

Hierunter fallen unter anderem:

- Fettbackgeräte
- Fritteusen
- Schmelzeinrichtungen und -geräte
- Heiße Ölbäder

Ausgenommen sind haushaltsübliche Kochtöpfe und Pfannen

Folgende Hinweise sind zwingend zu beachten:

1. Die Anlagen und Geräte müssen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes vom 01.12.2011 erfüllen.
2. Bei Beheizung mit Gas ist zusätzlich ein Antrag auf Genehmigung von Gasflaschen zu stellen.
3. Die Bedienung der Geräte/Anlagen darf nur durch fachkundiges Personal erfolgen.
4. Durch geeignete Maßnahmen (Schutzvorrichtungen) ist sicherzustellen, dass Besucher (z.B. durch Spritzer heißer Flüssigkeit/Masse, o.ä.) nicht gefährdet werden können.
5. Nach Nutzungsende muss das Gerät/die Anlage kontrolliert abkühlen.
6. Durch Abdeckungen dürfen keine gefährlichen Überdrucksituationen entstehen.
7. Bei Nutzung von Wasser am Stand muss sichergestellt sein, dass auch im Fall einer Leckage kein Wasser in das erhitzte Medium gelangt.
8. Die Verwendung von CO₂-Kapseln ist im Umkreis von 1 m vom offenen aufgeheizten Behälter nicht gestattet.
9. Ein geeigneter Fettbrand-Feuerlöscher (geprüft, Brandklasse F, mind. 6LE) muss am Stand vorgehalten werden.
10. Für Frittierereinrichtungen ab einer Gesamtfüllmenge von 50 Litern ist eine geeignete ortsfeste Feuerlöscheinrichtung/Feuerlöschanlage zu installieren.
11. Sprinklerdüsen in den Aufstellungsbereichen von Fritteusen und Fettbackgeräten würden zu zusätzlichen Gefährdungen für anwesende Personen führen, wenn Sprinkler auslösen und die Frittierereinrichtung mit Wasser beaufschlagt wird. Das Wasser würde wegen des größeren Gewichtes in heißes Fett/Öl eintauchen und aufgrund der hohen Fett-/Öltemperatur schlagartig verdampfen. Dies hätte eine sog. „Fettexplosion“ (Wasserdampf mit heißen evtl. brennenden Fett-/Ölpartikeln werden aus dem Becken herausgeschleudert) zur Folge. Des Weiteren ist eine Brandverschleppung nicht auszuschließen. Aus diesem Grund sind je nach Positionierung die betroffenen Sprinkler zu verschließen bzw. mit einem dimensionierten Abweisblech zu versehen. Bei veränderlichen Deckenverkleidungen (z.B. Kassendecke) muss das Abweisblech am Sprinkler befestigt werden.



Antrag auf Genehmigung zum Betreiben von Fettbackgeräten, Fritteusen, Heißluftöfen und ähnlichen Geräten 10.8 01

Für termingerechte Ausführung bitte Rücksendung bis 4 Wochen vor Messebeginn!

<input type="text" value="Messename"/>	<input type="text" value="Firmenname (Rechnungsempfänger)"/>
<input type="text" value="Kundennummer (Aussteller)"/>	<input type="text" value="Ansprechpartner (Rechnungsempfänger)"/>
<input type="text" value="Halle-/Standnummer (Aussteller)"/>	<input type="text" value="Straße, Hausnummer (Rechnungsempfänger)"/>
<input type="text" value="Ihre Bestellnummer (falls gewünscht)"/>	<input type="text" value="PLZ, Ort (Rechnungsempfänger)"/>
<input type="text" value="Umsatzsteuer-Identifikations-Nr., EU (Rechnungsempfänger)"/>	<input type="text" value="Telefon (für Rückfragen)"/>
Wir sind: <input type="checkbox"/> Unternehmer <input type="checkbox"/> kein Unternehmer	<input type="text" value="E-Mail (für Rückfragen)"/>



Bestellungen per Telefax an: +49 711 18560-2292

082210801

Wir bestellen / Im Namen und Auftrag des vorgenannten Ausstellers bestellen wir bei der Landesmesse Stuttgart GmbH (LMS) – unter Anerkennung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Serviceleistungen (AGB Service) sowie der Technischen Richtlinien (TR) der LMS, die Sie unter www.messe-stuttgart.de/agb sowie vor Ort im Service Center einsehen können – wie folgt:

Pos.-Nr.	Auswahl	Bezeichnung
08-100		Genehmigung zum Betreiben von Anlagen und Geräten mit nicht wassermischbaren flüssigen oder sich verflüchtigenden Betriebsstoffen in Temperaturbereichen > 70° C in offenen Behältnissen
01	Stückzahl:	Offene Behältnisse <input type="text"/> Stück Anzahl der Behälter <input type="text"/> Stück
02	Behältervolumen:	Einzelvolumen <input type="text"/> Liter Gesamtvolumen <input type="text"/> Liter
03	Beheizung:	<input type="checkbox"/> Butan/Propan <input type="checkbox"/> elektrisch <input type="checkbox"/> Erdgas <input type="checkbox"/> Öl <input type="checkbox"/> Sonstige (genaue Bezeichnung): <input type="text"/>
04	Verwendungszweck:	<input type="checkbox"/> Fettbackgerät <input type="checkbox"/> Gastronomie <input type="checkbox"/> Produktionsanlage <input type="checkbox"/> Ausstellung/Demonstration
05	Medium:	<input type="checkbox"/> Öl <input type="checkbox"/> Fett <input type="checkbox"/> Wachs <input type="checkbox"/> Metallschmelze <input type="checkbox"/> Sonstige (genaue Bezeichnung): <input type="text"/>

Messenotruf im Falle von Brand, Explosion, Unfällen, Störungen:

Telefon intern: 7777
Telefon extern: +49 711 18560-7777

- Dem Antrag sind beizufügen:
- Technische Merkblätter der Betriebsstoffe
 - bei Gefahrstoffen: Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisung gem. § 14 Gef Stoff V

.Auf die Datenspeicherung gemäß A14 der AGB Service A wird ausdrücklich hingewiesen.

Datum

Ort

Firmenstempel und Unterschrift