

# INSTRUCTION MANUAL

## Gravity Meat Slicer

Item	13616
Model	MS-IT-220-U



### ⚠ Warning!

Before you begin using your appliance, **PLEASE READ AND UNDERSTAND THIS DOCUMENT CAREFULLY** before installing, operating, maintaining, or servicing.

There are many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read all safety messages.

Failure to do so can result in appliance failure, property damage, serious injury or death. Appliance failure, injury or property damage due to improper installation is not covered by warranty.

### ⛔ Stop!

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE!**

For questions or assistance with this product, call TRENTO Toll free: **1-833-487-3686** or visit the support section from our website, **www.trentoequipment.com**

Version: Revised - 06/09/2026



# Table of Contents

Model MS-IT-0220-U

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	6 - 8
Installation -----	8 - 9
Operation -----	10
Maintenance -----	10 - 13
Troubleshooting -----	14 - 15
Instructions Français -----	15 - 26
Parts Breakdown -----	27 - 28
Electrical Schematics -----	29
Notes -----	30
Warranty Registration -----	31

# 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 Compañie Limité 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, saine 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 approprié. 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

---

## LIMITS OF USE – SAFETY NORMS

These machine were designed and built to slice foodstuff in compliance to the norms of the CE 2006/95/EEC, 93/68/EEC, 2006/42/EEC, 2002/72/EEC, 2004/108 CE, REG 1935/2004/EEC, 2002/95/CE (RoHS) and to the following regulations EN1974, EN ISO12100-1, EN ISO12100-2, EN 294, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.

# Safety and Warranty

---

## GENERAL SAFETY REGULATIONS

The slicers must be used only by suitably trained personnel. Furthermore, this personnel must have read this manual carefully. In particular, please comply to the following instructions:

- Install the machine according to the instructions contained in the “installation” section.
- Do not modify nor exclude the mechanical and electrical safety devices.
- Do not use the machine with improvised connections, or provisional or non insulated cables.
- Check the power cable and gland plate on the machine body regularly and when necessary have them replaced by qualified personnel.
- In case of anomalies, defective operation, incorrect movement, unusual noise, etc stop the machine immediately.
- Before cleaning or servicing, disconnect the machine from the mains.
- Always use scratch-proof and non-slip gloves during cleaning or maintenance.
- Lay or remove the goods to be sliced on the sliding plate only when the latter is completely pushed back and the thickness control knob positioned to 0.
- To move the carriage tray when slicing, use the handle or the product grip handle.
- For extraordinary maintenance (to replace the sharpener wheels, the blade, or others) please contact the manufacturer or qualified and duly authorized personnel.
- Avoid running the slicers with no product on it.
- The slicers are equipped with a ventilated motor. Extended continual use is not recommended. Let the motor cool down after 30 minutes of use.

## MANUFACTURER’S WARRANTY AND LIABILITY

The manufacturer’s warranty covering the good functioning of the machines and their compliance to the service for which they have been designed depends on the correct application of the instructions contained in this manual. The Manufacturer assumes no liability either direct or indirect deriving from:

- Failure to comply with the instructions contained in this manual.
- Use of the machine by personnel who has not read or fully understood the content of this manual.
- Use not complying to the specific norms currently applicable in the country of installation.
- Unauthorized modifications and/or repairs.
- Use of non original accessories or spare parts.
- Exceptional events.

## ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF USE

Temperature: from -5°C and 40°C / 23°F and 104°F.  
Relative humidity: max 95%.

## OPENING THE BOX

On reception check packaging integrity, otherwise inform the forwarding agent or the area agent immediately. To unpack the machine, proceed as follows:

- Open the box and remove your copy of the manual of use and maintenance, then proceed according to the

# *Safety and Warranty*

---

instructions found on that manual.

- Lift the machine still wrapped in a transparent polyethylene sheet and extract it from the box.
- Now check the box content and make sure it corresponds to what shown on the external label.

**RESIDENTIAL USERS: vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.**

## **1 YEAR PARTS AND LABOUR BENCH WARRANTY**

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule a drop off to either an Omcan authorized service depot in the area, or to an Omcan Service warehouse to repair the equipment.

**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*

---

The machine is essentially made of a base supporting a circular blade mounted in a tilted position. This blade is driven by an electrical motor to slice foodstuffs. The machine is equipped with a carriage holding a product tray and sliding on a bar mounted under the base top, parallel to the blade. Slice thickness is adjusted by means of a gauge plate mounted in front of the blade. This plate, against which rests the product to be sliced is moved transversely with respect to the blade by a value corresponding to the desired slice thickness. The product is fed to the machine (towards the gauge plate) by gravity. All the machine components are made of polished and anodically oxidized aluminium alloy, of stainless steel and food grade plastic material. The blade is driven by an electrical motor, transmission is by means of a longitudinally grooved belt. The machine is started and stopped by a control button or switch provided with auxiliary circuit preventing accidental restarts after an outage. Some of the machine models have a user-friendly and safe built-in blade sharpener.

# Technical Specifications

---

## MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The following mechanical safety devices were installed:

- A series of aluminium and transparent plastic guards on the product carriage.

On request the following are available:

- Safety micro-switch preventing the motor from starting when the blade guard is removed.

## WARNING: RESIDUAL RISKS

Notwithstanding all the possible cautions taken during the design and the construction of the machine, residual risks (cutting) still exist during use or during cleaning or maintenance. Therefore be careful and **PAY THE UTMOST ATTENTION** to what you are doing. **DO NOT** use the machine if you are not in perfect psychological and physical conditions. **DO NOT ALLOW** anyone near the machine when it is in use. **ALWAYS** wear gloves that can resist cuts or tears when cleaning, lubricating or sharpening the blade. Slice only the products mentioned as sliceable. **NEVER** try to slice products that have been mentioned as non sliceable.

## ACCESSORIES

If not otherwise defined at the moment of order, the machines are supplied together with the following:

- EU conformity declaration.
- Instructions manual for installation, use and maintenance.

## PRODUCTS THAT CAN BE SLICED

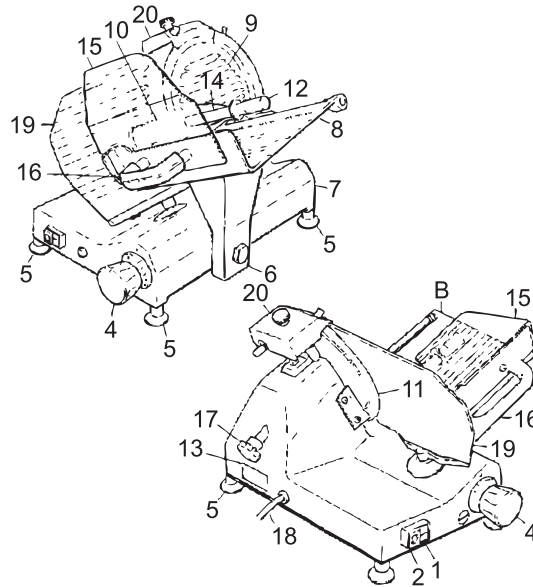
- All types of cold cuts (raw, cooked, smoked).
- Meat without bone (raw or cooked, at a temperature not less than + 3 °C).
- Vegetables (all types).

## PRODUCTS THAT MUST NOT BE SLICED:

- Frozen or deep-frozen food.
- Food containing bones (meat or fish).
- Any other non-food product.
- Cheese.

# Technical Specifications

## MAIN COMPONENTS



1. Startup button (white or green).	2. Stop button (black or red).	3. N.A.	4. Slice thickness control knob.
5. Adjustable foot.	6. Carriage tray support.	7. Base.	8. Product tray.
9. Blade plate.	10. Product grip.	11. Blade.	12. Product grip handle.
13. Manufacturer identification plate, machine data and UE marks.	14. Pusher plate extension.	15. Product tray hand protection.	16. Product tray handle.
17. Blade plate tie-rod.	18. Supply cord.	19. Gauge plate.	20. Sharpener.

