



Indsamling af brugt fritureolie til biodiesel



Vi er ISCC certificeret

Marius Pedersen A/S er certificeret efter ISCC EU standarden for bæredygtighed i håndtering af brugt fritureolie.

Dermed bidrager vi til at sikre, at flydende biobrændstof overholder kravene om bæredygtighed, og til at brugt fritureolie genanvendes mest optimalt. For at opnå bæredygtigheds-certificering skal der årligt udfyldes en selverklæring. Se mere på www.mariuspedersen.dk

Sådan indsamles brugt fritureolie

Marius Pedersen A/S tilbyder en komplet løsning til opsamling af brugt fritureolie. Løsningen består af et spændelågsfad på 60 liter, en special beholder på 120 liter samt en palletank på 1.000 liter.

Spændelågsfadet har tætsluttende låg, der forhindrer ubehagelige lugtgener.

Special beholderen har følgende fordele:

- Tåler op til 110 grader varm fritureolie/stegefedt
- Er udstyret med væske- og lufttæt låg, der forhindrer udsivning og ubehagelige lugtgener
- Store hjul, der gør den nem at håndtere
- Den runde form i bunden gør, at beholderen er særdeles nem at tømme og rengøre

Ved store mængder brugt fritureolie anbefales opstilling af en **pallettank**, som er en plasttank i stålgitter på træ-, plast- eller stålpalette.



Genanvendelse

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.

Hvad er brugt fritureolie?

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

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



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

Hvem producerer bæredygtig fritureolie?

Brugt fritureolie stammer typisk fra:

- Hoteller
- Restauranter
- Fastfoodrestauranter
- Kantiner
- Bistroeer
- Slagterafdelinger i dagligvarebutikker
- Storkøkkener på hospitaler, plejehjem, skoler m.m.



Afhentning

Afhentning af brugt fritureolie foregår enten i fast interval, der tilpasses jeres behov, eller efter opkald til vores kundeservicecenter på telefon **70 13 40 40**.



Fig.	Betegnelse	Volumen	Bredde	Længde	Højde	Diameter	Standard
1	Spændelågsfad	60 ltr.	-	-	62 cm	40 cm	x
2	Special beholder*	120 ltr.	50 cm	56 cm	96 cm	-	
3	Palletank	1.000 ltr.	100 cm	120 cm	118 cm	-	x

*Tilbydes p.t. kun på Sjælland