

Un tipo **Boilover** di [fuoco](#) si riferisce ad una situazione estremamente pericolosa in cui una semi-chiusi [olio](#) fuoco alimentato si è tentato di essere spenta con acqua. Questa situazione è causata dalla differenza relativa [densità](#) di petrolio / petrolchimica e acqua. Olio, essendo più leggero dell'acqua, fa sì che sempre *vuole essere nello strato superficiale*. Questo è comune anche in casa come un [chip pan fuoco](#) durante la cottura. Come l'acqua viene pompata sulla superficie del combustibile (dove le fiamme sono evidenti), sarà presto sotto il livello di carburante, per raccogliere sul fondo del contenitore, facendo ben poco per spegnere le fiamme. Come la temperatura del fuoco costruisce lentamente, scende giù per il carburante, finirà per raggiungere l'acqua, che ha raccolto sul fondo del contenitore. [L'ondata di caldo](#) decrescente avrà una temperatura sufficiente a provocare per vaporizzare l'acqua in vapore, in espansione a più di 1700 volte il suo [volume](#) rispetto al suo stato liquido. In rapida espansione (eventualmente [surriscaldato](#) vapore) espelle il combustibile verso l'alto per *boilover* e fuori del contenitore l'adempimento di detti, ancora accese, il carburante in un ampio e incontrollato al di fuori del contenitore. ^{[1][2]}

Cosa succede in un boilover

L'esempio più comune di un boilover è il [chip](#) interno [padella incendio](#), le cui dinamiche che sono mostrati in questi schemi. Il modo migliore per combatterli è quello di spegnere il fuoco, posizionare un [asciugamano umido](#) [tè](#) o [coperta antincendio](#) nel tegame e lasciare raffreddare per quindici minuti.



Olio diventa così caldo che prende fuoco da sola

L'acqua viene versato in chip vasca accesa

L'acqua è più densa rispetto al petrolio, in modo che scende sul fondo del chip Pan (mostrato in rosso). Come l'acqua tocca il fondo, si è riscaldata di sopra del suo punto di ebollizione e vaporizza istantaneamente.

Il vapore acqueo si espande rapidamente, espellendo una palla di fuoco di bruciare olio di fuori del chip pan e in aria quando la sua superficie aumenta notevolmente e proventi di combustione molto più veloce



Olio viene riscaldato fortemente

Dopo qualche tempo, fa caldo abbastanza per infiammarsi

Versando una piccola quantità di acqua nel fuoco emette un pennacchio di fuoco

Con tutto l'olio bruciato, non c'è più combustibile a fornire il fuoco