



Bread Slicer
Model SB-TW-0016-S
Item 21122
Instruction Manual



Revised - 09/30/2016

Toll Free: 1-800-465-0234
Fax: 905-607-0234
Email: service@omcan.com
www.omcan.com

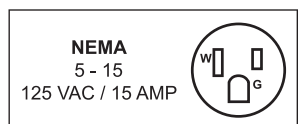


Table of Contents

Model SB-TW-0016-S

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	5
Installation -----	6
Operation -----	6
Maintenance -----	6 - 7
Instructions Français -----	7 - 10
Figure Drawings -----	11
Parts Breakdown -----	12 - 14
Electrical Schematics -----	14
Warranty Registration -----	15



General Information

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcan and Omcan Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcan shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcan within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcan has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.

Omcan would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

Omcan Fabrication et distribution Compagnie Limitée et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan et Omcan Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, sain d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité appropriés. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcan veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bond de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcan dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcan n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiés ou cueilli par un tiers transporteur.

General Information

Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

Safety and Warranty

This bread slicer is designed for shops, bakeries. The safety guard device is designed especially for protecting the operator with an interlocked safety loaf pusher system and is powered by a 1/2 HP motor. A packing shelf is provided so the operator can pack bread easily. A crumb drawer is fitted for collecting excess bread pieces. The heavy construction blade frame makes smoothly and even sliced bread.

WARNING: These slicers are designed and constructed for bread processing only, they must not be used for any other reason.



Safety and Warranty

When using this machine, always make sure the following conditions or operations are in effect. Failure to do this may cause an accident, damage to the machine or void the manufacturer's warranty.

- This bread slicer is designed and constructed for bread processing only.
- Do not put any inflexible material into the slicing area.
- Do not put hands into the feed when opening pusher of slicer.
- When slicing, do not put hands into slicing area.
- Make sure your electrical service is corresponded specification on the name plate.
- All maintenance work should be carried out after having removed the plug socket.

1 YEAR PARTS AND LABOUR WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule an Omcan authorized service technician to repair the equipment locally.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures, not improper use.

Please see www.omcan.com/warranty.html for complete info.

WARNING:

The packaging components (cardboard, polyethylene, and others) are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	SB-TW-0016-S
Slice Thickness	10, 12, 13, 15 mm / 0.4", 0.5", 0.5", 0.6"
Maximum Loaf Length	38 cm / 15"
Motor	1/2 HP (0.375 kW)
Machine Size	76 x 72 x 83 cm / 29.9" x 28.3" x 32.7"
Net Weight	115 kg. / 253.5 lbs.
Item Number	21122

Installation

LOCATION

- Carefully remove the protective crate and skids to prevent the machine and parts from being scratched or damaged.
- Placing the bread slicer on a smooth and stable surface of table. Allowing working space large enough for putting bread on guide board and packing sliced bread. It is not necessary to fix the machine to table, but smooth surface is important to prevent from vibrating.
- The bread slicer is cleaned before shipment, the machine may get dirty during transportation, please clean it with suitable solution.

ELECTRICAL CONNECT

- Before making the electrical connections, read the specifications on the rating plate to make sure that they agree with those of your electric service.
- Electrical connect should be made by qualified technician who will observe all applicable safety codes and the national electrical standards.

Operation

1. Pull starting handle to forward direction, safety guard is opening and power is shut off.
2. Place bread on guide board.
3. Pull handle back. Safety guard closed automatically and power turns on. The safety loaf pusher passed each loaf completely through the slicer blades and power is shut off.
4. Take sliced bread out from front guide board.

Maintenance

CLEANING

- The slicer should be cleaned daily; wipe slicer with a clean damp cloth or a brush to aid in cleaning operation.
- The crumb drawer must be emptied at regular intervals to prevent from mechanical failure.

WARNING: It is not recommended that gasoline or any other highly inflammable cleaning agent is used.

