



**Wood Burning Ovens**  
*Models WO-IT-0435-S, 0435-M, 0620-L*  
*Items 43648, 43649, 43650*  
**Instruction Manual**

**IncendiForno**  
BY OMCAN



**STOP**  
**DO NOT RETURN**  
**THIS PRODUCT TO THE STORE**  
For questions or assistance with this product call OMCAN Toll Free: 1 800 465 0234 Customer Service or visit the Support section of [www.omcan.com](http://www.omcan.com)

*Revised - 06/06/2023*



Toll Free: 1-800-465-0234  
Fax: 905-607-0234  
Email: [service@omcan.com](mailto:service@omcan.com)  
[www.omcan.com](http://www.omcan.com)



# ***Table of Contents***

Model WO-IT-0435-S / Model WO-IT-0435-M / Model WO-IT-0620-L

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6 - 7
Operation -----	7 - 9
Maintenance -----	9 - 10
Instructions Français -----	10 - 15
Instrucciones en Español -----	16 - 21
Parts Breakdown -----	22 - 23
Notes -----	24 - 26
Warranty Registration -----	27



# 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***

---

## **GENERAL SAFETY WARNINGS**

**Before starting-up the oven, read carefully the instructions in this manual and follow its directions.**

The ovens produced by our company are simple to use, guarantee the best cooking quality using a small quantity of wood, which is ecological and economic. All Omcan elite wood burning ovens are static baking (without ventilation) to obtain a natural and genuine food (like the wood-burning ovens with direct cooking). All



# Safety and Warranty

---

ovens are manufactured with high quality materials and are subject to careful tests.

The oven is also equipped with all the protections and safety devices deemed necessary.

In any case it's necessary to follow carefully the following guidelines:

- Use only wood to light the fire, ecologically and easily available, take care not to use painted or treated wood with plastic material or toxic paints.
- The oven should not be lit close to inflammable materials or explosives.
- Temperatures higher than 300°C/572°F may damage the oven.
- Always use oven gloves to prevent burns, in case of a contact with hot parts of the oven.
- During the lighting, heating and cooking; children should be kept away from the oven.
- Never put your hands in the oven while it is running, and wait for it to cool down after use.
- Do not change for any reason oven parts.

**IMPORTANT: It's absolutely forbidden to store flammable materials inside the trolley compartment.**

The use of fuels other than those specified by the manufacturer can cause damage to the oven and situations of danger for the user.

The oven must not be used:

- For different uses not mentioned in this manual.
- With excluded or not braked safety devices.

**IMPORTANT: The use of the oven for other purposes than those referred, the manufacturer is relieved from any liability for damage caused by the oven to things and / or people.**

**During the lighting, heating and cooking children should be kept away from the oven.**

**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.**

## 6 MONTHS 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.**

# Safety and Warranty

---

## WARNING:

The packaging components 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

---

## DIMENSION AND TECHNICAL DATA

On the table below you can find the dimension features of the ovens and their accessories depending on the type.

Model	WO-IT-0435-S	WO-IT-0435-M	WO-IT-0620-L
<b>Cooking Chamber Dimensions</b>	17.1" x 24.4" 435 x 620mm	17.1" x 31.5" 435 x 800mm	24.4" x 31.5" 620 x 800mm
<b>Oven Door Dimensions</b>	17.1" x 16.9" 435 x 430mm		24.4" x 19.3" 620 x 490mm
<b>Roof Dimensions</b>	35" x 36.6" 890 x 930mm	35" x 43.7" 890 x 1110mm	42.9" x 43.7" 1090 x 1110mm
<b>Floor</b>	2		
<b>Fuel Type</b>	Wood		
<b>Weight</b>	663.6 lbs. / 301 kgs.	857.6 lbs. / 389 kgs.	1212.5 lbs. / 550 kgs.
<b>Dimensions</b>	28.3" x 29.5" x 71.7" 720 x 750 x 1820mm	28.3" x 36.6" x 71.7" 720 x 930 x 1820mm	35.4" x 36.6" x 76" 900 x 930 x 1930mm
<b>Item Number</b>	43648	43649	43650

# Installation

---

## TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

### TRANSPORT AND HANDLING

The oven can be transported with a standard equipment capable to bear the oven's weight and size (see the above table). All the models have the same fittings and installation arrangements for the hooking and lifting.

# *Installation*

---

Attach slings with right load capacity, consisting in a single hook, positioned on the chimney pipe.

For handling of the oven with packaging on pallets can also put a pallet lifter on the bottom of the oven.

Never place the forks of the pallet lifter in a position other than specified.

It is recommended to always use vehicles that can support the weight and size of the oven.

**Slings must be certified according to the applicable regulations and of suitable load capacity.**

**The manufacturer is not liable for damage to people or objects due to the use of lifting systems other than those described above.**

## **STORAGE**

In case of long periods of inactivity, the oven must be stored by following these instructions:

- Store the oven in a closed place.
- Protect the oven from bumps and loads.
- Protect the oven from moisture and high temperature ranges.
- Ensure that the oven does not come in contact with corrosive substances.

## **PREPARATION OF INSTALLATION**

For installation you must prepare a maneuvering area suitable for the oven and the chosen lifting vehicle. The installation of the oven must be made in order to optimize the ergonomics and safety of the workplace.