*Illustrations may differ from actual machines.*

## Installation

### INSTALLING THE MACHINE

Position the machine on a well leveled, smooth and dry top suitably dimensioned to withstand the machine weight.

### ELECTRICAL CONNECTION

Install the machine near a compliant outlet derived from a system meeting the local norms.

# Installation

**The user is responsible for** ascertaining that the electrical system is suitably dimensioned and functions correctly (supply line, outlet, distribution panel, differential protecting breaker, grounding).

**Before carrying out the connection** ascertain that the mains characteristics correspondent to those indicated on the machine plate.

## COMMANDS

### START AND STOP BUTTONS / SWITCHES

- Turn switch or press the white or green button (1) to start running the blade.
- The light turns on to indicate that the machine works correctly.
- Turn switch or press the red or black button to stop the blade.

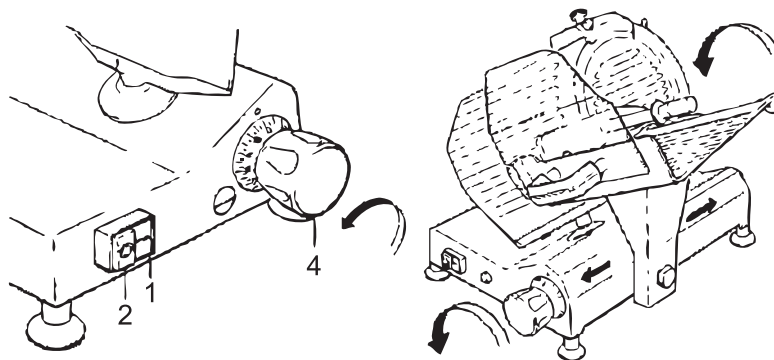
Slice thickness can be adjusted by turning the graduated knob (4) counterclockwise.

**Thickness adjustment range:** see paragraph “technical description and conditions of use”.

### FUNCTIONING TEST AND BLADE ROTATION DIRECTION

Start the machine and check whether the light is on; make sure that the blade rotates in the direction indicated by the arrow (counterclockwise if you look at the machine from the blade plate side).

- Ascertain that the carriage and the product grip slide correctly.
- Ascertain that the gauge plate works and adjust thickness to desired value.



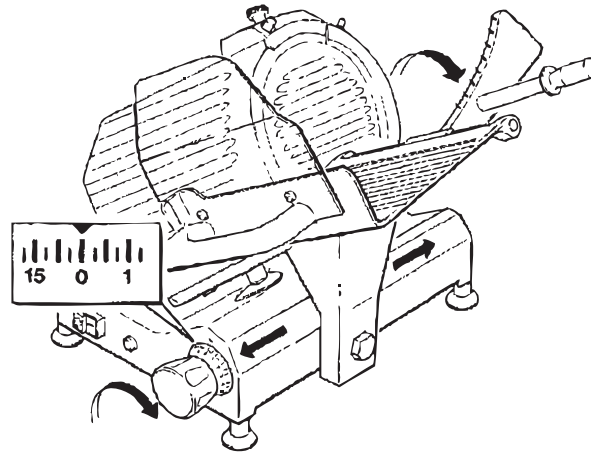
# Operation

---

## USING THE MACHINE

### LOADING THE PRODUCT ON THE TRAY AND SLICING

- Ascertain that the thickness control knob is correctly positioned to '0'.
- Draw back the carriage completely (towards the operator) to loading position.
- Lift the product grip by pulling it away by 10 cm from the blade and put it in rest position.
- Lay the product to be sliced against the guide plate on the operator side.
- Secure by means of the product grip by exerting a slight pressure.
- Adjust the thickness gauge. Start the blade by turning the switch or by pressing on the white or green button.
- Grip the handle affixed onto the plate and start the forward and backward cutting movement. The product travels towards the guide plate by gravity.
- When the product weight or its dimensions do not provide a satisfactory cut by effect of the gravity, use the product grip handle.
- When finished, return the thickness control knob to '0' and draw the carriage back.
- Stop the blade by pressing the black or red button.



# Maintenance

---

## CLEANING THE SLICER

### GENERAL

The machine must always be accurately cleaned **at least once a day**, and more often if necessary.  
**Always use protective gloves.**

# Maintenance

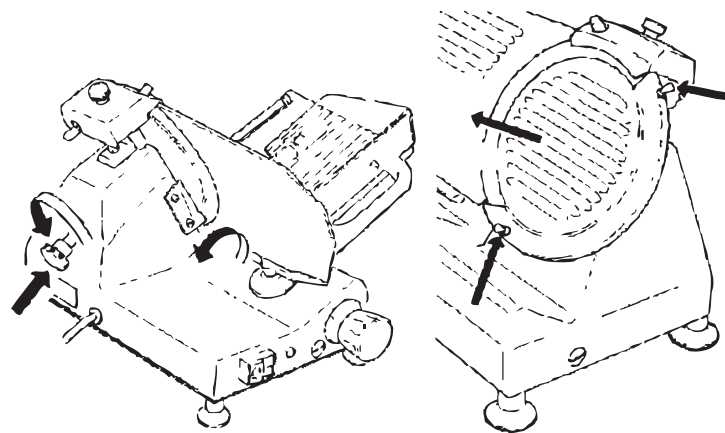
## DISASSEMBLING THE MACHINE FOR CLEANING

- Disconnect the plug from the mains.
- Turn the gauge plate knob to '0'.
- Remove the various components as described in the following paragraphs.
- Unscrew (counterclockwise) the blade guard tie-rod.
- If the blade guard is blocked, press on the rod knob to move it a little.
- Extract the rod and remove the blade guard using for this operation only the side knobs.
- Loosen and remove the two fixing screws with knurled head.
- Remove the slice guard.

To clean the machine body and the blade use only a cloth damped with water and biodegradable lathery detergent having 7-8 pH and at a temperature not below 30°C/86°F. Do not clean the machine by using water or vapor sprays or similar systems.

### WARNING:

Use scratch-proof and non-slip gloves to carry out the following operations. Proceed carefully and pay attention to what you are doing. **DANGER OF CUTTING!**



## REASSEMBLING THE MACHINE

Proceed as indicated for the previous operations but in reverse order.

## GENERAL MAINTENANCE

The operator is allowed to perform the following maintenance operations:

- **Blade sharpening:** regularly (intervals and duration obviously depend on the use of the machine, time of use and type of product sliced).
- **Lubrication of carriage sliding guides:** once a week.
- **Lubrication of product grip sliding bar:** once a week.
- **Adjustment of motor belt tension:** as required.
- **Checking the power supply cord conditions and of the gland plate:** from time to time.

# Maintenance

---

## WARNING

Maintenance must always be carried out when the **machine is disconnected from the mains** and if no other position is specifically required, with the thickness control knob on '0'.

The following maintenance operations are to be entrusted only to **personnel authorized by the manufacturer**:

- Replacing the blade.
- Replacing the sharpener stones.
- Replacing the motor transmission belt.
- Replacing electrical system components under the machine base.
- Repairing structural parts, repairing the components under the base.

## BLADE SHARPENING

Before proceeding, clean the machine accurately as explained in the previous paragraphs.