WARNING:

1. A metal brush is prohibited.
2. Never clean the slicer with a water hose or high pressure water jets.

3. Do not use harsh cleaning solutions.

REPLACEMENT OF SLICING BLADES

- To remove front knives frame for replacement of blades, it is necessary to take off the knives frame (see Fig.1 pg.11).
- Loosen the tension screw, loosening the tension on the blades. Then replace the old blades with new blades (see Fig.2 pg.11).

ADJUSTING BELT OF DRIVE PULLEY

- The tension of belt of drive pulley (Fig.3, #1 pg.11) becomes improper occasionally and causes slicing to be inefficient.
- To adjust belt, first, taking off guard board to expose the transmission mechanism, then loose bolt (Fig.3, #2 pg.11) to move motor to get proper tension.
- The tensions should be rechecked after first working day to make sure it is at proper position.

REFERENCE

Item Number	Model Number	Description	Manufacturer Model Number
21122	SB-TW-0016-S	Bread Slicer 0.6" / 16mm Thickness 0.5 HP / 373 W 110V/60/1 CSST	HL52001

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Ce pain trancheuse est conçu pour les magasins, les boulangeries. La protection de sécurité périphérique est spécialement conçue pour la protection de l'opérateur avec un asservissement de sécurité poussoir pain système et est alimenté par un 1/2 HP moteur. Un emballage étagère est fourni afin que l'opérateur puisse emballer le pain facilement. La machine est équipé d'un tiroir ramasse-miettes pour recueillir l'excédent de morceaux de pain. La construction lourde du châssis lame permet de trancher le pain de façon homogène.

AVERTISSEMENT: Ces pains trancheuse sont conçus et construits pour le traitement de pain seulement, ils ne doivent pas être utilisés pour toute autre raison.

Lors de l'utilisation de cette machine, assurez-vous toujours que les conditions suivantes ou opérations sont présents. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un accident, des dommages à la machine ou annuler la garantie du fabricant.

- Ce pain trancheuse est conçu et construit pour le traitement de pain uniquement.

Instructions Français

- Ne pas insérer aucun matériau rigide dans la zone de découpage.
- Ne mettez pas vos mains dans l'alimentation lors de l'ouverture du poussoir.
- Pendant le découpage, ne pas mettre vos mains dans la zone de découpage.
- Assurez-vous que votre service et spécifications correspond au même voltage spécifié sur la plaque signalétique.
- Tous les travaux d'entretien doit être effectuée après avoir enlevé la prise de courant.

1 AN PIÈCES ET GARANTIE DU TRAVAIL

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une Omcan technicien autorisé à réparer l'équipement localement.

Entretien non autorisée annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et une partie pas une mauvaise utilisation.

S'il vous plaît voir www.omcan.com/warranty.html pour info complète.

AVERTISSEMENT:

Les composants de l'emballage (carton, polyéthylène, et autres) sont classés comme des déchets urbains normaux et solides et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

En tout cas, pour recyclage adéquats, nous suggérons la mise au rebut des produits séparément (différencié des déchets) selon les normes actuelles.

NE JETEZ PAS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	SB-TW-0016-S
Épaisseur de coupe	10, 12, 13, 15 mm / 0.4", 0.5", 0.5", 0.6"
Longueur maximale de pain	38 cm / 15"
Moteur	1/2 HP (0.375 kW)
Taille de la machine	76 x 72 x 83 cm / 29.9" x 28.3" x 32.7"
Poids Net	115 kg. / 253.5 lbs.
Numéro de l'article	21122

EMPLACEMENT

- Retirez soigneusement la caisse de protection et les palettes pour éviter que la machine et les pièces soient rayé ou endommagé.
- Le pain trancheuse est nettoyée avant expédition, la machine peut être sali pendant le transport, veuillez nettoyer avec solution adaptée.

