



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



Revised - 02/05/2021



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

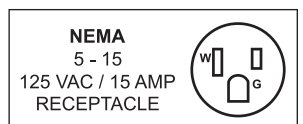


Table of Contents

Model SB-TW-0016-S

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6
Operation -----	6 - 7
Maintenance -----	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 <https://omcan.com/disclaimer> 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
Quantity of Slicing Blades	26
Slice Thickness	5/8" / 16mm
Maximum Loaf Length	15" / 381mm
Approximate Loaves Per Hour	120
Motor	1/2 HP / 0.375 kW
Electrical	120V / 60Hz / 1
Current	8A
Weight	253.5 lbs. / 115 kgs.
Dimensions	28.5" x 30" x 32.8" / 724 x 762 x 832mm
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

Operation

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.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Ce pain trancheuse est conçu pour les magasins, les boulangeries. La protection de sécurité périphérique

Instructions Français

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 équipée 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.
- 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 <https://omcan.com/disclaimer> 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!

Instructions Français

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	SB-TW-0016-S
Quantité de lames de tranchage	26
Épaisseur de tranche	5/8" / 16mm
Longueur maximale du pain	15" / 381mm
Pains approximatifs par heure	120
Moteur	1/2 HP / 0.375 kW
Électrique	120V / 60Hz / 1
Courant	8A
Poids	253.5 lbs. / 115 kgs.
Dimensions	28.5" x 30" x 32.8" / 724 x 762 x 832mm
Numéro d'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.
- 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 fixer à la table, mais la surface lisse est important afin d'empêcher la machine de vibrer. La trancheuse à pain est nettoyé 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 normes électriques en vigueur.

MODE OPÉRATOIRES

- Tirez la poignée de démarrage en marche avant, la barrière de sécurité est ouvert et le courant est coupé.
- Placer le pain sur le moule.
- 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.
- Prendre les tranches pain à l'avant du guide.

Instructions Français

ENTRETIEN

NETTOYAGE

- La trancheuse devrait être nettoyée quotidiennement; Essuyez la trancheuse essuyer avec un chiffon propre et humide ou utiliser 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 agent 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).

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.

