

COLLECTE ET RECYCLAGE DES HUILES



Concept

L'industrie alimentaire et les restaurants génèrent des quantités considérables d'huiles alimentaires usagées. Les huiles alimentaires usagées sont retraitées par les entreprises de valorisation. Une fois recyclées et traitées, elles sont utilisées en tant que matières premières pour la production de biodiesel, d'huiles végétales hydrogénées (HVO) ou de graisses à usage technique.

- **Séparateur** pour la séparation de l'eau glycéринée des esters d'acides gras et le lavage du biodiesel
- **Clarificateur** pour la séparation des éléments fins en suspension dans le biodiesel
- **Tricanter** : pour le traitement de la matière première avant l'estérification
- **Tricanter** : pour la séparation 3-phases des acides gras libres, de la glycérine et des sels précipités, comme le sulfate de potassium, lors du traitement de la glycérine dans sa phase de fabrication
- **Décanteur** pour le rinçage des sels précipités, comme le sulfate de potassium, lors du traitement de la glycérine

Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
15 MMAD - 20 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
40-60 directs
- **Superficie nécessaire :**
2500m² - 3500m²
- **TRI :** 14% - 16%
- **Marge Brut :** 24% - 28%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 18% - 20%

Grand Projet

- **Montant d'investissement :**
30 MMAD - 70 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
80-100 directs
- **Superficie nécessaire :**
4000m² - 7000m²
- **TRI :** 22% - 28%
- **Marge Brut :** 20% - 24%
- **Délai ROI :** 2ans
- **EBE :** 16% - 18%