Instructions Français

- Placer la trancheuse à pain sur une surface lisse et stable de la table, permettant un grand espace de travail suffisant pour mettre du pain sur la planche de guidage et d'emballage du pain tranché. Il n'est pas nécessaire que la machine soit fixée à la table, mais la surface lisse est importante afin d'empêcher la machine de vibrer. La trancheuse à pain est nettoyée avant l'expédition, la machine risque de se salir pendant le transport, Merci de nettoyer avec la solution adaptée.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- Avant d'effectuer les connexions électriques, lire les spécifications sur la plaque signalétique pour s'assurer qu'ils sont en accord avec celles de votre service électrique.
- La Connexion électrique doit être effectuée par un technicien qualifié qui va observer tous les codes de sécurité applicables et respecter les normes électriques en vigueur.

MODE OPÉRATOIRES

1. Tirez la poignée de démarrage en marche avant, la barrière de sécurité est ouverte et le courant est coupé.
2. Placer le pain sur le moule.
3. Tirez sur la poignée en mode arrière. La protection de sécurité se ferme automatiquement et se met sous tension. Le poussoir de sécurité met chaque miche complètement à travers la trancheuse et le courant est coupé.
4. Prendre les tranches de pain à l'avant du guide.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

- La trancheuse devrait être nettoyée quotidiennement; Essuyez la trancheuse avec un chiffon propre et humide ou utilisez une brosse pour faciliter le nettoyage.
- Le tiroir ramasse-miettes doit être vidé à intervalles réguliers pour éviter toute défaillance mécanique.

AVERTISSEMENT: Il n'est pas recommandé que l'essence ou tout autre produit de nettoyage hautement inflammable soit utilisé.

AVERTISSEMENT:

1. L'utilisation de la brosse métallique est interdite.
2. Ne jamais nettoyer le broyeur avec un flexible d'eau ou jets d'eau à haute pression.
3. N'utilisez pas les dures solutions de nettoyage.

REPLACEMENT DES LAMES DE DECOUPAGE

- Pour retirer les couteaux avant du châssis pour le remplacement des lames, il est nécessaire de déposer les couteaux du châssis (voir Fig.1 pg.11).
- Desserrer la vis de tension, en desserrant les tensions sur les lames. Puis remplacer les anciennes lames avec de nouvelles lames (voir Fig.2 pg.11).

Instructions Français

RÉGLAGE DE LA COURROIE DE LA POULIE D'ENTRAÎNEMENT

- La tension de la courroie de la poulie d'entraînement (Fig.3, #1 pg.11) devient mauvaise occasionnellement et provoque le tranchage à être inefficace.
- Pour régler la tension de la courroie, d'abord, enlevez la couverture de protection et exposez le mécanisme de transmission, puis desserrer le boulon (Fig.3, #2 pg.11) pour déplacer le moteur pour obtenir la tension correcte.
- Les tensions doit être revérifié après une première journée de travail pour s'assurer qu'elle est à la bonne position.

RÉFÉRENCE

Numéro d'article	Numéro de modèle	La description	Numéro du fabricant Modèle
21122	SB-TW-0016-S	Bread Slicer 0.6" / 16mm Épaisseur 0.5 HP / 373 W 110V/60/1 CSST	HL52001

