

SPECIALGENSKABER

Omega 58 enestående smørefedt til levnedsmiddelindustrien er en universalfedt til fødevareproduktion der er så ren, at den kan spises.

- **Omega 58** er renhedskontrolleret og kvalitetssammensat specielt til brug i fødevareindustrien hvor der kræves særlig rene omgivelser.
- **Omega 58** modstår en bred vifte af de syrer der forekommer i fødevareproduktion som f. eks. citron-, eddike-, æble-, vin- og tomatsyre i alle koncentreter.
- **Omega 58** har den enestående modstandskraft over for vand og afvaskninger der gør den til det ideelle valg i levnedsmiddelindustrien.

ENESTÅENDE EGENSKABER

Omega 58 er den overlegne smørefedt til levnedsmiddelindustrien, der:

- er fremstillet af de bedste råmaterialer, tilsat specialadditiver og højt raffineret paraffinolie.
- indeholder Omegas enestående "Megalite" tilsætning der sikrer at metaloverfladerne får langtidsvarende beskyttelse.
- ikke ændrer struktur, selv under ekstreme temperatur-svingninger. Den fortyndes ikke i varme eller bliver sprød i kulde.
- modstår de opløsnings- og rengøringsmidler der normalt anvendes i fødevareindustrien.

ANVENDELSE

Omega 58 kan med succes anvendes i de industrier hvor der kan ske kontakt mellem smøremidlet og fødevarer.

Anvend **Omega 58** til:

- Flaskerensning med damp • Hospitaler • Dyreklinikker • Vingårde • Mejerier • Konservesfabrikker • Sorterings- og produktionsanlæg til grøntsager • Frugtpakkerier • Restauranter, hoteller og alle steder hvor der findes fødevarer.

Omega 58 er også det rigtige valg til transportsystemer på slagterier.



Omega

The Ultimate Lubricant

Magna Industrial reserves the right to modify or change this product for purposes of improving its performance characteristics.