



Fritureolie



Beskrivelse

Brugt fritureolie kan være én af nedenstående typer, men er oftest et blandingsprodukt af:

- Rapsolie
- Olivenolie
- Palmeolie
- Sojaolie
- Kokosolie
- Majsolie

Brugt fritureolie stammer typisk fra hoteller, restauranter, fastfoodrestauranter, kantiner, bistroer, slagterafdelinger i dagligvarebutikker samt storkøkkener på hospitaler og plejehjem.

OBS!

Af hensyn til genanvendelsesprocessen er det vigtigt, at fritureolien IKKE indeholder andet affald og vand.



Indsamling

Indsamling af brugt fritureolie sker i forskellige indsamlingssystemer alt efter logistik og mængde.

De typiske indsamlingssystemer er:

- Spændelågsfad
- Palletank



Spændelågsfad



Palletank



Behandling

Fitureolien afleveres til genanvendelse på miljøgodkendt behandlingsanlæg. Her gennemgår olien en rensning og filtrering, så rester fra f.eks. pomfritter og klumper fra panering sies fra. Herefter forarbejdes fitureolien til biodiesel.



Gode råd er gratis!

Ønsker du et tilbud eller mere information, så er du velkommen til at kontakte kundeservice på telefon 70 13 40 40.

Marius Pedersen



Telefon 70 13 40 40 • www.mariuspedersen.dk