Figure Drawings

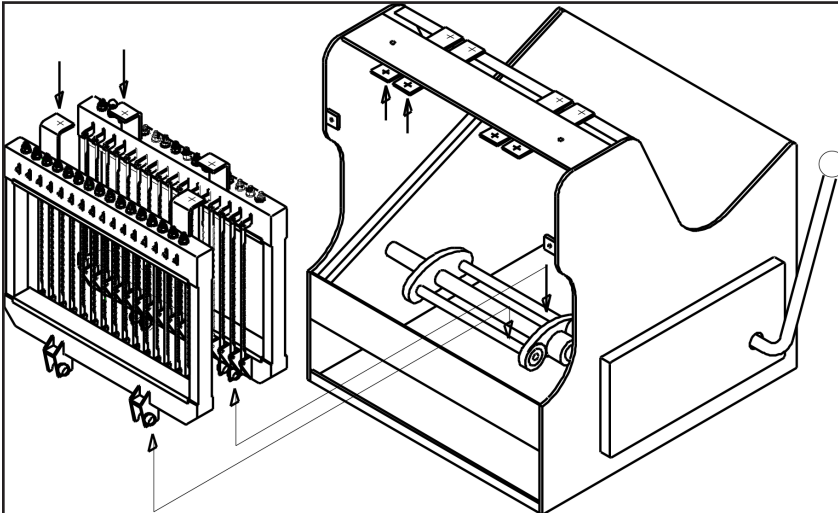


FIGURE 1

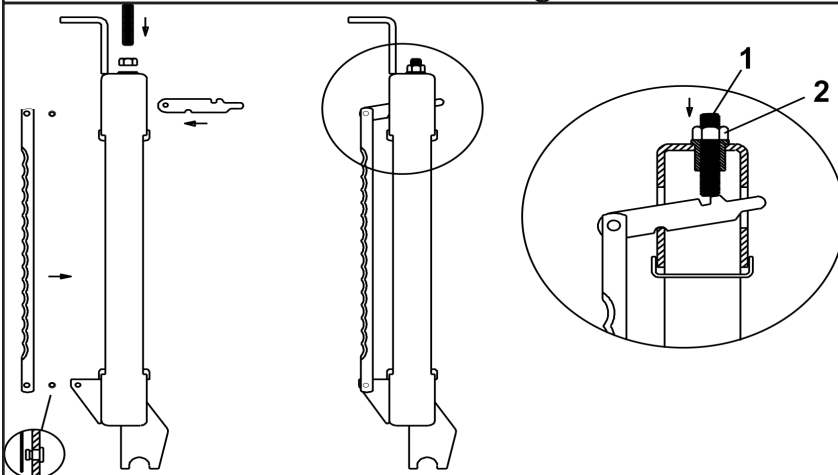