Make sure that there is enough maneuvering area around the oven to facilitate the operating and any maintenance work. Remove the packaging that protects the oven and dispose of as necessary.

## **FLUE CONNECTION**

**IMPORTANT: The flue of the oven has to be connected to a chimney of suitable length and air flow characteristics. The location of the oven should be well ventilated.**

# *Operation*

---

## **INITIAL SET UP**

**WARNING: Before using the oven for cooking of food you must read and follow the instructions below. These operations will help to eliminate any oils and smells. Read this manual to avoid any health risks.**

- Open the upper door and remove packaging.
- Clean the walls of the cooking chamber with a product suitable for cleaning steels (for food use), during this operation we advise you to use a clean cloth and completely remove any residual oil created during the

# Operation

---

production.

- Load the combustion chamber with dry and small pieces of wood.
- For the first time, operate the oven with the upper oven-door (COOKING CHAMBER) slightly open, so that the steam and condensation can escape. Let it run for about 3 hours on low heat.
- To operate correctly, keep both doors closed with the valves in a vertical position, then light the fire to start to heat the oven. Once the temperature has reached the desired heat, check the combustion chambers have remained with only the coal and turn the valve in a horizontal position to stabilize the oven and start cooking.
- Once you have finished cooking, we recommend you to leave the two doors closed while the oven is cooling. This is to avoid the change between internal and external temperatures creating condensation.

**WARNING: Continuously putting wood into the combustion chamber causes an increase of temperature, if the increase is too much it can cause the deformation of the oven (damage not covered under the warranty), NEVER EXCEED THE TEMPERATURE INDICATED ON THE OVEN THERMOMETER 250/300°C - 482/572°F.**

## USE OF THE OVEN

### START-UP

Before using the oven:

- Carefully follow all the instructions.
- Always use oven gloves to avoid burns.
- Before each use, make sure that there are no foreign objects inside the plate-warmer compartment or in the combustion chamber.

### OPERATION DESCRIPTIONS

- Put the wood into the combustion chamber and light the fire using suitable products (lighters).
- During the lighting keep open the air vents located on the door of the combustion chamber.
- To heat the oven use dry wood of small size until reaching the maximum temperature of about 250/300°C - 482/572°F. When the oven has reached the desired temperature close the vents.
- Small quantities of wood should be feed to avoid a sudden increase of temperature.
- Be careful not to exceed the temperature shown on the thermometer of 250/300°C - 482/572°F.
- To increase the temperature just put a very small quantity of wood in the combustion chamber, to lower the temperature just open the door to the cooking chamber.
- It is possible to cook the food directly above the refractory floor (only for foods such as bread and pizza).
- For baking of bread and cakes we recommend to bring the oven initially to the desired temperature (see the table about the recommended temperatures), then make sure that in the combustion chamber there is only embers then close the valve of the chamber (turn it in horizontal position). After the closure of the valve wait for about 15-20 minutes, so that the temperature of the cooking chamber is harmonious and stabilized. Put the bread or the pizza above the refractory floor and wait for the product to cook. After the bread has been baked it is possible to bake pastries (cakes, pies etc.), without rekindling the fire.
- For baking of bread we recommend to place the loaf of bread on a distance of 10 cm from the perimeter wall of the cooking chamber.



## COOKING TIME

Below are some general guidelines for cooking some kinds of dishes. Do some tests, by cooking small portions to verify the real cooking time and the right temperature. Please note that the temperatures refers to the oven thermometer.

Food	Oven Temperature	Approximate Cooking Time	Pre-Heating Time
Roast meat	180/200°C - 356/392°F	1 - 1.5 hours	30 - 35 minutes
Baked pasta	170/180°C - 338/356°F	1 hour	30 - 40 minutes
Cakes/Biscuits	130/150°C - 266/302°F	20 - 30 minutes	25 - 35 minutes
Bread	160/180°C - 320/356°F	1 - 1.5 hours	30 - 45 minutes
Pizza	230/250°C - 446/482°F	3 - 5 minutes	35 - 50 minutes
Roasted Pork	180/200°C - 356/392°F	4 - 6 hours	30 - 45 minutes

The indicated temperatures and times may vary, depending on the type of wood and if the wood is dry or not.

For dishes such as lasagne, parmigiana, baked chicken, pork, lamb etc. We recommend you to place the food inside the cooking chamber when the oven is cold. The food has to reach the right temperature gradually, ensuring you will have homogeneous and equal baking.

# Maintenance

## OVEN INSULATION AND ROUTINE MAINTENANCE

The oven has been designed to minimize routine maintenance, it is up to the operator to evaluate the condition and its suitability for use. We recommend to do maintenance every time you notice a non-optimal operation or a minimum once/year. This will allow you to have always the maximum efficiency.

In order to ensure a long life of your oven it's essential to clean frequently bearing this in mind:

- Chrome-plated or painted parts have to be cleaned using a very mild product suitable for cleaning of painted parts. Do not use abrasive and corrosive products. Rub gently the parts that have to be cleaned using a soft cloth.
- Do not throw out the materials used for the cleaning of the oven in the environment, but dispose in special containers.
- Rinse the stainless steel parts with warm water and dry with a soft and clean cloth. In case of difficult stains use mild cleansers or a small quantity of hot vinegar.
- The inside of the oven should be cleaned after each use, better while the oven is still warm but not hot.
- The glass-doors of the combustion and cooking chambers must be cleaned only when the oven is cold (cold water coming in contact with hot glass can cause it to break).
- Periodically you should empty the ashes from the tray, but only when the oven is cold. Make sure there are

# Maintenance

---

no embers before disposal.