## WARNING

Sharpening can be done only up to 12 mm of the blade diameter value. **Beyond this value, the BLADE MUST BE REPLACED ONLY by personnel AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER.**

## SHARPENING VERSIONS WITH BUILT-IN SHARPENER

To sharpen the blade periodically as soon as the cutting capacity decreases. Please proceed as per the following instructions:

1. After disconnecting from the mains, clean the blade accurately using denaturized alcohol to degrease it.
2. Loosen the knob and turn the sharpener by 180° and insert the wheels on the slicer blade. Relock the knob.
3. Operate the switch and press the button.
4. Allow the blade to rotate for about 30 to 40 seconds then use the switch to stop it. Brush a pencil lightly on the external side of the blade to check for a slight spud.

**We advise performing this operation with the utmost care as the blade is extremely sharp.**

5. If some spud is found, operate the switch again for 3 to 4 seconds by pressing the buttons 4 and 5 at the same time.

**DO NOT PROLONG THIS OPERATION BEYOND THE FEW SECONDS MENTIONED OTHERWISE THE BLADE EDGE WILL WARP.**

6. After completing sharpening, we advise cleaning the wheels using a small brush and alcohol.
7. Now return the sharpener to its original position.

# Maintenance

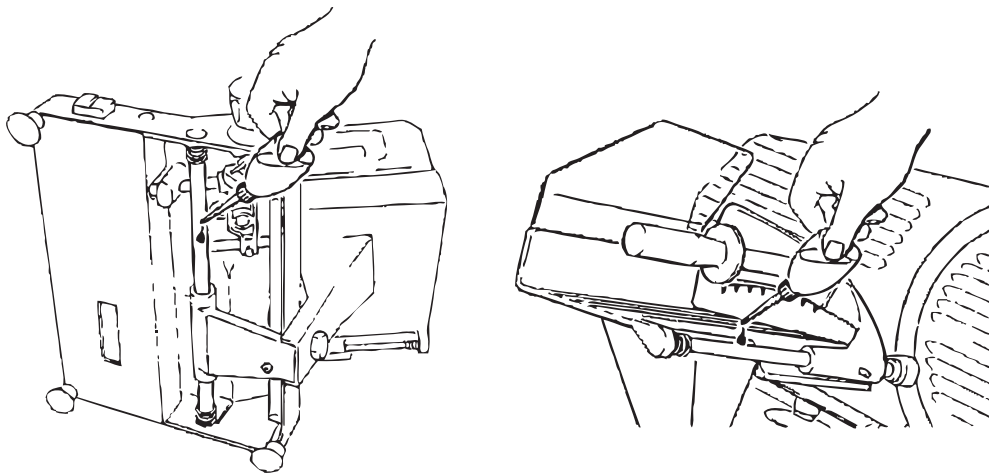
## LUBRICATION

### Carriage sliding guides product grip (once a week)

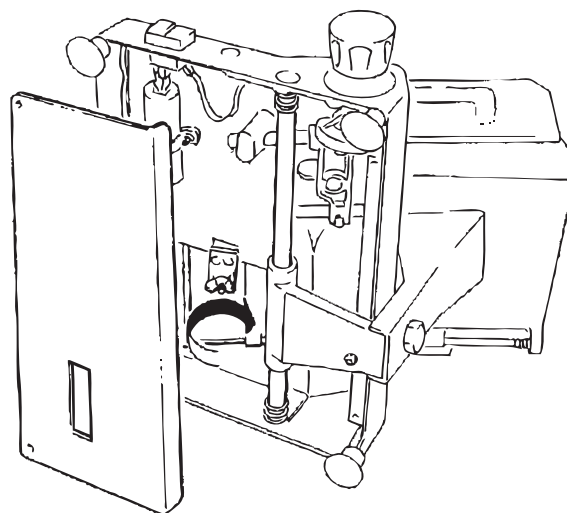
*Use only food grade mineral oil, or use white Vaseline oil. DO NOT USE VEGETABLE OILS.*

- Spread a small quantity of oil on the bar and move the assembly 3 or 4 times.  
Clean as required to remove excess of oil.

## ADJUSTING THE MOTOR BELT TENSION



After a given period of service an unusual noise may occur because of the belt bedding. In this case, tighten the belt-stretcher on the side of the motor under the machine base.



# Troubleshooting

The table below indicates the most common problems that may arise during slicing and the necessary remedies.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The machine does not start when the white or green button is pressed.	No power supply.	Ascertain that the plug is correctly inserted.
	The blade guard is not correctly positioned.	Check.
	Defective electrical control circuit.	Call technical assistance.
When the switch is turned or when the white or green button is pressed, the machine starts, but the white functioning light is not on.	Defective indicator.	Do not use the machine when the pilot lamp is not on; call technical assistance.
The machine starts, but there are vibrations. The motor is very hot and there is a bad smell.	Defective motor or transmission.	Do not use the machine, call technical assistance.
Under strain, the machine slows down or comes to a stop.	Defective transmission.	Call technical assistance.
Excessive resistance to product slicing.	The blade is blunt.	Sharpen the blade.
The slices are ragged and/or shaped irregularly.	The blade is blunt.	Sharpen the blade.
	The blade is excessively worn out.	Call technical assistance.
Unsatisfactory blade sharpening.	Worn wheels.	Replace the wheels; call technical assistance.
The product tray does not slide.	Guides are insufficiently lubricated.	Lubricate.
When the switch is turned or when the black or red button is pressed, the machine does not stop.	Defective electrical control circuit.	Stop the machine, unplug from mains and call technical assistance.

## DISMANTLING THE SLICER

These machines are made of the following elements:

- Aluminium frame.
- Stainless steel fittings and others.
- Electrical parts and cords.
- Electrical motor.
- Plastic materials, etc.

Whether dismantling is entrusted to third parties or done in-house (in that last case you will have to separate the various materials) please note that disposal of the materials can only be carried out by duly authorized businesses. In any case, please comply to the current norms of your country.

# Troubleshooting

---

## WARNING

In any case, to remove the blade and dispose of it, you must contact the manufacturer or personnel duly authorized by the manufacturer. **NEVER DISPOSE OF WASTE IN AREAS WHERE ACCESS IS NOT DELIMITED BY BARRIERS AND FORBIDDEN BY WARNING SIGNS AS THIS WASTE REPRESENTS A SERIOUS DANGER, ESPECIALLY FOR CHILDREN AND ANIMALS. ANY RESPONSIBILITY ARISING OUT OF INCORRECT DISPOSAL FALLS ON THE OWNER.**

# Instructions Français

---

## SÉCURITÉ ET GARANTIE

### LIMITES D'UTILISATION - NORMES DE SÉCURITÉ

Les machines ont été conçu et construit pour trancher des produits alimentaires en conformité aux normes de la CE 2006/95 / CEE, 93/68 / CEE, 2006/42 / CEE, 2002/72 / CEE, 2004/108 CE, REG 1935/2004 / CEE, 2002/95 / CE (RoHS) et les règlements suivants EN1974, EN ISO12100-1, EN ISO12100-2, EN 294, EN 60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.

### RÈGLES DE SÉCURITÉ

Les trancheuses doivent être utilisés que par un personnel qualifié. En outre, ce personnel doit avoir lu attentivement ce manuel. En particulier, s'il vous plaît respecter les instructions suivantes:

- Installez la machine selon les instructions contenues dans la section «Installation».
- Ne pas modifier ni exclure les dispositifs de sécurité mécaniques et électriques.
- Ne pas utiliser la machine avec des connexions électriques, câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifiez le câble d'alimentation et la plaque de la glande sur le corps de la machine régulièrement et si nécessaire de les remplacer par du personnel qualifié.
- En cas d'anomalies, d'un fonctionnement défectueux, mouvement incorrecte, un bruit inhabituel, etc arrêter immédiatement la machine.
- Avant le nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du secteur.
- Toujours utiliser des gants anti-rayures et anti-dérapantes lors du nettoyage ou de la maintenance.
- Laïques ou supprimer les produits à trancher sur la plaque coulissante seulement lorsque celui-ci est complètement repoussé et le bouton de contrôle de l'épaisseur positionné à 0.
- Pour déplacer le plateau du chariot lors du tranchage, utilisez la poignée ou la poignée de préhension du produit.
- Pour l'entretien extraordinaire (remplacement des meules d'affûtage, la lame, ou autres) s'il vous plaît contacter le fabricant ou du personnel qualifié et dûment autorisés.
- Évitez de faire fonctionner les trancheuses sans produit sur elle.
- Les trancheuses sont équipées d'un moteur ventilé. Utilisation continue prolongée est déconseillée. Laissez refroidir le moteur après 30 minutes d'utilisation.

