

Il progetto prevede la fornitura alle famiglie del territorio di taniche da 5 litri dotate di imbuto e filtro per la raccolta dell'olio.



Gli oli vegetali esausti, residui dell'attività di cottura dei cibi in ambito domestico, stoccati nelle apposite taniche devono essere conferiti nei raccoglitori a doppia camera con indicatore di livello e valvole di sicurezza.



PHYSIS
SERVIZI PER L'AMBIENTE Srl

Utilizza la tanica per raccogliere il residuo della frittura, dei condimenti e degli alimenti sott'olio.

Recati al punto di raccolta più vicino, regalati un ambiente più pulito!

RECUPERIAMOLI

RACCOLTA OLIO VEGETALE ESAUSTO MODALITÀ DI GESTIONE	
	Ad ogni cambio d'olio della friggitrice versare il rifiuto nel contenitore apposito.
	Versare nel contenitore solamente: - Olio di frittura - Olio di conservazione alimenti.
	Non movimentare olio bollente.
	Pericolo di scivolamento: Mantenere il contenitore e la zona circostante pulita.
DIVIETI	
	Non inserire acqua, olio di motore o altri liquidi nel contenitore.
	Non gettare oggetti e stracci nel contenitore.
	Non disperdere olio nell'ambiente.
	Non gettare olio nei lavandini e nelle fogne.

www.physigrafica.com

PHYSIS
SERVIZI PER L'AMBIENTE Srl

RECUPERIAMOLI

UN NUOVO SERVIZIO
DI RACCOLTA DIFFERENZIATA

RECUPERARE L'OLIO VEGETALE ESAUSTO
SALVAGUARDA L'AMBIENTE

Physis srl in collaborazione con Comuni e/o municipalizzate, ha istituito il nuovo servizio di raccolta differenziata per gli **oli alimentari esausti**, un rifiuto altamente inquinante il cui corretto smaltimento costituisce un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.