## Instructions Français

---

### SÉCURITÉ ET GARANTIE

#### AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

**Avant de regarder-le four, lire attentivement les instructions de ce manuel et suivre ses indications.**

Les fours produits par notre société sont simples à utiliser, garantir la meilleure qualité de cuisson à l'aide d'une petite quantité de bois, qui est écologique et économique. Tous Omcan elite fours à bois sont la cuisson statique (sans ventilation) pour obtenir un aliment naturel et authentique (comme les fours à bois avec une cuisson directe). Tous les fours sont fabriqués avec des matériaux de haute qualité et sont soumis à des tests minutieux.

Le four est également équipé de toutes les protections et les dispositifs de sécurité jugés nécessaires.

En tout cas il est nécessaire de suivre attentivement les directives suivantes:

- Utilisez uniquement du bois pour allumer le feu, écologiquement et facilement disponible, prendre soin de ne pas utiliser le bois peint ou traité avec des matières plastiques ou des peintures toxiques.
- Le four ne doit pas être allumé à proximité de matières inflammables ou explosifs.
- Des températures supérieures à 300°C / 572°F peut endommager le four.
- Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures, en cas de contact avec les parties chaudes du four.
- Au cours de l'éclairage, le chauffage et la cuisine; les enfants doivent être tenus à l'écart du four.
- Ne mettez jamais vos mains dans le four quand il est en marche, et attendre qu'il refroidisse après utilisation.
- Ne changez pas pour toutes les parties du four raison.

**IMPORTANT: Il est absolument interdit de stocker des matières inflammables à l'intérieur du compartiment du chariot.**

L'utilisation de combustibles autres que ceux spécifiés par le fabricant peut causer des dommages au four et des situations de danger pour l'utilisateur.

Le four ne doit pas être utilisé:

- Pour différentes utilisations ne sont pas mentionnés dans ce manuel.
- Avec les dispositifs de sécurité freinées exclus ou non.

**IMPORTANT: L'utilisation du four à d'autres fins que celles mentionnées, le fabricant est dégagée de toute responsabilité pour les dommages causés par le four aux choses et / ou personnes.**

# ***Instructions Français***

---

Au cours de l'éclairage, de chauffage et de cuisson enfants doivent être tenus à l'écart du four.

**UTILISATEURS RÉSIDENTIELS:** Le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre en cas de 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 dès que possible.

## **6 MOIS PIÈCES ET MAIN 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 matériaux d'emballage sont considérés comme des déchets solides urbains normale et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

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

**NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!**

## **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

### **DIMENSION ET TECHNIQUE**

Sur le tableau ci-dessous vous pouvez trouver les caractéristiques dimensionnelles des fours et de leurs accessoires, selon le type.

# Instructions Français

Modèle	WO-IT-0435-S	WO-IT-0435-M	WO-IT-0620-L
Dimensions de la chambre de cuisson	17.1" x 24.4" 435 x 620mm	17.1" x 31.5" 435 x 800mm	24.4" x 31.5" 620 x 800mm
Dimensions de la porte du four	17.1" x 16.9" 435 x 430mm		24.4" x 19.3" 620 x 490mm
Dimensions du toit	35" x 36.6" 890 x 930mm	35" x 43.7" 890 x 1110mm	42.9" x 43.7" 1090 x 1110mm
Sol	2		
Type de carburant	Bois		
Poids	663.6 lbs. / 301 kgs.	857.6 lbs. / 389 kgs.	1212.5 lbs. / 550 kgs.
Dimensions	28.3" x 29.5" x 71.7" 720 x 750 x 1820mm	28.3" x 36.6" x 71.7" 720 x 930 x 1820mm	35.4" x 36.6" x 76" 900 x 930 x 1930mm
Numéro d'article	43648	43649	43650

## INSTALLATION

## TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

### TRANSPORT ET MANUTENTION

Le four peut être transporté avec un équipement standard capable de supporter le poids et la taille du four (voir le tableau ci-dessus). Tous les modèles ont les mêmes accessoires et les modalités d'installation pour l'accrochage et de levage. Fixez les élingues avec une capacité de charge droite, consistant en un seul crochet, positionné sur le conduit de cheminée.

Lors d'une manipulation du four avec l'emballage sur des palettes peut également mettre un lève-palette sur le fond du four.

Ne jamais placer les fourches du lève-palette dans une position autre que celle spécifiée.

Il est recommandé de toujours utiliser des véhicules qui peuvent supporter le poids et la taille du four.

**Élingues doivent être certifiés selon les règlements applicables et de la capacité de charge appropriée.**

**Le fabricant ne est pas responsable des dommages aux personnes ou des objets grâce à l'utilisation de systèmes autres que ceux décrits ci-dessus de levage.**

### STOCKAGE

En cas de longues périodes d'inactivité, le four doit être stocké en suivant ces instructions:

- Rangez le four dans un endroit fermé.
- Protéger le four des chocs et des charges.
- Protéger le four de l'humidité et haute température gammes.
- Assurez-vous que le four ne entrent en contact avec des substances corrosives.