# Instructions Français

---

## GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

La garantie du fabricant couvrant le bon fonctionnement des machines et de leur conformité au service pour lequel ils ont été conçus dépend de l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel. Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte découlant de:

- Défaut de se conformer aux instructions contenues dans ce manuel.
- L'utilisation de la machine par du personnel qui n'a pas lu ou bien compris le contenu de ce manuel.
- Utilisez ne se conformant pas aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation.
- Modifications et / ou réparations non autorisées.
- L'utilisation d'accessoires non d'origine ou des pièces de rechange.
- Événements exceptionnels.

## CONDITIONS D'UTILISATION DE L'ENVIRONNEMENT

Température: de -5 ° C et 40 ° C / 23 ° F et 104 ° F.

Humidité relative: 95% max.

## OUVERTURE DE LA BOÎTE

A la réception contrôle d'intégrité de l'emballage, sinon informer le commissionnaire de transport ou de l'agent de zone immédiatement. Pour débiller la machine, procéder comme suit:

- Ouvrez la boîte et à retirer votre copie du manuel d'utilisation et d'entretien, puis procéder selon les indications contenues dans le manuel.
- Soulever la machine encore enveloppé dans une feuille de polyéthylène transparent et l'extraire de la boîte.
- Maintenant, vérifiez le contenu de la boîte et assurez-vous qu'il correspond à ce qui figure sur l'étiquette externe.

**UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre pour la défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.**

## 1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une déposer soit un dépôt Omcan de service autorisé dans la zone, ou à un entrepôt de service Omcan de réparer l'équipement.

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

S'il vous plaît voir <https://omcan.com/disclaimer> pour info complète.

# Instructions Français

---

## ATTENTION:

Les matériaux d'emballage (carton, de polyéthylène et autres) sont classés comme déchets solides urbains normale et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

**En tout cas, pour le recyclage approprié, nous suggérons au rebut des produits séparément (différenciée des déchets) selon les normes actuelles.**

## NE PAS JETER MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

La machine se compose essentiellement d'une base supportant une lame circulaire montée en position inclinée. Cette lame est entraînée par un moteur électrique pour trancher des produits alimentaires. La machine est équipée d'un chariot tenant un plateau de produits et de coulissement sur une barre montée sous le plateau de base et parallèle à la lame. Tranche épaisseur est ajustée au moyen d'une plaque de réglage montée à l'avant de la lame. Cette plaque, contre laquelle repose le produit à trancher est déplacé transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur de coupe souhaitée. Le produit est introduit dans la machine (vers la plaque de pression manométrique) par gravité. Tous les composants de la machine sont réalisées en alliage d'aluminium poli et anodisé, d'acier inoxydable et une matière plastique de qualité alimentaire. La lame est entraînée par un moteur électrique, la transmission se fait par l'intermédiaire d'une courroie rainurée longitudinalement. La machine est lancée et arrêtée par un bouton de commande ou un interrupteur fourni avec circuit auxiliaire empêchant un redémarrage intempestif après une coupure de courant. Certains des modèles de machines ont un taille-crayon intégré de la lame et sûr conviviale.

## DISPOSITIFS SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE ET MÉCANIQUE

**Les dispositifs de sécurité mécaniques suivants ont été installés:**

- Une série de gardes de plastique transparent et aluminium sur le chariot de produit.

**Sur demande, l'suivantes sont disponibles:**

- Microcontact de sécurité empêchant le moteur de démarrer lorsque le protège-lame est retiré.

## AVERTISSEMENT: RISQUES RESIDUELS

**Malgré toutes les précautions possibles prises lors de la conception et de la construction de la machine, les risques résiduels (de coupe) existent encore en cours d'utilisation ou pendant le nettoyage ou l'entretien. Par conséquent être prudent et de payer la plus grande attention à ce que vous faites. NE PAS utiliser la machine si vous n'êtes pas dans des conditions psychologiques et physiques parfaits. Ne laissez personne près de la machine quand elle est en cours d'utilisation. TOUJOURS porter des gants qui peuvent résister à des coupures ou des larmes quand le nettoyage, la lubrification ou affûtage de la lame. Trancher uniquement les produits mentionnés comme tranchable. JAMAIS essayer de couper des produits qui ont été mentionnés comme non tranchable.**

# Instructions Français

## ACCESSOIRES

Si pas autrement définis au moment de la commande, les machines sont fournies avec les documents suivants:

- Déclaration de conformité de l'UE.
- Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et la maintenance.

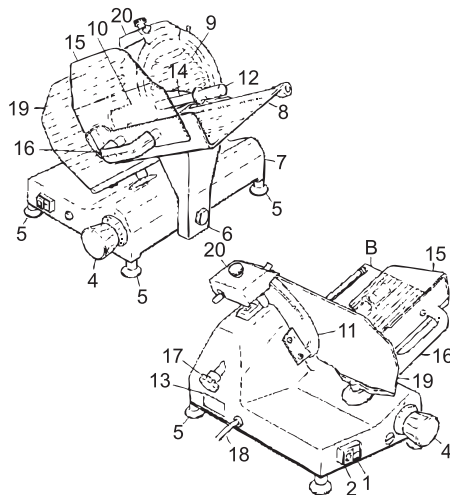
## PRODUITS QUI PEUVENT ÊTRE TRANCHÉS

- Tous les types de charcuterie (crus, cuits, fumés).
- La viande sans os (crus ou cuits, à une température non inférieure à + 3 ° C).
- Légumes (tous types).

## PRODUITS QUI NE DOIT PAS ÊTRE TRANCHÉS:

- Les aliments congelés ou surgelés.
- Les aliments contenant des os (viande ou poisson).
- Tout produit non alimentaire autre.
- Du fromage.

## COMPOSANTS PRINCIPAUX



# Instructions Français

1. Bouton de démarrage (blanc ou vert).	2. Bouton d'arrêt (noir ou rouge).	3. N.A.	4. Slice contrôle de l'épaisseur knob.
5. Pied réglable.	6. Soutien chariot plateau.	7. Base.	8. Plateau de produit.
9. Plate lame.	10. Grip produit.	11. Lame.	12. Poignée de produit.
13. Plaque d'identification du fabricant, distributeur données et UE marques.	14. Pusher plaque de rallonge.	15. Produit plateau protection des mains.	16. Poignée du tiroir de produit.
17. Plate lame tie-rod.	18. Cordon d'alimentation.	19. Jauge plate.	20. Taille crayon.

*Les illustrations peuvent différer des machines réelles.*

## INSTALLATION

### INSTALLATION DE LA MACHINE

Placez la machine sur un bien nivelé, supérieure lisse et sec convenablement dimensionnée pour supporter le poids de la machine.

### CONNEXION ÉLECTRIQUE

Installer la machine près d'une prise compatible dérivé d'un système répondant aux normes locales.