Figure Drawings

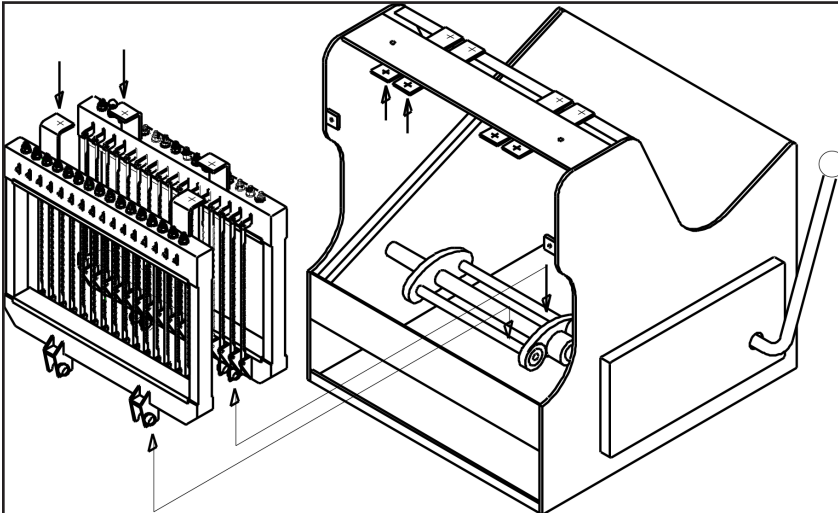


FIGURE 1

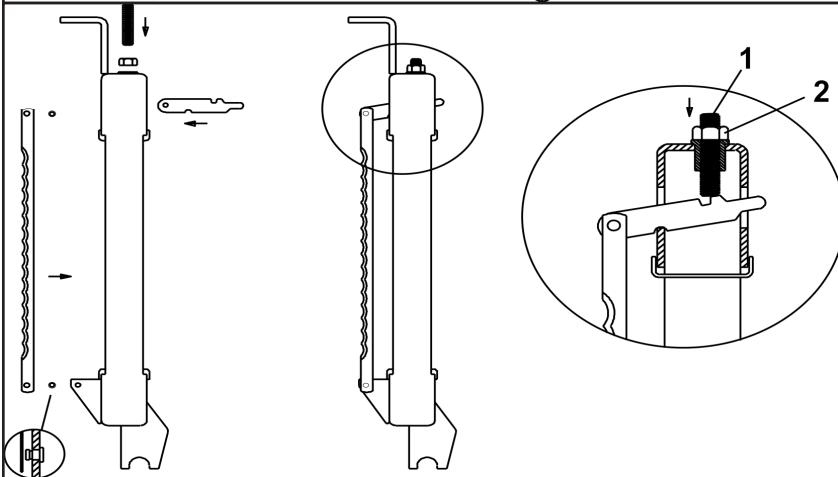


FIGURE 2

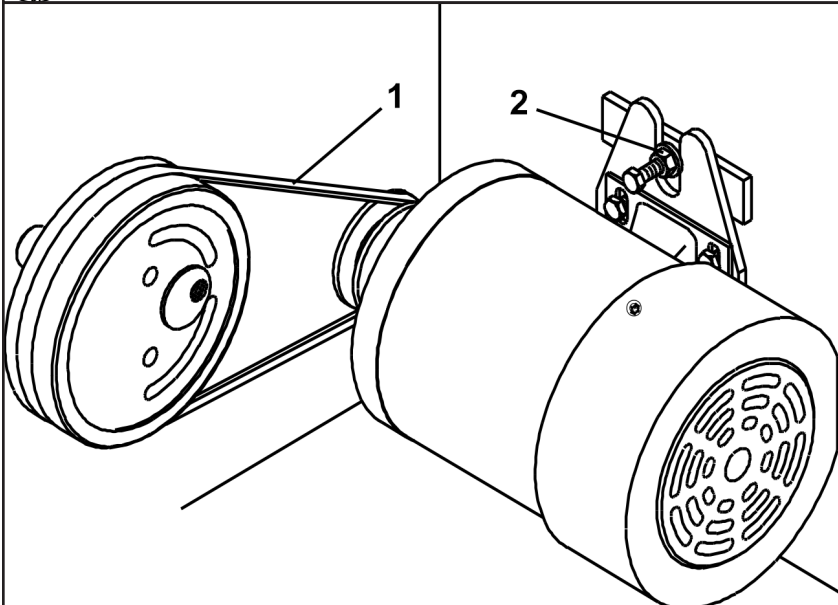
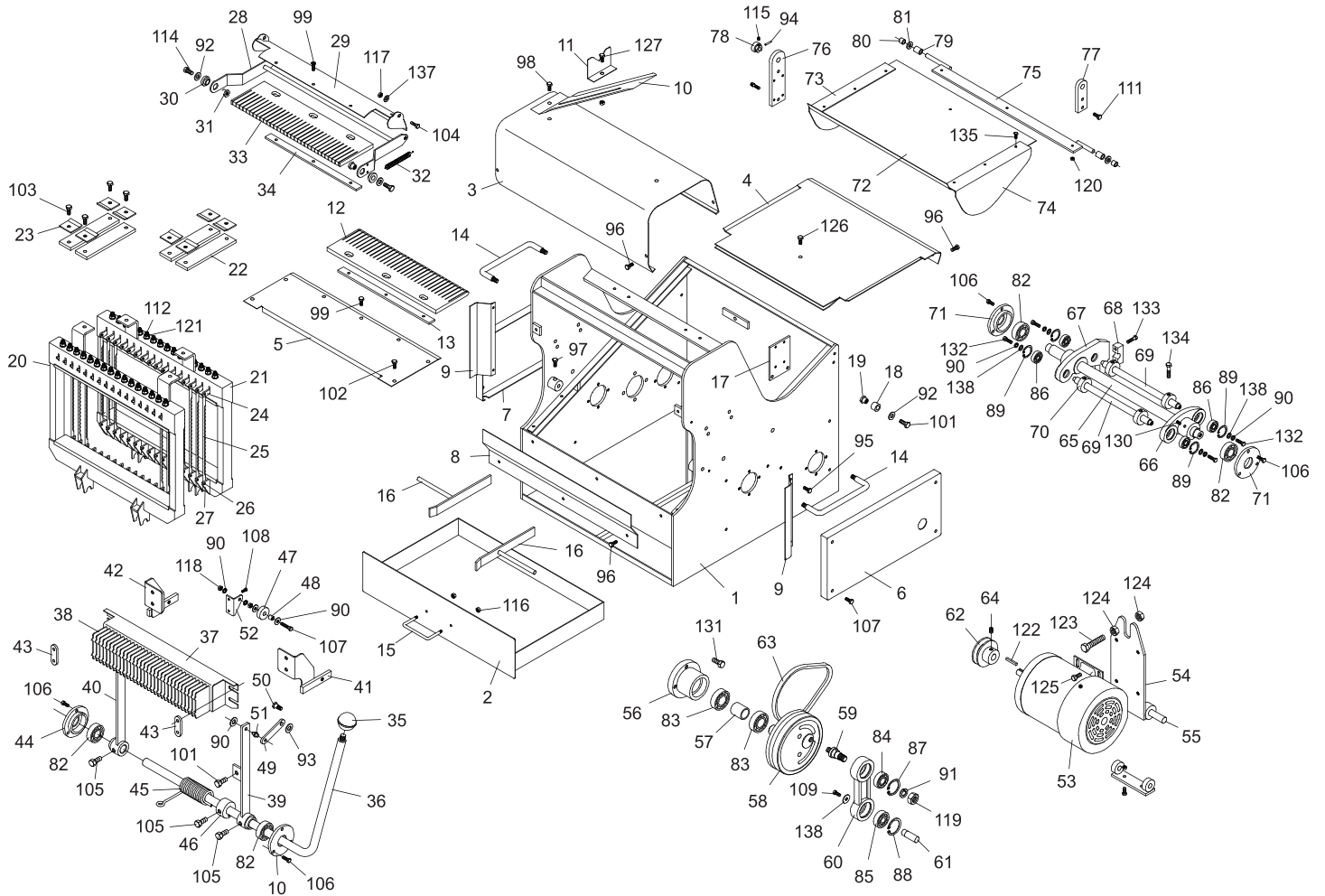