# Instructions Français

---

## PRÉPARATION DE L'INSTALLATION

Pour l'installation, vous devez préparer une aire de manoeuvre adapté pour le four et le véhicule de levage choisi. L'installation du four doit être effectuée afin d'optimiser l'ergonomie et la sécurité du lieu de travail.

Assurez-vous qu'il ya suffisamment d'espace de manoeuvre autour du four pour faciliter l'exploitation et les travaux d'entretien. Retirez l'emballage qui protège le four et disposez comme nécessaire.

## RACCORDEMENT À LA CHEMINÉE

**IMPORTANT:** Le conduit de fumée du four doit être raccordé à une cheminée de caractéristiques de longueur et de débit d'air approprié. L'emplacement du four doit être bien ventilé.

## OPÉRATION

### CONFIGURATION INITIALE

**AVERTISSEMENT:** Avant d'utiliser le four pour la cuisson des aliments que vous devez lire et suivre les instructions ci-dessous. Ces opérations contribueront à éliminer les huiles et les odeurs. Lisez ce manuel pour éviter les risques pour la santé.

- Ouvrez la porte supérieure et retirez l'emballage.
- Nettoyez les parois de la chambre de cuisson avec un produit adapté pour le nettoyage des aciers (à usage alimentaire), au cours de cette opération, nous vous conseillons d'utiliser un chiffon propre et complètement enlever l'huile résiduelle créé pendant la production.
- Charger la chambre de combustion avec de petits morceaux secs et de bois.
- Pour la première fois, faire fonctionner le four avec le four-porte supérieure (CUISSON DE CHAMBRE) légèrement ouverte, de sorte que la vapeur et de la condensation peuvent se échapper. Laissez-le tourner pendant environ 3 heures à feu doux.
- Pour fonctionner correctement, maintenir les deux portes fermées les vannes en position verticale, puis allumer le feu pour commencer à chauffer le four. Une fois que la température a atteint la température désirée, vérifiez la combustion chambres sont restés avec seulement le charbon et tourner la vanne en position horizontale pour stabiliser le four et commencer la cuisson.
- Une fois que vous avez terminé la cuisson, nous vous recommandons de laisser les deux portes fermées tandis que le four se refroidit. Ce est pour éviter le changement entre les températures internes et externes créant condensation.

**AVERTISSEMENT:** mettre en continu bois dans la chambre de combustion entraîne une augmentation de la température, si l'augmentation est trop forte, il peut provoquer la déformation du four (dommages non couverts par la garantie), ne jamais dépasser la température indiquée sur l'FOUR THERMOMÈTRE 250/300°C - 482/572°F.

# ***Instructions Français***

---

## **UTILISATION DU FOUR**

### **COMMENCEZ**

Avant d'utiliser le four:

- Suivez attentivement toutes les instructions.
- Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans le compartiment de la plaque chaude ou dans la chambre de combustion.

### **DESCRIPTIONS DE FONCTIONNEMENT**

- Mettez du bois dans la chambre de combustion et allumer le feu en utilisant des produits appropriés (briquets).
- Pendant l'éclairage maintenir ouvertes les bouches d'aération situées sur la porte de la chambre de combustion.
- Pour chauffer le four utilise du bois sec de petite taille jusqu'à atteindre la température maximale d'environ 250/300°C - 482/572°F. Lorsque le four a atteint la température désirée fermer les événements.
- De petites quantités de bois devraient être nourrissement d'éviter une augmentation soudaine de la température.
- Veillez à ne pas dépasser la température indiquée sur le thermomètre de 250/300°C - 482/572°F.
- Pour augmenter la température vient de mettre une très petite quantité de bois dans la chambre de combustion, pour abaisser la température il suffit d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson.
- Il est possible de cuire la nourriture directement au-dessus de la surface réfractaire (seulement pour les aliments tels que le pain et pizza).
- Pour la cuisson du pain et des gâteaux, nous recommandons d'apporter le four d'abord à la température désirée (voir le tableau sur les températures recommandées), puis assurez-vous que, dans la chambre de combustion, il ya que des braises puis fermez la valve de la chambre (tournent dans position horizontale). Après la fermeture de la soupape attendre pendant environ 15 à 20 minutes, de sorte que la température de la chambre de cuisson est harmonieuse et stabilisé. Mettez le pain ou la pizza dessus du sol réfractaire et attendre que le produit à cuire. Après le pain a été cuit, il est possible de faire cuire des pâtisseries (gâteaux, tartes, etc.), sans raviver le feu.
- Pour la cuisson du pain, nous vous recommandons de placer le pain sur une distance de 10 cm du mur d'enceinte de la chambre de cuisson.

## **TEMPS DE CUISSON**

Voici quelques directives générales pour la cuisson de certains types de plats. Faire des tests, par la cuisson de petites portions de vérifier le temps de cuisson réel et la bonne température. Se il vous plaît noter que les températures se réfère au thermomètre four.