**L'utilisateur est responsable pour** déterminer que le système électrique est convenablement dimensionné et fonctionne correctement (ligne d'alimentation, de sortie, panneau de distribution, disjoncteur différentiel de protection, mise à la terre).

**Avant d'effectuer** le branchement vérifier que l'alimentation caractéristiques correspondant à celles indiquées sur la plaque de la machine.

## COMMANDES

### BOUTONS START ET STOP / COMMUTATEURS

- Tourner le commutateur ou appuyez sur le bouton blanc ou vert (1) pour commencer à courir la lame.
- La lumière allume pour indiquer que la machine fonctionne correctement.
- Tourner le commutateur ou appuyez sur le bouton rouge ou noir pour arrêter la lame.

Slice épaisseur peut être ajustée en tournant le bouton gradué (4) dans le sens antihoraire.

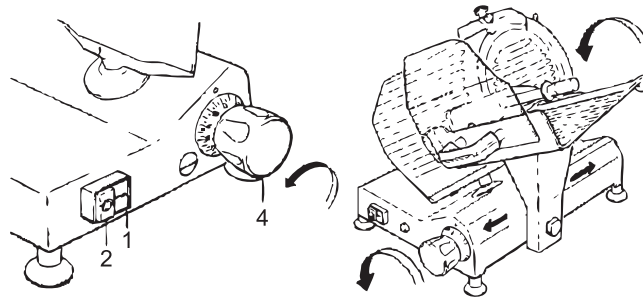
**Plage de réglage Épaisseur:** voir le paragraphe «description et les conditions d'utilisation technique».

# Instructions Français

## ESSAI DE FONCTIONNEMENT ET LAME SENS DE ROTATION

Démarrer la machine et vérifier si la lumière est allumée; assurez-vous que la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche (dans le sens antihoraire, si vous regardez la machine du côté de la plaque de la lame).

- Vérifier que le transport et la poignée de produits glissent correctement.
- Vérifier que la plaque de calibrage fonctionne et ajuster l'épaisseur à la valeur souhaitée.



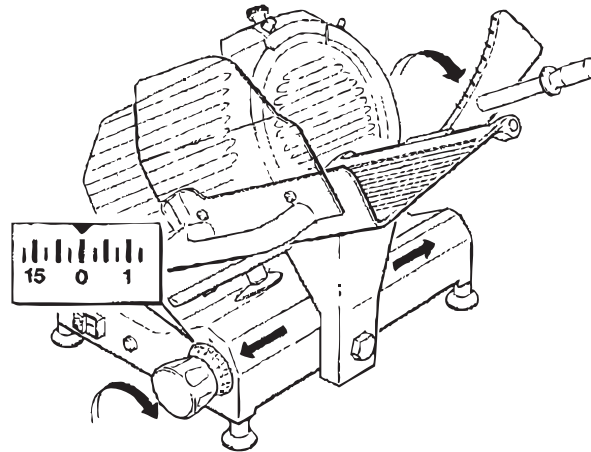
## OPÉRATION

### UTILISATION DE LA MACHINE

### CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLATEAU ET SLICING

- Vérifier que le bouton de commande de l'épaisseur est correctement positionné à '0'.
- Reculer le chariot (vers l'opérateur) à la position de chargement.
- Soulevez la poignée du produit en l'écartant de 10 cm à partir de la lame et le mettre en position de repos.
- Poser le produit à trancher sur la plaque de guidage sur le côté de l'opérateur.
- Fixer au moyen de la prise du produit en exerçant une légère pression.
- Ajuster la jauge d'épaisseur. Lancer la lame en tournant le bouton ou en appuyant sur le bouton blanc ou vert.
- Saisir la poignée fixée sur la plaque et commencer le mouvement de coupe vers l'avant et vers l'arrière. Le produit se déplace vers la plaque de guidage par gravité.
- Lorsque le poids du produit ou de ses dimensions ne fournissent pas une coupe satisfaisante par l'effet de la gravité, utilisez la poignée de préhension du produit.
- Lorsque vous avez terminé, ramener le bouton de contrôle de l'épaisseur à '0' et reculer le chariot.
- Arrêter la lame en appuyant sur le bouton noir ou rouge.

# Instructions Français



## ENTRETIEN

### NETTOYAGE DE LA COUPE

### GÉNÉRAL

La machine doit être soigneusement effectuée au moins une fois par jour, et plus souvent si nécessaire. Toujours utiliser des gants de protection.

### DÉMONTAGE DE LA MACHINE DE NETTOYAGE

- Débrancher la fiche du secteur.
- Tourner la plaque de jauge savent à '0'.
- Retirez les différents composants tels que décrits dans les paragraphes suivants.
- Dévissez (dans le sens antihoraire) le protège-lame tirant.
- Si le protège-lame est bloquée, appuyez sur le bouton de la tige de se déplacer un peu.
- Extraire la tige et retirer la garde de lame à l'aide pour cette opération que les boutons latéraux.
- Desserrer et retirer les deux vis de fixation à tête moletée.
- Retirer la protection de la tranche.

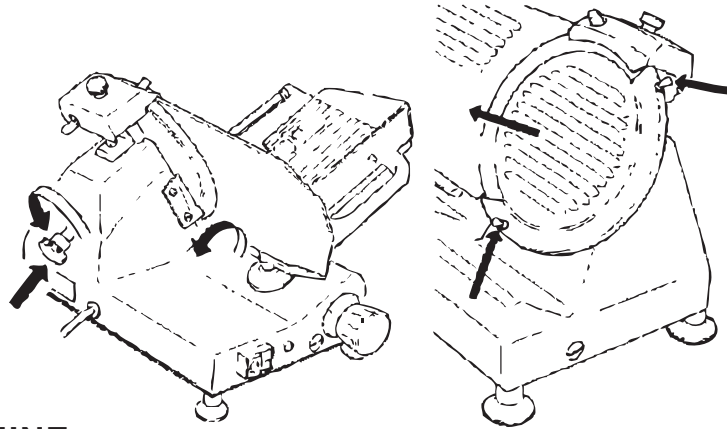
**Pour nettoyer le corps de la machine et de l'utilisation de la lame uniquement un chiffon imbibé d'eau et de détergent biodégradable ayant lathery 7-8 pH et à une température pas inférieure à 30 ° C / 86 ° F. Ne pas nettoyer la machine à l'aide de jets d'eau ou de vapeur ou de systèmes similaires.**

### ATTENTION:

Utilisez anti-rayures et des gants antidérapants pour effectuer les opérations suivantes. Procédez avec précaution et faire attention à ce que vous faites. **DANGER DE COUPE!**

# Instructions Français

---



## REMONTÉ LA MACHINE

Procédez comme indiqué pour les opérations précédentes, mais dans l'ordre inverse.

## ENTRETIEN GÉNÉRAL

L'opérateur est autorisé à effectuer les opérations de maintenance suivantes:

- **Affûtage de lame:** régulièrement (intervalles et la durée dépend évidemment de l'utilisation de la machine, le temps d'utilisation et le type de produit en tranches).
- **Lubrification des guides de chariot:** une fois par semaine.
- **Lubrification d'adhérence du produit barre coulissante:** une fois par semaine.
- **Réglage de tension de la courroie moteur:** lorsque nécessaire.
- **Vérification des conditions de la moelle de l'alimentation et de la plaque glande:** de temps en temps.

## ATTENTION

L'entretien doit toujours être effectué lorsque la machine est déconnectée du réseau et si aucun autre poste est spécifiquement requise, avec le bouton de contrôle de l'épaisseur sur '0'.

Les opérations de maintenance suivantes doivent être confiés qu'à du personnel autorisé par le fabricant:

- Remplacement de la lame.
- Remplacement des pierres de taille-crayon.
- Remplacement de la courroie de transmission de moteur.
- Remplacement de composants du système électrique sous la base de la machine.
- Réparation des pièces de structure, la réparation des composants sous la base.