FIGURE 2

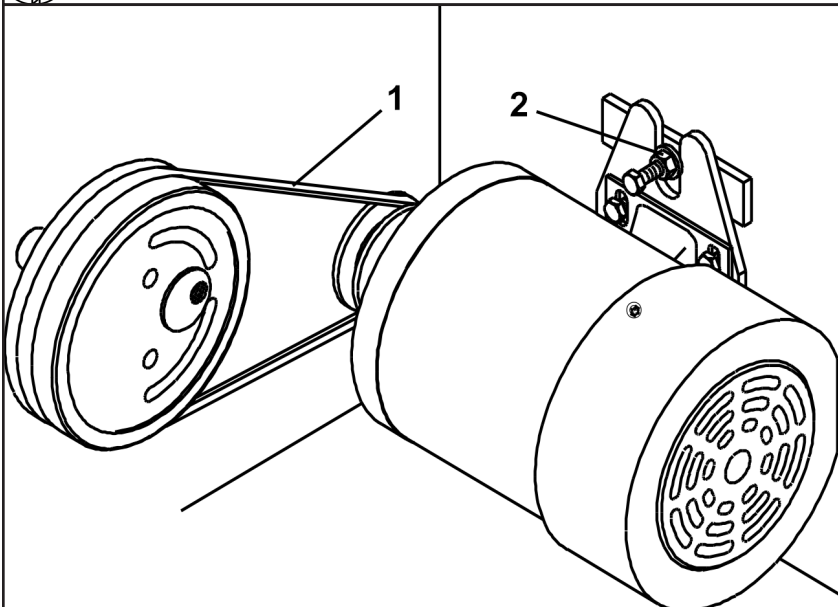
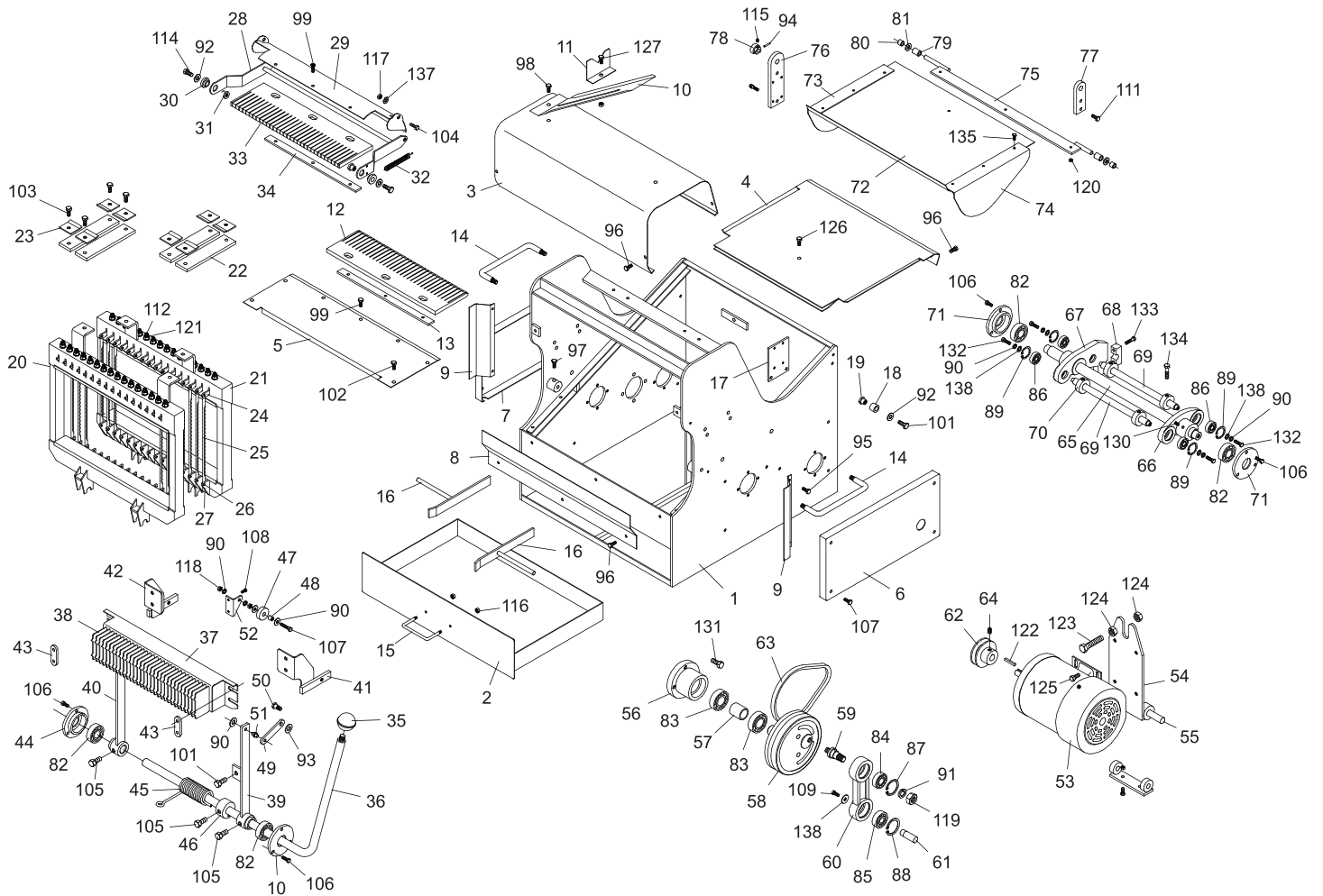