# Instructions Français

Nourriture	La température du four	Temps de cuisson approximatif	Pré-chauffage Temps
Rôti de viande	180/200°C - 356/392°F	1 - 1.5 heures	30 - 35 procès-verbal
Pâtes au four	170/180°C - 338/356°F	1 heure	30 - 40 procès-verbal
Gâteaux / Biscuits	130/150°C - 266/302°F	20 - 30 procès-verbal	25 - 35 procès-verbal
Pain	160/180°C - 320/356°F	1 - 1.5 heures	30 - 45 procès-verbal
Pizza	230/250°C - 446/482°F	3 - 5 procès-verbal	35 - 50 procès-verbal
Porc rôti	180/200°C - 356/392°F	4 - 6 heures	30 - 45 procès-verbal

Les températures et les temps indiqués peuvent varier, en fonction du type de bois et si le bois est sec ou non.

Pour des plats tels que lasagne, parmigiana, poulet cuit au four, porc, agneau, etc. Nous vous conseillons de placer la nourriture à l'intérieur de la chambre de cuisson lorsque le four est froid. La nourriture doit atteindre la bonne température progressivement, vous devrez assurer la cuisson homogène et égale.

## ENTRETIEN

### ISOLATION FOUR ET ENTRETIEN

Le four a été conçu pour minimiser la maintenance de routine, ce est à l'opérateur d'évaluer l'état et de son aptitude à l'emploi. Nous vous recommandons de faire l'entretien chaque fois que vous remarquez une opération non-optimale ou moins une fois / année. Cela vous permettra d'avoir toujours le maximum d'efficacité.

Afin d'assurer une longue durée de vie de votre four, il est essentiel de nettoyer fréquemment gardant cela à l'esprit:

- Chromé ou pièces peintes doivent être nettoyées avec un produit très doux adapté pour le nettoyage des pièces peintes. Ne pas utiliser de produits abrasifs et corrosifs. Frottez doucement les pièces qui doivent être nettoyées avec un chiffon doux.
- Ne jetez pas les matériaux utilisés pour le nettoyage du four dans l'environnement, mais les éliminer dans des conteneurs spéciaux.
- Rincer les pièces en acier inoxydable avec de l'eau chaude et séchez avec un chiffon doux et propre. En cas de taches difficiles utiliser des nettoyeurs doux ou une petite quantité de vinaigre chaud.
- L'intérieur du four doit être nettoyé après chaque utilisation, mieux pendant que le four est encore chaud mais pas chaud.
- Les portes vitrées de la combustion et de cuisson chambres doivent être nettoyés uniquement lorsque le four est froid (eau froide venant au contact du verre chaud peut provoquer sa rupture).
- Périodiquement vous devez vider les cendres du plateau, mais seulement lorsque le four est froid. Assurez-vous qu'il n'y a pas de braises avant de les jeter.

# ***Instrucciones en Español***

---

## **SEGURIDAD Y GARANTÍA**

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERAL**

**Antes de mirar fijamente en marcha el horno, lea atentamente las instrucciones de este manual y siga las instrucciones.**

Los hornos producidos por nuestra empresa son simples de usar, garantizar la mejor calidad de cocción con una pequeña cantidad de madera, que es ecológica y económica. Todos Omcan elite hornos de leña son hornear estática (sin ventilación) para obtener un alimento natural y genuina (como los hornos de leña con la cocción directa). Todos los hornos están fabricados con materiales de alta calidad y están sujetos a pruebas cuidadosas.

El horno está equipado con todas las protecciones y dispositivos de seguridad que se consideren necesarias.

En cualquier caso es necesario seguir cuidadosamente las siguientes pautas:

- Utilice sólo la madera para encender el fuego, ecológico y de fácil acceso, tener cuidado de no utilizar madera pintada o tratada con material plástico o pinturas tóxicas.
- El horno no debe estar encendida cerca de materiales inflamables o explosivos.
- Las temperaturas superiores a 300°C / 572°F puede dañar el horno.
- Use siempre guantes de horno para evitar quemaduras, en caso de un contacto con partes calientes del horno.
- Durante la iluminación, la calefacción y la cocina; los niños deben mantenerse alejados del horno.
- Nunca ponga las manos en el horno mientras se está ejecutando, y esperar a que se enfríe después de su uso.
- No cambie de alguna pieza del horno razón.

**IMPORTANTE: Está terminantemente prohibido almacenar materiales inflamables en el interior del compartimento de la carretilla.**

El uso de combustibles distintos de los especificados por el fabricante puede causar daños al horno y las situaciones de peligro para el usuario.

El horno no debe ser utilizado:

- Para los diferentes usos que no se mencionan en este manual.
- Con los dispositivos de seguridad con freno excluidos o no.

**IMPORTANTE: El uso del horno para otros fines distintos a los mencionados, el fabricante está libre de cualquier responsabilidad por los daños causados por el horno a cosas y / o personas.**

**Durante la iluminación, calefacción y cocina los niños deben mantenerse alejados del horno.**

**USUARIOS RESIDENCIALES: El proveedor no asume ninguna responsabilidad por la cobertura de piezas o mano de obra por fallas de componentes u otros daños que resulten de la instalación en aplicaciones residenciales o no comerciales. Se reserva el derecho de negar el envío para uso**





# Instrucciones en Español

residencial; si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.

## 6 MESES GARANTÍA EN PIEZAS Y TRABAJO

Dentro del período de garantía, póngase en contacto Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una Omcan técnico autorizado para reparar el equipo local.

Mantenimiento no autorizada anulará la garantía. La garantía cubre no fallas eléctricas y piezas de uso indebido.