FIGURE 3

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 21122	1	42674	Fixing Plate of Busher for 21122	43	42749	Ball Bearing for 21122	85
42652	Drawer for 21122	2	42675	Bearing Housing for 21122	44	42750	Ball Bearing for 21122	86
42653	Upper Lid for 21122	3	42676	Spring for 21122	45	42751	C-Type Snap Ring R40 for 21122	87
42654	Rear Guide Board for 21122	4	42677	Fixing Ring for 21122	46	42752	C-Type Snap Ring R42 for 21122	88
37829	Front Guide Board for 21122	5	42678	Rubber Wheel for 21122	47	42790	C-Type Snap Ring R30 for 21122	89
42655	Left Side Cover for 21122	6	42679	Wheel Ring for 21122	48	42791	Spring Washer 1/4" for 21122	90
42656	Right Side Cover for 21122	7	42680	Rod for 21122	49	42792	Spring Washer 5/8" for 21122	91
37830	Front Side Cover for 21122	8	42681	Axle for 21122	50	42793	Spring Washer 5/16" for 21122	92
42657	Safety Plate for 21122	9	42682	Axle for 21122	51	42794	Spring Washer 3/8" for 21122	93
37831	Packing Shelf for 21122	10	42683	Wheel Support for 21122	52	42795	Spring Pin 3x16 for 21122	94
37832	Base of Packing Shelf for 21122	11	41189	Motor for 21122	53	42796	Cap Screw 1/4x5/8 for 21122	95
37833	Lower Comb for 21122	12	42685	Motor Bearing for 21122	54	42797	Screw for 21122	96
37834	Fixing Plate for 21122	13	42686	Shaft Motor-Bearing for 21122	55	42798	Screw for 21122	97
42658	Handle for 21122	14	42687	Bearing Housing for 21122	56	42799	Screw for 21122	98
42659	Handle of Drawer for 21122	15	42688	Bush for 21122	57	42800	Screw for 21122	99
37835	Bread Guide Bar for 21122	16	42733	Pulley for 21122	58	42801	Screw for 21122	100
42660	Fixing Plate for 21122	17	42684	Driving Shaft for 21122	59	42802	Bolt 5/16x1 for 21122	101
42661	Rubber Ring for 21122	18	42734	Connecting Rod for 21122	60	42803	Screw for 21122	102
42662	Axle for 21122	19	42735	Shaft Crank for 21122	61	42802	Bolt 5/16x1 for 21122	103
42663	Knives Frame A for 21122	20	42736	Pulley for 21122	62	42805	Screw for 21122	104
42664	Knives Frame B for 21122	21	42737	Belt for 21122	63	42806	Cap Screw 3/8x3/4 for 21122	105
37836	Frame Holder for 21122	22	42738	Bearing Seat for 21122	64	42796	Cap Screw 1/4x5/8 for 21122	106
42665	Fixed Plate for 21122	23	37853	Shaft for 21122	65	42801	Screw for 21122	107
37837	Knives Hook for 21122	24	37854	Crank-Knives Frame for 21122	66	42803	Screw for 21122	108
37838	Slicer Blades for 21122	25	37855	Crank-Knives Frame for 21122	67	42810	Screw for 21122	109
37839	Fixed Nail Knives for 21122	26	37856	Clamp Block for 21122	68	42811	Screw for 21122	110
42666	Knives Holder for 21122	27	37857	Support Shaft for 21122	69	42812	Cap Screw 1/4x1/2 for 21122	111
37841	Guide Arm for 21122	28	37858	Clamp Ring for 21122	70	42813	Screw for 21122	112
37842	Pressing Guide Board for 21122	29	42675	Bearing Housing for 21122	71	42814	Screw for 21122	113
42667	Bush for 21122	30	37849	Safety Guard for 21122	72	42815	Screw for 21122	114
42662	Axle for 21122	31	37850	Left Cover for 21122	73	42816	Screw for 21122	115
37843	Spring for 21122	32	37851	Right Cover for 21122	74	42817	Screw for 21122	116
37844	Upper Comb for 21122	33	37852	Fixing Plate for 21122	75	42818	Nut 5/16x18NC for 21122	117
37834	Fixing Plate for 21122	34	42740	Support Shaft for 21122	76	42819	Nut 1/4x20NC for 21122	118
42670	Knob for 21122	35	42741	Support Shaft for 21122	77	42820	Nut 5/8x11NC for 21122	119
42671	Starting Crank for 21122	36	42742	Cam for 21122	78	42821	Nut 3/16x24NC for 21122	120
37845	Pusher for 21122	37	42743	Spacer for 21122	79	42822	Nut M8x12 for 21122	121
37846	Fork-Pusher for 21122	38	42744	Spacer for 21122	80	42823	Key 5x5x40 for 21122	122
42672	Rod-Right for 21122	39	42745	Spacer for 21122	81	42824	Bolt 5/16x1-3/4 for 21122	123
42673	Rod-Left for 21122	40	42746	Ball Bearing for 21122	82	42825	Nut 5/16x18NC for 21122	124
37847	Slide Seat-Right for 21122	41	42747	Ball Bearing for 21122	83	42826	Bolt 5/16x1/2 for 21122	125
37848	Slide Seat-Left for 21122	42	42748	Ball Bearing for 21122	84	42827	Screw for 21122	126