FIGURE 3

Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122



Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42651	Column for HL52001	1	42674	Fixing Plate of Busher for HL52001	43	42749	Ball Bearing for HL52001	85
42652	Drawer for HL52001	2	42675	Bearing Housing for HL52001	44	42750	Ball Bearing for HL52001	86
42653	Upper Lid for HL52001	3	42676	Spring for HL52001	45	42751	C-Type Snap Ring R40 for HL52001	87
42654	Rear Guide Board for HL52001	4	42677	Fixing Ring for HL52001	46	42752	C-Type Snap Ring R42 for HL52001	88
37829	Front Guide Board for HL52001	5	42678	Rubber Wheel for HL52001	47	42790	C-Type Snap Ring R30 for HL52001	89
42655	Left Side Cover for HL52001	6	42679	Wheel Ring for HL52001	48	42791	Spring Washer 1/4" for HL52001	90
42656	Right Side Cover for HL52001	7	42680	Rod for HL52001	49	42792	Spring Washer 5/8" for HL52001	91
37830	Front Side Cover for HL52001	8	42681	Axle for HL52001	50	42793	Spring Washer 5/16" for HL52001	92
42657	Safety Plate for HL52001	9	42682	Axle for HL52001	51	42794	Spring Washer 3/8" for HL52001	93
37831	Packing Shelf for HL52001	10	42683	Wheel Support for HL52001	52	42795	Spring Pin 3*16 for HL52001	94
37832	Base of Packing Shelf for HL52001	11	41189	Motor for HL52001	53	42796	Cap Screw 1/4*5/8 for HL52001	95
37833	Lower Comb for HL52001	12	42685	Motor Bearing for HL52001	54	42797	Screw for HL52001	96
37834	Fixing Plate for HL52001	13	42686	Shaft Motor-Bearing for HL52001	55	42798	Screw for HL52001	97
42658	Handle for HL52001	14	42687	Bearing Housing for HL52001	56	42799	Screw for HL52001	98
42659	Handle of Drawer for HL52001	15	42688	Bush for HL52001	57	42800	Screw for HL52001	99
37835	Bread Guide Bar for HL52001	16	42733	Pulley for HL52001	58	42801	Screw for HL52001	100
42660	Fixing Plate for HL52001	17	42684	Driving Shaft for HL52001	59	42802	Bolt 5/16*1 for HL52001	101
42661	Rubber Ring for HL52001	18	42734	Connecting Rod for HL52001	60	42803	Screw for HL52001	102
42662	Axle for HL52001	19	42735	Shaft Crank for HL52001	61	42804	Screw for HL52001	103
42663	Knives Frame A for HL52001	20	42736	Pulley for HL52001	62	42805	Screw for HL52001	104
42664	Knives Frame B for HL52001	21	42737	Belt for HL52001	63	42806	Cap Screw 3/8*3/4 for HL52001	105
37836	Frame Holder for HL52001	22	42738	Bearing Seat for HL52001	64	42807	Cap Screw 1/4*5/8 for HL52001	106
42665	Fixed Plate for HL52001	23	37853	Shaft for HL52001	65	42808	Screw for HL52001	107
37837	Knives Hook for HL52001	24	37854	Crank-Knives Frame for HL52001	66	42809	Screw for HL52001	108
37838	Slicer Blades for HL52001	25	37855	Crank-Knives Frame for HL52001	67	42810	Screw for HL52001	109
37839	Fixed Nail Knives for HL52001	26	37856	Clamp Block for HL52001	68	42811	Screw for HL52001	110
42666	Knives Holder for HL52001	27	37857	Support Shaft for HL52001	69	42812	Cap Screw 1/4*1/2 for HL52001	111
37841	Guide Arm for HL52001	28	37858	Clamp Ring for HL52001	70	42813	Screw for HL52001	112
37842	Pressing Guide Board for HL52001	29	42675	Housing for HL52001	71	42814	Screw for HL52001	113
42667	Bush for HL52001	30	37849	Safety Guard for HL52001	72	42815	Screw for HL52001	114
42668	Axle for HL52001	31	37850	Left Cover for HL52001	73	42816	Screw for HL52001	115
37843	Spring for HL52001	32	37851	Right Cover for HL52001	74	42817	Screw for HL52001	116
37844	Upper Comb for HL52001	33	37852	Fixing Plate for HL52001	75	42818	Nut 5/16*18NC for HL52001	117
42669	Fixing Plate for HL52001	34	42740	Support Shaft for HL52001	76	42819	Nut 1/4*20NC for HL52001	118
42670	Knob for HL52001	35	42741	Support Shaft for HL52001	77	42820	Nut 5/8*11NC for HL52001	119
42671	Starting Crank for HL52001	36	42742	Cam for HL52001	78	42821	Nut 3/16*24NC for HL52001	120
37845	Pusher for HL52001	37	42743	Spacer for HL52001	79	42822	Nut M8*12 for HL52001	121
37846	Fork-Pusher for HL52001	38	42744	Spacer for HL52001	80	42823	Key 5*5*40 for HL52001	122
42672	Rod-Right for HL52001	39	42745	Spacer for HL52001	81	42824	Bolt 5/16*1-3/4 for HL52001	123
42673	Rod-Left for HL52001	40	42746	Ball Bearing for HL52001	82	42825	Nut 5/16*18NC for HL52001	124
37847	Slide Seat-Right for HL52001	41	42747	Ball Bearing for HL52001	83	42826	Bolt 5/16*1/2 for HL52001	125
37848	Slide Seat-Left for HL52001	42	42748	Ball Bearing for HL52001	84	42827	Screw for HL52001	126