Por favor, vea <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

### ADVERTENCIA:

Las piezas de embalaje se clasifican como residuos sólidos urbanos y por lo tanto se pueden eliminar sin dificultades.

En cualquier caso, para el reciclaje adecuado, le sugerimos comercialización de esos productos por separado (residuos diferenciada) de acuerdo con las normas vigentes.

### NO TIRAR LOS PRODUCTOS ENVASADO EN EL MEDIO AMBIENTE!

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### DIMENSIÓN Y DATOS TÉCNICOS

En la siguiente tabla se encuentran las entidades de dimensión de los hornos y sus accesorios, en función del tipo.

Modelo	WO-IT-0435-S	WO-IT-0435-M	WO-IT-0620-L
Dimensiones de la cámara de cocción	17.1" x 24.4" 435 x 620mm	17.1" x 31.5" 435 x 800mm	24.4" x 31.5" 620 x 800mm
Dimensiones de la puerta del horno	17.1" x 16.9" 435 x 430mm		24.4" x 19.3" 620 x 490mm
Dimensiones del techo	35" x 36.6" 890 x 930mm	35" x 43.7" 890 x 1110mm	42.9" x 43.7" 1090 x 1110mm
Piso	2		
Tipo de combustible	Madera		
Peso	663.6 lbs. / 301 kgs.	857.6 lbs. / 389 kgs.	1212.5 lbs. / 550 kgs.
Dimensiones	28.3" x 29.5" x 71.7" 720 x 750 x 1820mm	28.3" x 36.6" x 71.7" 720 x 930 x 1820mm	35.4" x 36.6" x 76" 900 x 930 x 1930mm
Número de artículo	43648	43649	43650

# ***Instrucciones en Español***

---

## **INSTALACIÓN**

### **TRANSPORTE, MANEJO Y ALMACENAMIENTO**

#### **TRANSPORTE Y MANEJO**

El horno puede ser transportado con un equipamiento de serie capaz de soportar el peso y el tamaño del horno (ver la tabla anterior). Todos los modelos tienen el mismo equipamiento y arreglos de instalación para el enganche y elevación. Fije las eslingas con capacidad de carga correcta, que consiste en un solo gancho, colocado en el ducto de la chimenea.

Para el manejo del horno con el embalaje en palets también se puede poner un elevador de palets en la parte inferior del horno.

Nunca coloque las horquillas de la transpaleta en una posición distinta a la especificada.

Se recomienda siempre usar vehículos que pueden soportar el peso y el tamaño del horno.

**Las eslingas deben estar certificados de acuerdo con la normativa aplicable y de la capacidad de carga adecuada.**

**El fabricante no se hace responsable por los daños a personas o cosas debido a la utilización de sistemas distintos de los descritos anteriormente elevación.**

#### **ALMACENAMIENTO**

En caso de largos períodos de inactividad, el horno debe ser almacenado siguiendo estas instrucciones:

- Guarde el horno en un lugar cerrado.
- Proteja el horno de golpes y cargas.
- Proteja el horno de rangos de humedad y alta temperatura.
- Asegúrese de que el horno no entre en contacto con sustancias corrosivas.

#### **PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN**

Para la instalación debe preparar un área de maniobras apto para el horno y el vehículo de elevación elegido. La instalación del horno se debe hacer con el fin de optimizar la ergonomía y la seguridad del lugar de trabajo.

Asegúrese de que hay suficiente área de maniobras alrededor del horno para facilitar la operación y cualquier trabajo de mantenimiento. Retire el embalaje que protege el horno y desechar según sea necesario.

#### **CONEXIÓN DE LA CHIMENEA**

**IMPORTANTE: La combustión del horno tiene que estar conectado a una chimenea de características de longitud y de flujo de aire adecuados. La ubicación del horno debe estar bien ventilada.**

# Instrucciones en Español

---

## OPERACIÓN

### CONFIGURACIÓN INICIAL

**ADVERTENCIA:** Antes de usar el horno para cocción de alimentos, usted debe leer y seguir las instrucciones a continuación. Estas operaciones contribuirán a eliminar los aceites y olores. Lea este manual para evitar riesgos para la salud.

- Abra la puerta superior y retire el embalaje.
- Limpie las paredes de la cámara de cocción con un producto adecuado para aceros (para uso alimentario) la limpieza, durante esta operación, le aconsejamos que utilice un paño limpio y completamente eliminar cualquier aceite residual creado durante la producción.
- Cargue la cámara de combustión con piezas secas y pequeñas de madera.
- Por primera vez, encender el horno con el horno-puerta superior (CÁMARA DE COCCIÓN) ligeramente abierta, para que el vapor y la condensación pueden escapar. Deje correr el agua durante aproximadamente 3 horas a fuego lento.
- Para que funcione correctamente, mantenga las dos puertas cerradas con las válvulas en posición vertical, a continuación, encender el fuego para comenzar a calentar el horno. Una vez que la temperatura ha alcanzado el calor deseado, comprobar la combustión cámaras se han mantenido con sólo el carbón y gire la válvula en una posición horizontal para estabilizar el horno y empezar a cocinar.
- Una vez que haya terminado de cocinar, le recomendamos que deje las dos puertas cerradas mientras el horno se está enfriando. Esto es para evitar el cambio entre las temperaturas internas y externas que crean condensación.

