



Indsamling af fritureolie til biodiesel

Marius Pedersen A/S tilbyder en komplet løsning til indsamling af fritureolie fra f.eks. hoteller, restauranter, fastfoodrestauranter, kantiner, bistroer, slagterafdelinger i dagligvarebutikker samt storkøkkener på sygehuse og plejehjem.

Løsningen består af 60 og 120 ltr. tromler med tæt-sluttende låg, der forhindrer lugtgener, og ved større mængder opstilles palletanke på 600 eller 1.000 ltr. Efter hver tømning vaskes og desinficeres opsamlingsmateriellet, hvilket betyder, at de kan opstilles direkte i restaurantkøkkenerne.

Fritureolie kan være én af nedenstående typer, men er ofte et blandingsprodukt

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

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

Fritureolien 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, og herefter forarbejdes fritureolien til biodiesel.

Afhentning foregår enten i fast rute, det vil sige i et fast interval tilpasset jeres behov, eller efter dit opkald til vores kundeservicecenter på telefon **70 13 40 40**.



Fig.	Betegnelse	Volumen	Bredde	Længde	Højde	Diameter	Åbningsdiameter	Standard
1	Tromle med låg til friturefedt	60 ltr.	-	-	62 cm	40 cm	27,5 cm	x
-	Tromle med låg til friturefedt	120 ltr.	-	-	80 cm	50 cm	40,0 cm	-
2	Palletank til friturefedt	600 ltr.	80 cm	120 cm	100 cm	-	-	x
-	Palletank til friturefedt	1.000 ltr.	100 cm	120 cm	115 cm	-	-	x