



The all-synthetic, food-grade chain& gear all that tenaciously
Lubricates food plant equipment virtually any operating condition !!
(오메가 585는 완전합성 식용등급의 체인, 기어오일로서 어떠한 가동조건아래서도 식품공장 장비에 강력한 윤활성을 발휘합니다!!)

FEATURES OF OMEGA 585 INCLUDE: 오메가 585의 특징은 아래와 같습니다.

• SUPER EXTENDED OPERATING TEMPERATURE RANGE: (넓은 사용온도의 범위)

ENABLES OMEGA 585 TO RESIST CONDITIONS FROM HOT STEAM TO SUPER LOW REFRIGERATED ENVIRONMENTS. (오메가 585는 초고온(고열스팀)뿐만 아니라 저온 냉동환경까지 다양하게 적용 가능 하다.)

• SUPREME TENACITY FOR SUPERIOR “STAY PUT” QUALITIES. (비산 방지를 위한 강력한 점착성)

REDUCES LUBRICATION REQUIREMENTS AND SAVES ON PRODUCT FOR UNPARALLELED LONG-TENRM ECONOMY. FEATURES EXCEPTIONAL RESISTANCE TO FOOD/BEVERAGE EXTRACTS. (윤활주기를 연장하고 재고를 줄임으로서 장기적으로 아주 경제적이다. 그리고 식품 및 음료 정제물에 뛰어난 저항력을 갖고 있다.)

• ENHANCED CAPABILITIES BUILT-IN. (초 첨단성)

YOU CAN USE OMEGA 585 FOR A WIDE RANGE OF EQUIPMENT-FROM CHAINS TO GUIDES, CONVEYORS TO ROLLERS, MOTORS TO HOISTS AND VIRTUALLY TYPES OF GEAR DRIVES FOUND IN FOOD, BEVERAGE AND CANNING. (오메가 585는 고온체인, 가이드, 컨베이어, 롤러, 모터, 호이스트 및 식품이나 음료, 통조림 공장의 모든 종류의 기어드라이브등에 광범위하게 적용할 수 있다)

WHERE HEALTH&CLEANLINESS STANDARDS DEMAND THAT ONLY THE HIGHEST PURITY, HIGHEST QUALITY FOOD-GRADE LUBRICANTS CANBE USED... (위생과 청결기준이 요구되는 곳에서는 최고 순도 및 최고품질의 식용등급 윤활유만이 사용되어질 수 있다)

Only all-synthetic omega 585 food grade will do. 유일하게 완전 합성 식용 등급인 585 만이 사용될 수 있다.



PRODUCT INFORMATION OMEGA 585

• THE PURITY THAT FOOD PROCESSING DEMANDS:<식품가공에서 요구되는 순수성>

Omega585 is a carefully-blended, All-Synthetic Food Grade Chain & Gear Oil that contains absolutely no mineral oil, polycyclic aromatic hydrocarbons or any other potentially harmful ingredients. Its performance is not degraded by contact with food processing, canning or beverage-filling by-products, such as citric and acetic acids, animal fats and oils, blood and blood products, or heat, processing and cleaning steam.

(오메가 585는 엄격하게 정제된 완전 합성 식용등급의 체인 및 기어 오일로서 광유나 다환방향 탄화수소 및 다른 어떤 잠재적인 유해원소를 함유하고 있지 않다. 오메가 585의 성능은 식품가공이나 통조림 제조 및 음료 충전과정에서

생기는 부산물, 가령 시트르산, 아세트산, 동물성 유지, 과즙 혹은 가공 및 세척스팀과 접촉하더라도 저하되지 않는다.)

• VERSATILE PERFORMANCE:〈다용도성〉

Omega 585 has been designed to lubricate 90% of the types of equipment usually found in processing plants, including oven chains, conveyor and belt systems and pulleys, guideways and rails, motors and gear systems. Its superior tenacity to applied parts provides unparalleled lubrication integrity with minimal fling off and thus extends parts' life. Omega 585 has an extended service operation temperature range from -30° to 240°C (-22° to 460°F) and can be used in most food processing equipment including high heat bottling, canning and cooking equipment as well as low temperature process equipment such as chillers, blowers, cold room guide ways, blast freezing equipment, ice-making equipment, etc. (오메가 585 는 오븐체인, 컨베이어, 벨트시스템, 폴리, 가이드웨이, 테일, 모터 및 기어시스템을 포함하여 가공공장의 장비 90% 이상에 윤활 가능하도록 개발 되었다. 사용부위에 뛰어난 점착성을 유지 함으로서 흘러 떨어지지 않고 완전한 윤활성을 발휘하게 하여 기계의 수명을 장시간 연장시킨다. 오메가 585 의 사용 온도범위는 -30°C 에서 240°C 이며 고열이 발생하는 기계장비 뿐만 아니라 냉각장치, 브로아, 냉방실 가이드 웨이, 급냉장비, 얼음 제조장비 등 저온 가공 장비를 포함하여 대부분의 식품가공장비에 사용할 수 있다.)

• SUPERIOR OXIDATION RESISTANCE:〈우수한 내산화성〉

Omega 585 is engineered to resist the strongly oxidizing and lubricant break down characteristics usually encountered in food processing environments, including disinfectants, bactericides, and cleaning detergents. It is also highly resistant to inter-reaction with poultry, fruit, crustacean, meat and vegetable oils, by-products, extracts, juices, etc., and maintains consistent performance even on direct contact. Even when exposed to 205°C (401°F) temperatures for in excess of 6 hours, Omega 585 only displays a minuscule evaporation loss of only 4% and when exposed to oxidation test conditions under the ASTM D-665 test procedure, Omega 585 shows no oxidation characteristics. (오메가 585 는 내산화성이 아주 뛰어나며 살균, 소독, 세척제를 포함 하며 대개 식품가공 환경에서 일어나는 윤활유 열화에 뛰어난 저항력을 갖고 있다. 오메가 585 는 가금, 과일, 어류, 갑각류, 육류 및 야채기름, 부산물, 추출물 등의 내부 반작용에도 뛰어난 저항력을 발휘한다. 205°C 이상의 온도에 6 시간 이상 노출되었더라도 오메가 585 는 단지 4%의 미세한 증발손실이 있을 뿐이며 ASTM D-665 측정 결과 아래의 산화 테스트조건에서 전혀 산화가 일어나지 않는다.)