass 1 A är beständig mot fettbrand. Verksamheten kan ändras utan att branskyddsnivån i imkanalen påverkas. Om imkanalen vid uppförandet ansluts till ett värmeåtervinningsaggregat är det dock inte senare tillåtet att ansluta kolgrillar eller vedugnar.
KLASS 1 B	Valfri storköksutrustning som drivs av el eller gas under förutsättning att kanalsystemet i hela sin längd förses med ett invändigt släckningssystem som begränsar risken för att brand inuti kanalen sprids.	Det är inte tillåtet att installera förbränningsanordningar, t ex kolgrillar eller vedugnar eftersom kanalen inte är en rökkanal.
KLASS 2 A	Elektriska pizzaugnar, bageriugnar, bakeoffugnar, varmluftsugnar, infragrillar, kebabgrillar, uppvärmningskök, kokgrytor och därmed jämförbara anordningar. Matlagning i undervisningskök. Periodvis matlagning i caféer och liknande lokaler där matlagning inte är den primära verksamheten.	Det är inte tillåtet att ansluta storköksutrustning för matlagning enligt klass 1A, 1B eller 2B. Det är inte tillåtet att installera förbränningsanordningar, t ex kolgrillar eller vedugnar eftersom kanalen inte är en rökkanal.
KLASS 2 B	Valfri storköksutrustning som drivs av el eller gas under förutsättning att ett uv-ljus-, ozonreningssystem eller motsvarande teknisk anordning monteras i systemet (ej endast fettfilter) som minskar risken för att brännbara avsättningar bildas i kanalsystemet.	Det är inte tillåtet att installera förbränningsanordningar, t ex kolgrillar eller vedugnar eftersom kanalen inte är en rökkanal.
KLASS 3	Matlagning på hushållsspisar i bostäder, kontor och arbetslokaler som är avsedda för annan verksamhet än bespisning.	Det är inte tillåtet att ansluta storköksutrustning för matlagning enligt klass 1A, 1B eller 2B. Det är inte tillåtet att installera förbränningsanordningar, t ex kolgrillar eller vedugnar eftersom kanalen inte är en rökkanal. Det är inte tillåtet att installera förbränningsanordningar eftersom kanalen inte är en rökkanal.

Exempel på när klass 2 är tillräckligt

- Elektriska pizzaugnar
- Bageriugnar, bakeoff-ugnar
- Varmluftsugnar
- Infragrillar, kebabgrillar
- Uppvärmningskök, kokgrytor
- Matlagning i undervisningskök
- Periodvis matlagning i kaféer

Praktiska tips för en ”flyktig” bransch

- Välj rostfritt där kanalen är svåråtkomlig
- Finns det någon serviceorganisation för rengörings- eller släckningssystem?
- Välj vätsketätt utförande även vid rengöringssystem
- Föreslå tydlig märkning i lokalerna

Speciellt om Klass 2B – Rengöring

Om ozon som rengöringsmetod

Ozon som reningsmetod

Gemensamma diskussioner med

- Arbetsmiljöverket
- Folkhälsomyndigheten
- Myndigheten för skydd och beredskap
- Skorstensfejaremästarna
- Sweco och Ramboll
- Entreprenörföretagen

Att tänka på vid ozonrening

- Ozon är giftigt!
- Processen går inte att styra
- Arbetsmiljöproblem
- Kräv redovisning av monteringsinstruktioner och skötselrutiner
- **Aldrig lämpligt med ozon i tilluftssammanhang** – dvs ej heller vid roterande- eller platt-värmeväxlare.

Ställ krav på ozonreningsanläggningen

- Redovisning av vilken typ av anläggning som ska installeras.
- Hur säkerställer man att ingen utsätts för OZON.
- Hur ska processen styras? Rätt mängd ozon?
- Kräv förregling över fläkten och ev. rensluckor med eftergångstid
- Kräv ozonmätare i lokalen



Tack för mig!