**ADVERTENCIA:** poniendo continuamente la madera en la cámara de combustión provoca un aumento de la temperatura, si el aumento es demasiado puede causar deformaciones en el horno (daños no cubiertos por la garantía), nunca exceda la temperatura indicada en EL HORNO TERMÓMETRO 250/300°C - 482/572°F.

## USO DEL HORNO

### PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el horno:

- Siga cuidadosamente todas las instrucciones.
- Use siempre guantes de horno para evitar quemaduras.
- Antes de cada uso, asegúrese de que no haya objetos extraños en el interior del compartimiento de placa más caliente o en la cámara de combustión.

### LAS DESCRIPCIONES DE OPERACIÓN

- Coloque la madera en la cámara de combustión y encender el fuego, utilizando productos adecuados (mecheros).
- Durante la iluminación mantener abiertas las rejillas de ventilación situadas en la puerta de la cámara de combustión.
- Para calentar el horno utilizar madera seca de tamaño pequeño hasta alcanzar la temperatura máxima de alrededor de 250/300°C - 482/572°F. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada cerrar las

# Instrucciones en Español

rejillas de ventilación.

- Pequeñas cantidades de madera se deben alimentar a evitar un aumento repentino de la temperatura.
- Tenga cuidado de no exceder la temperatura indicada en el termómetro de 250/300°C - 482/572°F.
- Para aumentar la temperatura sólo hay que poner una cantidad muy pequeña de la madera en la cámara de combustión, para bajar la temperatura basta con abrir la puerta de la cámara de cocción.
- Es posible cocinar los alimentos directamente sobre el suelo refractario (sólo para alimentos tales como el pan y pizza).
- Para la cocción de pan y pasteles se recomienda llevar el horno inicialmente a la temperatura deseada (véase la tabla sobre las temperaturas recomendadas), a continuación, asegúrese de que en la cámara de combustión sólo hay brasas a continuación, cierre la válvula de la cámara (la convierten en posición horizontal). Tras el cierre de la válvula de esperar durante unos 15-20 minutos, de modo que la temperatura de la cámara de cocción es armonioso y estabilizado. Poner el pan o la pizza sobre el piso refractario y esperar a que el producto a cocinar. Después de que el pan se ha horneado es posible hornear pasteles (tortas, tartas, etc.), sin reavivar el fuego.
- Para la cocción de pan, recomendamos colocar la barra de pan en una distancia de 10 cm de la pared perimetral de la cámara de cocción.

## TIEMPO DE PREPARACION

A continuación se presentan algunas pautas generales para cocinar algunos tipos de platos. Hacer algunas pruebas, cocinando pequeñas porciones para verificar el tiempo de cocción real y la temperatura adecuada. Tenga en cuenta que las temperaturas se refiere al termómetro de horno.

Comida	La temperatura del horno	Tiempo aproximado de cocina	Pre-Tiempo de calentamiento
Carne asada	180/200°C - 356/392°F	1 - 1.5 horas	30 - 35 acta
Pastas cocidas al horno	170/180°C - 338/356°F	1 hora	30 - 40 acta
Pasteles / Galletas	130/150°C - 266/302°F	20 - 30 acta	25 - 35 acta
Pan	160/180°C - 320/356°F	1 - 1.5 horas	30 - 45 acta
Pizza	230/250°C - 446/482°F	3 - 5 acta	35 - 50 acta
Cerdo asado	180/200°C - 356/392°F	4 - 6 horas	30 - 45 acta

Las temperaturas y tiempos indicados pueden variar, dependiendo del tipo de madera y si la madera está seca o no.

Para platos como lasaña, parmesana, pollo al horno, carne de cerdo, cordero, etc. Le recomendamos que coloque los alimentos en el interior de la cámara de cocción con el horno frío. La comida tiene que alcanzar la temperatura adecuada gradualmente, lo que garantiza que usted tendrá la cocción homogénea e igualitaria.

# ***Instrucciones en Español***

---

## **MANTENIMIENTO**

### **AISLAMIENTO DEL HORNO Y MANTENIMIENTO DE RUTINA**

El horno ha sido diseñado para minimizar el mantenimiento de rutina, le corresponde al operador para evaluar la condición y su idoneidad para el uso. Le recomendamos hacer mantenimiento cada vez que se observa un funcionamiento no óptimo o mínimo una vez / año. Esto le permitirá tener siempre la máxima eficiencia.

Con el fin de garantizar una larga vida de su horno es esencial para limpiar con frecuencia teniendo esto en cuenta:

