

***Ecoperiódico* / Tecnologías**

Vegawatt: un nuevo uso al aceite usado

Publicado el 20 Enero 2009 por Arnau Fuentes

El aceite usado de los restaurantes, hasta hace relativamente poco, no tenía ningún otro uso que el de depositarlo en contenedores especiales de retirada de residuos. poco a poco se le han ido encontrando nuevas aplicaciones, como [proporcionar combustible](#) para el [transporte público](#).

Ahora, los restaurantes pueden usarlo también para conseguir hasta un 25% de la electricidad que usan. El Vegawatt es una pequeña refinería que convierte el aceite usado de grandes freidoras industriales en electricidad y agua caliente.

Del tamaño de una nevera grande, se sitúa en el exterior del edificio y su instalación es parecida a la de un sistema de aire acondicionado, con el añadido que se conecta a la red eléctrica para aportar y no solo para consumir.

Al vaciar las freidoras, simplemente se vierte el aceite usado en la unidad Vegawatt, que filtra los restos sólidos y usa el aceite filtrado como combustible para una caldera interna que calienta el agua, parte de la cual se destina al circuito de agua del edificio, pero que también sirve para generar la electricidad.

Una muy buena inversión para restaurantes medios.

Fuente: [Vegawatt](#)