

Brandschutztüren in der Fleischindustrie

ZWEI-IN-EINS STATT TANDEM

Vor dem Hintergrund strenger Bestimmungen und gesteigener Auflagen rückt das Thema Brandschutz auch in der Fleischindustrie mehr und mehr in den Vordergrund. Die Aufgabe für Architekten, Planer und Unternehmer heißt deshalb, ein ganzheitliches Sicherheitskonzept für den Brandfall zu entwickeln. Grundlage dafür sind die bundesweit gültige DIN 4102 und die europäische Norm DIN EN 1634-1, die es zu erfüllen gilt.

Ein besonders heißes Thema in Sachen Brandschutz: Die Türen. Sie sollen, so will es die Brandschutznorm, im Ernstfall dafür sorgen, dass sich die Flammen nicht ungehindert in Gebäuden ausbreiten können. Das Problem: Herkömmliche Raumabschlüsse für Kühl- und Gefrierräume bieten dem Feuer kaum Widerstand. Um diesen Umstand zu beheben, werden in vielen Gebäuden so genannte Tandemlösungen eingesetzt. Das bedeutet, vor die Kühl- bzw. Gefrierraumtür wird zusätzlich eine Brandschutztür gesetzt. In der Regel sind diese Brandschutztüren mit einem Brandmelder ausgerüstet, der sie im Brandfall automatisch zum Schließen veranlasst. So betrieben, dürfen die Brandschutztüren laut Brandschutzverordnung im-

mer offen gehalten werden, was einen insbesondere in der Fleischindustrie benötigten schnellen Durchgang ermöglicht.

Problematische Tandemlösungen

Die so genannte Tandemlösung mit vorgebauter Brandschutztür ist aus vielen Gründen jedoch wenig empfehlenswert. Zum einen verursacht sie nicht nur doppelte Kosten für Anschaffung, Einbau, Wartung und Instandsetzung, sondern ist auch in Sachen Hygiene ein neuralgischer Punkt: Durch die permanente Offenstellung der Brandschutztüren entstehen dahinter schwer zu reinigende Problemzonen, in denen sich gefährliche Kontaminationen festsetzen können. Eine durchgängige Hygiene kann so nicht gewährleistet werden.

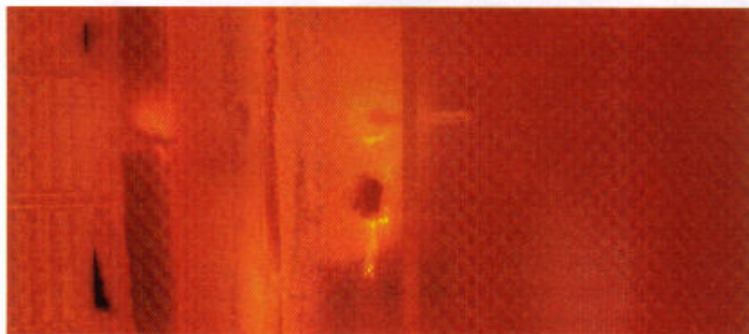
Zwei-In-Eins-Brandschutztüren

Bereits mehrere Jahre sind Brandschutztüren auf dem Markt, die gleichzeitig auch dämmen – so z.B. von Cool it (www.coolit.de). Das Unternehmen aus Melle liefert Tür-

und Torlösungen und bietet auch Zwei-In-Eins-Brandschutztüren an. Seit über zehn Jahren baut Cool it Türen speziell für diesen Einsatzzweck. Der Tür- und Torhersteller hat dabei Brandschutztüren im Sortiment, die die Bestimmungen der DIN 4102 (T30, T90) sowie der DIN EN 1634-1 (EI2 30, EI2 60) erfüllen. Das Programm an Brandschutztüren bietet somit laut Cool it den passenden Raumabschluss für nahezu jeden Einsatzbereich in Unternehmen der Fleischindustrie. So hält Cool it neben Dreh- und Schiebetüren für Betriebsräume auch Dreh- und Schiebetüren für Kühl- und Gefrierräume in unterschiedlichen Ausstattungsvarianten bereit. Alle Brandschutztüren sind mit den für Cool it typischen optionalen technischen Zusatzausstattungen erhältlich.

Konstruktionsweise

Welche Technik in jeder Brandschutztür von Cool it steckt, wird sichtbar, schaut man sich die Türen genauer an: Nicht nur der Aufbau der Türblätter soll für einen sicheren Feuerwiderstand sorgen, sondern auch die besondere Konstruktionsweise der Zargen erschweren durch das so genannte Labyrinth-Prinzip den Flammen das Fortkommen. Zusätzlich dazu sind in den Zargen besondere Materialien eingebaut, die ab einer Temperatur von ca. 300 °C aufschäumen und den Türspalt abdichten. Ein Durchschlagen der Flammen soll so verhindert werden können. Um die Wirksamkeit der Brandschutztüren garantieren zu können, werden in Deutschland die Türen laut Cool it von unabhängigen Ingenieuren der Materialprüfungsanstalt der Technischen Universität Braunschweig getestet.



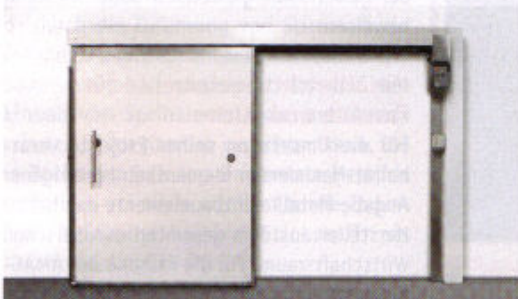
Cool it lässt seine Brandschutztüren von zertifizierten Instituten auf ihre Brandschutzeigenschaften prüfen. Dazu werden sie sowohl von der Öffnungs- als auch von der Schließseite her dem Feuer ausgesetzt.



Zahlreiche Sensoren an den Türblättern und Zargen sorgen bei den Tests für exakte Messwerte, auch die Verformung der Brandschutztür wird während der Tests gemessen



Mittels Hightech wird der Test akribisch überwacht und die Messungen parallel ausgewertet



Auch die „GTS-T90“-Brandschutztür für Gefrierräume hat die Tests bestanden

Darüber hinaus lässt der Hersteller laut eigenen Angaben seine Brandschutztüren in Europa bei anerkannten, zertifizierten Instituten auf ihre Brandschutzeigenschaften prüfen. Dazu werden die unterschiedlichen Türtypen in einer genau festgelegten Versuchsanordnung (gemäß DIN 4102 und DIN EN 1634-1) dem Feuer sowohl von der Öffnungs- als auch von der Schließseite her ausgesetzt. Das Ergebnis: „Cool it“-Brandschutztüren erfüllen die deutsche und die europäische Norm, die in Deutschland üblichen T30- und T90-Standards sowie den europaweiten Standard EI2 60.

*Christoph Brauneis,
Gütersloh*