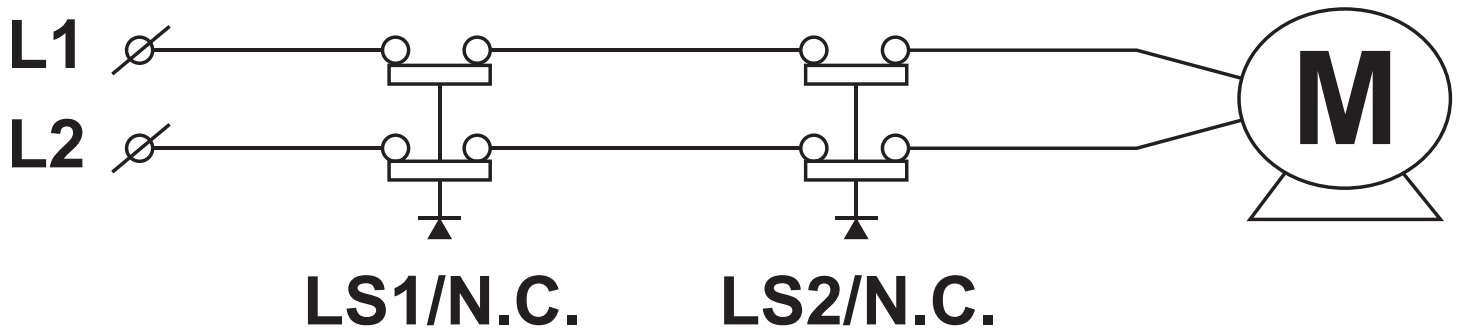
Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42828	Screw for HL52001	127	42852	Cap Screw 5/16*1 for HL52001	131	41407	Screw for HL52001	135
42829	Rubber Foot for HL52001	128	42853	Bolt 1/4*1/2 for HL52001	132	42856	Nut 3/8*16NC for HL52001	136
42850	Bottom Pad for HL52001	129	42854	Bolt 5/16*1-1/4 for HL52001	133	42857	Flat Washer for HL52001	137
42851	Bolt 5/16*3/4 for HL52001	130	42855	Cap Screw 5/16*1-1/4 for HL52001	134	42858	Flat Washer for HL52001	138

Electrical Schematics

Model SB-TW-0016-S 21122





Warranty Registration

Thank you for purchasing an Omcan product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Omcan. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Omcan usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

www.omcan.com/warrantyregistration.html

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,

Mississauga, Ontario

Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,

Niagara Falls, New York

USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

☐ Restaurant ☐ Bakery ☐ Deli

☐ Butcher ☐ Supermarket ☐ Caterer

☐ Institution (specify): _____

☐ Other (specify): _____

Model Name: _____ Model Number: _____ Serial Number: _____

Machine Description: _____

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): _____ Date of Installation (MM/DD/YYYY): _____

Would you like to extend the warranty? ☐ Yes ☐ No

Thank you for choosing Omcan | Merci d'avoir choisi Omcan | Gracias por elegir Omcan



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 3,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 3500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 3,500 productos con origen a nivel mundial.