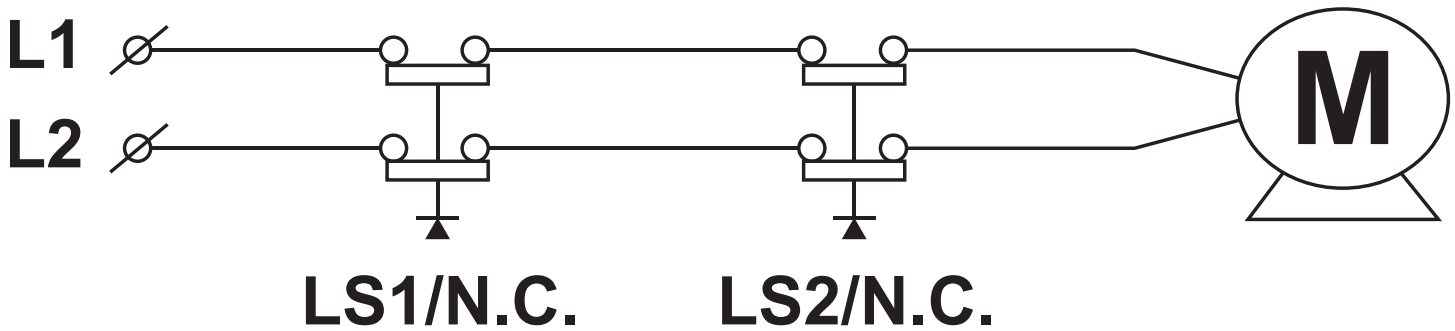
Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42828	Screw for 21122	127	42852	Cap Screw 5/16x1 for 21122	131	41407	Screws S+BR 3/16"x1/2" for 21122	135
42829	Rubber Foot for 21122	128	42853	ETL Approved Switch for 21122	132	42856	Nut 3/8x16NC for 21122	136
42850	Bottom Pad for 21122	129	42854	Bolt 5/16x1-1/4 for 21122	133	42857	Flat Washer for 21122	137
42815	Screw for 21122	130	42855	Cap Screw 5/16x1-1/4 for 21122	134	42858	Flat Washer for 21122	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:

<https://omcan.com/warranty-registration/>

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 5,000 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 5000 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 5,000 productos con origen a nivel mundial.