## AFFÛTAGE

Avant de continuer, nettoyer la machine avec précision, comme expliqué dans les paragraphes précédents.

# Instructions Français

---

## ATTENTION

Affûtage peut se faire que jusqu'à 12 mm de la valeur du diamètre de la lame. **Au-delà de cette valeur, la lame doit être remplacé que par du personnel autorisé PAR LE FABRICANT.**

## AFFÛTAGE VERSIONS AVEC TAILLE-CRAYON INTÉGRÉ

Pour aiguiser la lame régulièrement dès que la capacité de coupe diminue. S'il vous plaît procéder selon les instructions suivantes:

1. Après avoir débranché former le réseau, nettoyer la lame en utilisant de l'alcool dénaturé pour la dégraisser.
2. Desserrez le bouton et tournez l'affûteur de 180 ° et insérer les roues sur la lame de trancheuse. Reverrouiller le bouton.
3. Actionner l'interrupteur et appuyez sur le bouton.
4. Laisser tourner la lame pendant environ 30 à 40 secondes puis utilisez l'interrupteur pour l'arrêter. Badigeonner légèrement un crayon sur le côté externe de la lame pour vérifier si une légère bavure.

**Nous vous recommandons d'effectuer cette opération avec le plus grand soin que la lame est extrêmement forte.**

5. Si certains de la bavure, actionner l'interrupteur à nouveau pendant 3 à 4 secondes en appuyant sur les boutons 4 et 5 dans le même temps.

**NE PROLONGEZ PAS CETTE OPERATION AU-DELÀ DES QUELQUES SECONDES MENTION CONTRAIRE LE BORD DE LAME SE DÉFORMERA.**

6. Après avoir effectué l'affûtage, nous vous conseillons de nettoyer les roues à l'aide d'une petite brosse et de l'alcool.
7. Maintenant, retournez l'affûteur à sa position initiale.

## LUBRIFICATION

### Carriage glissières produit poignée (une fois par semaine)

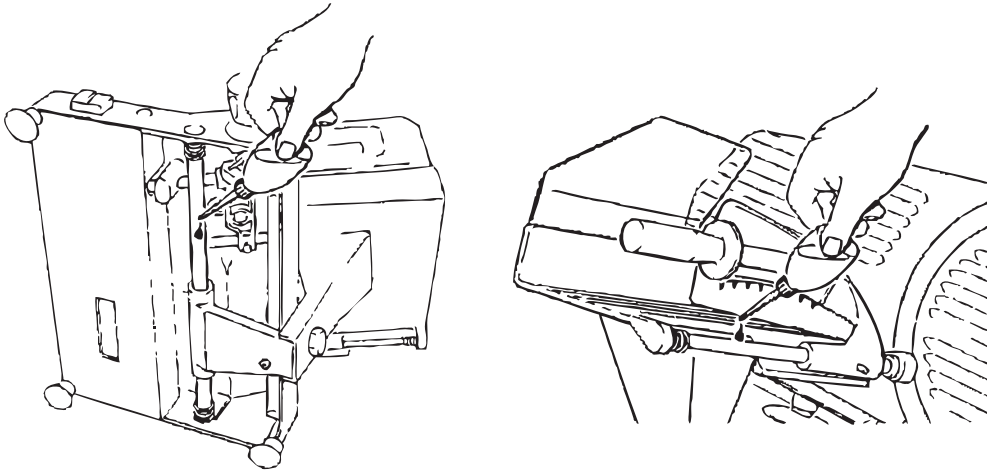
*Utilisez uniquement de l'huile minérale de qualité alimentaire, ou utiliser de l'huile blanche de vaseline. **NE PAS utiliser des huiles végétales.***

- Étendre une petite quantité d'huile sur la barre et déplacer l'ensemble 3 ou 4 fois. Nettoyer si nécessaire pour enlever l'excès d'huile.

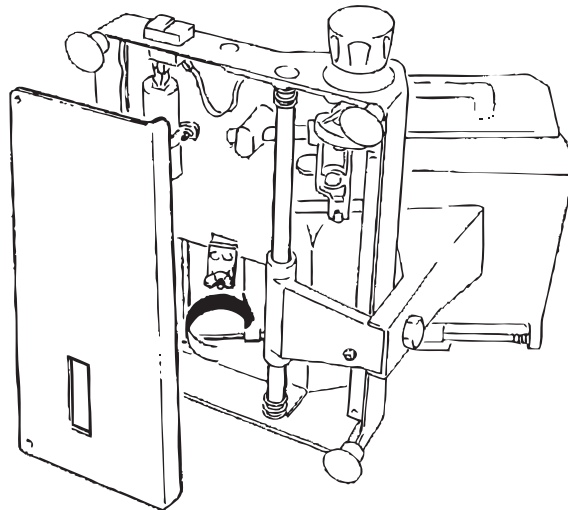
# Instructions Français

---

## AJUSTEMENT DE LA TENSION MOTEUR COURROIE



Après une période de service donné un bruit inhabituel peut se produire en raison de la literie de ceinture. Dans ce cas, serrer la ceinture-brancard sur le côté du moteur sous la base de la machine.



## DÉPANNAGE

Le tableau ci-dessous indique les problèmes les plus courants qui peuvent survenir au cours de tranchage et les mesures correctives nécessaires.

# Instructions Français

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÉDIER
La machine ne démarre pas lorsque le bouton blanc ou vert est enfoncé.	Pas d'alimentation.	Vérifier que la prise est correctement insérée.
	La garde de lame est pas correctement positionné.	Chèque.
	Circuit de commande électrique défectueux.	Appelez l'assistance technique.
Lorsque le commutateur est activé ou lorsque le bouton blanc ou vert est enfoncé, la machine démarre, mais la lumière de fonctionnement blanc est pas.	Indicateur défectueux.	Ne pas utiliser la machine lorsque la lampe pilote est pas; appelez l'assistance technique.
La machine démarre, mais il ya des vibrations. Le moteur est très chaud et il ya une mauvaise odeur.	Transmission ou moteur défectueux.	Ne pas utiliser la machine, appeler l'assistance technique.
Sous tension, la machine ralentit ou est à l'arrêt.	Transmission défectueuse.	Appelez l'assistance technique.
Une résistance excessive au produit tranchage.	La lame est émoussée.	Aiguiser la lame.
Les tranches sont en lambeaux et / ou de forme irrégulière.	La lame est émoussée.	Aiguiser la lame.
	La lame est trop usé.	Appelez l'assistance technique.
Insatisfaisant affûtage de la lame.	Roues usées.	Remplacer les roues; appeler l'assistance technique.
Le plateau du produit ne glisse pas.	Guides sont insuffisamment lubrifiés.	Lubrifier.
Lorsque le commutateur est activé ou lorsque le bouton noir ou rouge est enfoncé, la machine ne cesse pas.	Circuit de commande électrique défectueux.	Arrêtez la machine, débranchez le cordon secteur et appeler l'assistance technique.

## DEMANTELEMENT DE LA TRANCHEUSE

Ces appareils sont les éléments suivants:

- Armature en aluminium.
- Acier Les raccords en acier et autres.
- Pièces et cordons électriques.
- Moteur électrique.
- Les matières plastiques, etc.

Que démantèlement est confiée à des tiers ou fait en interne (dans ce dernier cas, vous aurez à séparer les différents matériaux) s'il vous plaît noter que l'élimination des matériaux ne peut être effectuée par des entreprises dûment autorisées. En tout cas, s'il vous plaît conformer aux normes en vigueur dans votre pays.

