

**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.

**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.