# *Instructions Français*

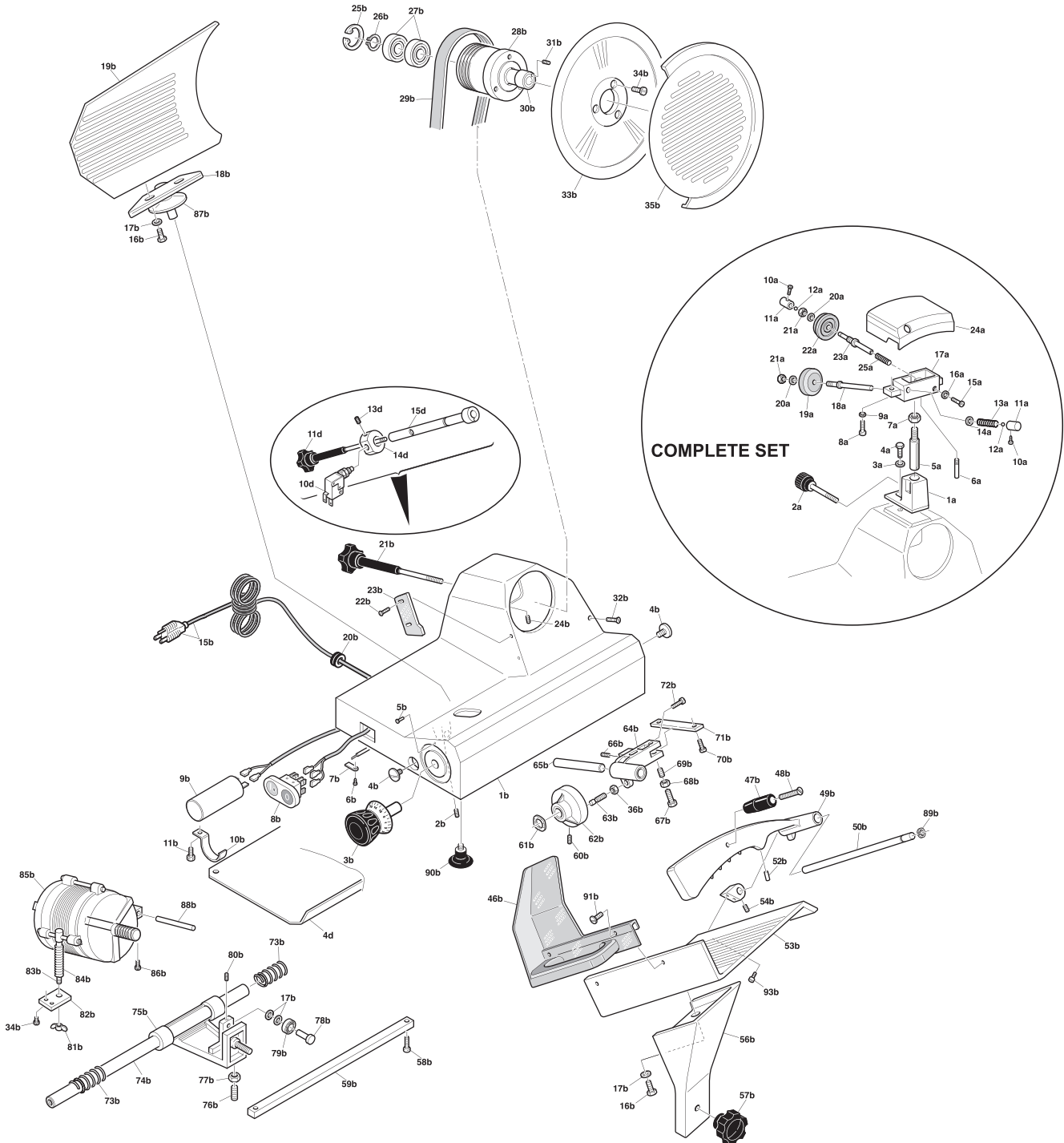
---

## **ATTENTION**

**En tout cas, pour enlever la lame et en disposer, vous devez contacter le fabricant ou le personnel dûment autorisés par le fabricant. Ne jetez jamais les déchets dans les zones où l'accès est PAS délimitée par les barrières et interdits par des panneaux d'avertissement ces déchets représente un grave danger, NOTAMMENT POUR ENFANTS ET DES ANIMAUX. AUCUNE RESPONSABILITÉ DÉCOULANT HORS DE élimination incorrecte tombe sur LE PROPRIÉTAIRE.**

# Parts Breakdown

**Model MS-IT-0220-U 13616**



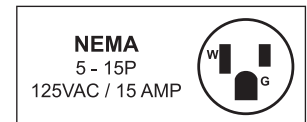
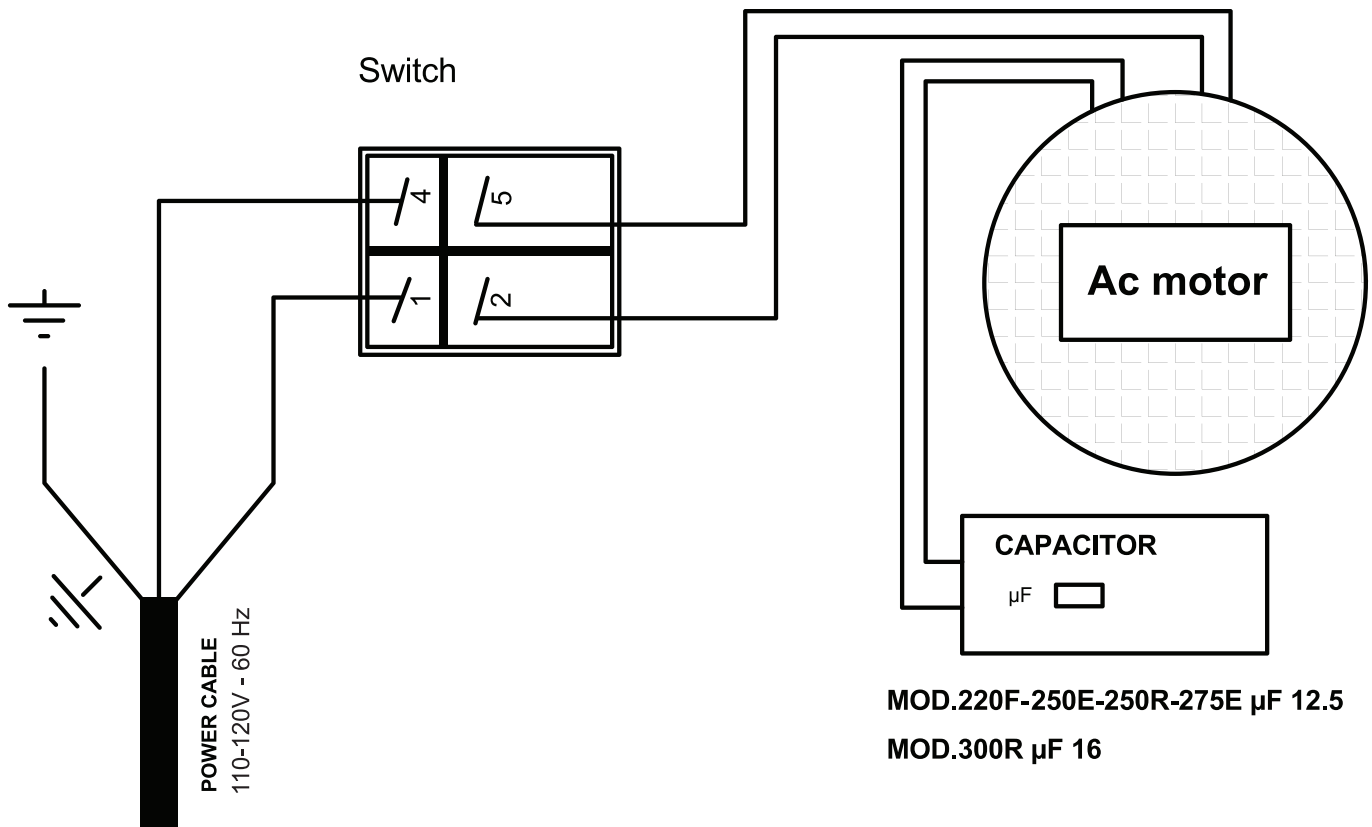
# Parts Breakdown

## Model MS-IT-0220-U 13616

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
33922	Sharpener Base for 13610, 13616	A1	14951	Washer for 13610, 13616	B17	AJ177	Small Group Pin for 13610, 13616	B65
33923	Thumb Screw for Sharpener for 13610, 13616	A2	14953	Support for 13610, 13616	B18	14993	Screw TC for 13610, 13616	B66
33924	Washer for 13610, 13616	A3	AJ166	Sail for 13610, 13616	B19	14994	Screw TC for 13610, 13616	B67
33925	Screw for 13610, 13616	A4	14955	Strain Relief for 13610, 13616	B20	14995	Nut for 13610, 13616	B68
33926	Sharpener Shaft for 13610, 13616	A5	14956	Tie Rod for 13610, 13616	B21	AJ178	Grain Head Hunting for 13610, 13616	B69
33927	Screw for 13610, 13616	A6	AJ167	Self-Tapping Screw for 13610, 13616	B22	14997	Screw for 13610, 13616	B70
33928	Nut for 13610, 13616	A7	14957	Slice Deflector for 13610, 13616	B23	AJ179	Group Plate for 13610, 13616	B71
33929	Screw for 13610, 13616	A8	14958	Screw for 13610, 13616	B24	14999	Screw TC for 13610, 13616	B72
33930	Washer for 13610, 13616	A9	14959	Circlip for 13610, 13616	B25	15000	Slide Bar Spring for 13610, 13616	B73
33931	Screw for 13610, 13616	A10	14960	Circlip for 13610, 13616	B26	AJ180	Round Bar for 13610, 13616	B74
33932	Push Knob for Sharpener for 13610, 13616	A11	33911	Pulley Bearing for 13610, 13616	B27	15137	Carriage for 13610, 13616	B75
33933	Ball Bearing for 13610, 13616	A12	63300	Pulley for 13610, 13616	B28	15003	Carriage Screw for 13610, 13616	B76
33934	Spring for 13610, 13616	A13	63303	Belt for 13610, 13616	B29	15004	Carriage Nut for 13610, 13616	B77
33935	Washer for 13610, 13616	A14	AJ247	Spindle Pin for 13610, 13616	B30	15005	Pin for 13610, 13616	B78
33936	Screw for 13610, 13616	A15	14964	Screw for 13610, 13616	B31	AJ181	Bearing for 13610, 13616	B79
33937	Washer for 13610, 13616	A16	14965	Screw TC for 13610, 13616	B32	15007	Screw for 13610, 13616	B80
33984	Sharpener Housing for 13610, 13616	A17	13585	Blade 40-3-180 for 13610, 13616	B33	15008	Wing Nut for 13610, 13616	B81
33939	Grinding Shaft for 13610, 13616	A18	14966	Screw for 13610, 13616	B34	15009	Plate for 13610, 13616	B82
33914	G Stone 40x08x06 for 13610, 13616	A19	63321	Blade Cover for 13610, 13616	B35	15010	Motor Adjustment Bar for 13610, 13616	B83
33941	Washer for 13610, 13616	A20	AJ169	Nut for 13610, 13616	B36	15011	Spring for Adjustment Bar for 13610, 13616	B84
33942	Nut for 13610, 13616	A21	14976	Wrist Guard Plate for 13610, 13616	B46	15012	Motor for 13610, 13616	B85
17212	Omcan F Stone 45x08x06 for 13610, 13616	A22	14893	Meat Grip Knob (Blk) for 13610, 13616	B47	15013	Screw for 13610, 13616	B86
33944	Honing Shaft for 13610, 13616	A23	AJ171	Screw T.P.S.V. for 13610, 13616	B48	AJ182	Vent for 13610, 13616	B87
33945	Sharpener Cover for 13610, 13616	A24	14978	Meat Grip for 13610, 13616	B49	15015	Motor Pin for 13610, 13616	B88
33946	Spring for 13610, 13616	A25	14979	Pin for 13610, 13616	B50	15016	Circlip for 13610, 13616	B89
AJ164	Case for 13610, 13616	B1	14981	Lock for 13610, 13616	B52	14933	Foot for 13610, 13616	B90
14939	Screw for 13610, 13616	B2	14982	Meat Plate for 13610, 13616	B53	AJ183	Flat Guard Screw for 13610, 13616	B91
AJ165	Graduated Knob for 13610, 13616	B3	14983	Screw for 13610, 13616	B54	AJ184	Allen Screw for 13610, 13616	B93
14942	Screw for 13610, 13616	B4	14985	Meat Plate Support for 13610, 13616	B56	15022	Bottom Cover for 13610, 13616	D4
14943	Rivet for 13610, 13616	B5	14903	Carriage Knob for 13610, 13616	B57	18933	Micro Switch for 13610, 13616	D10
14944	Screw for 13610, 13616	B6	AJ172	Screw for 13610, 13616	B58	34094	Tie Rod for 13610, 13616	D11
14945	Plate for 13610, 13616	B7	AJ173	Square Bar for 13610, 13616	B59	33948	Screw for 13610, 13616	D13
64813	On/Off Switch Green/Red for 13610, 13616	B8	AJ174	Bead for 13610, 13616	B60	33949	Safety Switch Holder for 13610, 13616	D14
14946	Capacitor 12.5UF 250V for 13610, 13616	B9	AJ175	Corrugated Washer for 13610, 13616	B61	33950	Pivot Chuck for 13610, 13616	D15
14947	Clamp for 13610, 13616	B10	AJ176	Cam for 13610, 13616	B62	17685	Complete Meat Tray Assy. for 13610, 13616	
14948	Screw TC for 13610, 13616	B11	14992	Cam Screw for 13610, 13616	B63	44918	Complete Sharpening Assy. for 13610, 13616	
14950	Screw TE for 13610, 13616	B16	15019	Slide Support for 13610, 13616	B64			

# Electrical Schematics

**Model MS-IT-0220-U** 13616





# Warranty Registration

Thank you for purchasing an Trento 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 Trento. 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 Trento 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**

**TRENTO**

**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.**

**TRENTO**

**PRODUCT WARRANTY REGISTRATION**

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,  
Niagara Falls, New York  
USA, 14305

**or email to: [trentoservice@trentoequipment.com](mailto:trentoservice@trentoequipment.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: \_\_\_\_\_

Model Name: \_\_\_\_\_ Model Number: \_\_\_\_\_

Machine Description: \_\_\_\_\_

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

Would you like to extend the warranty?  Yes  No

Company Name: \_\_\_\_\_

Telephone: \_\_\_\_\_

Email Address: \_\_\_\_\_

Type of Company:

Restaurant  Bakery  Deli

Butcher  Supermarket  Caterer

Institution (*specify*): \_\_\_\_\_

Other (*specify*): \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Installation (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

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

# TRENTO

ELEVATING CULINARY EXCELLENCE

TRENTO IS A SIGNATURE LINE OF PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT FROM OMCAN OFFERING PREMIUM EUROPEAN BRANDS TO THE NORTH AMERICAN MARKET.

Thank you for your purchase!



Follow us on social media  
@trentoequipment