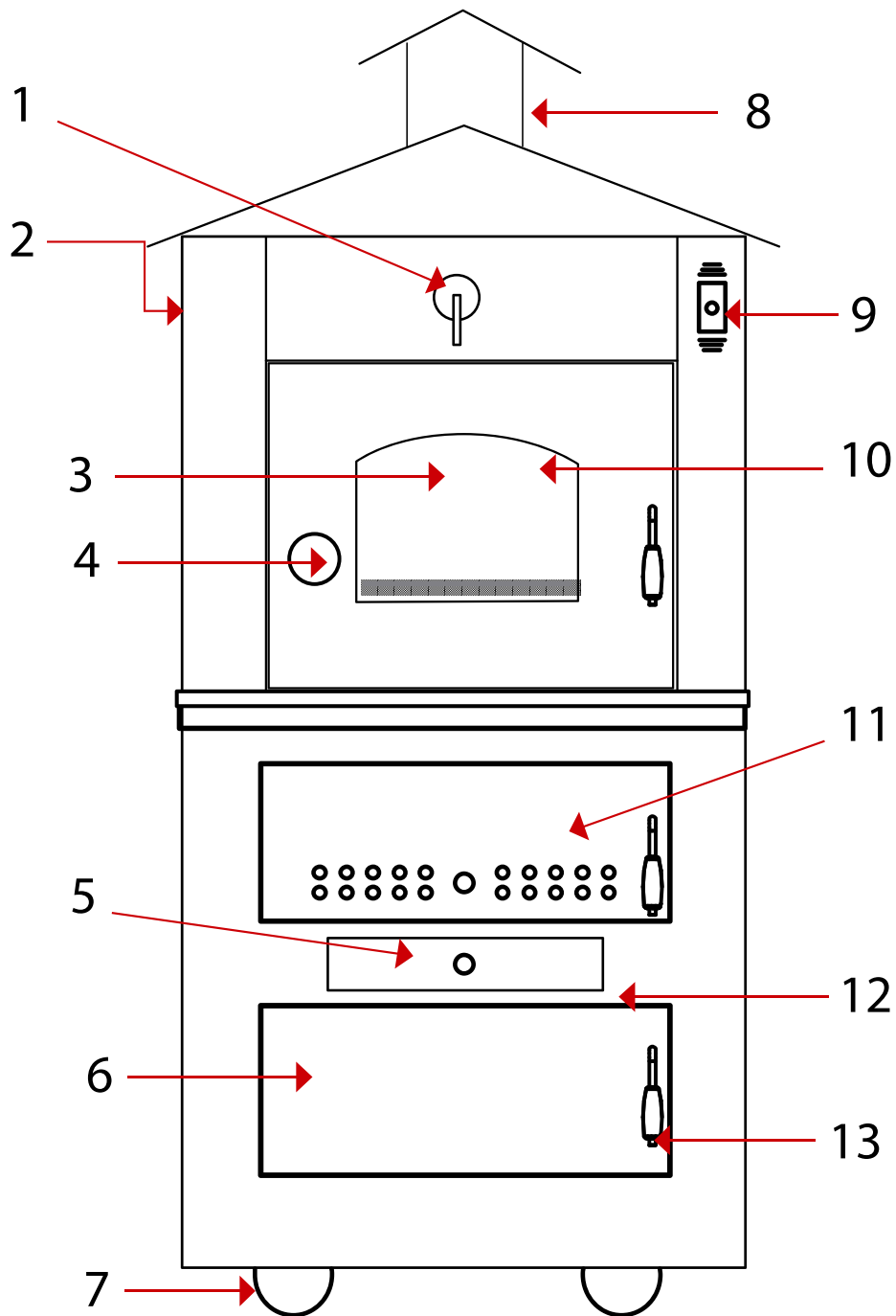
- Cromado o partes pintadas tienen que ser limpiados usando un producto muy suave adecuado para la limpieza de las piezas pintadas. No utilice productos abrasivos y corrosivos. Frote suavemente las piezas que se tienen que limpiar con un paño suave.
- No tire los materiales utilizados para la limpieza del horno en el medio ambiente, pero siga en contenedores especiales.
- Enjuague las piezas de acero inoxidable con agua tibia y seque con un paño suave y limpio. En caso de manchas difíciles utilizar limpiadores suaves o una pequeña cantidad de vinagre caliente.
- El interior del horno se debe limpiar después de cada uso, mejor mientras el horno está todavía caliente pero no caliente.
- Las vidrio puertas de las cámaras de combustión y cocción deben limpiarse únicamente cuando el horno esté frío (agua fría que entra en contacto con el vidrio caliente puede causar su rotura).
- Periódicamente se debe vaciar las cenizas de la bandeja, pero sólo cuando el horno esté frío. Asegúrese de que no hay brasas antes de su eliminación.

# Parts Breakdown

**Model WO-IT-0435-S** 43648

**Model WO-IT-0435-M** 43649

**Model WO-IT-0620-L** 43650



# Parts Breakdown

## Model WO-IT-0435-S 43648

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
62998	Valve for 43648	1	63001	Ash Drawer for 43648	5	63002	Combustion Chamber Door for 43648	11
41675	Transformer 105V/110V for 43648	2	63005	Plate Warmer Compartment Door for 43648	6	63003	Grate for 43648	12
41678	Light Bulb 12V for 43648	2	63006	Swivel Casters for 43648	7	41677	Handle for 43648	13
41679	Complete Lamp Socket for 43648	2	62999	12cm Flue for 43648	8	41721	Original Metal Tag for 43648	
63000	Cooking Chamber Door Glass for 43648	3	41680	Switch for 43648	9	41722	Open Close Metal Damper for 43648	
41676	Pyrometer with Fahrenheit Degrees for 43648	4	63004	Cooking Chamber Door for 43648	10	41672	Refractory Floor 42x39x3.5cm for 43648	

## Model WO-IT-0435-M 43649

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
62998	Valve for 43649	1	63001	Ash Drawer for 43649	5	63002	Combustion Chamber Door for 43649	11
41675	Transformer 105V/110V for 43649	2	63005	Plate Warmer Compartment Door for 43649	6	63003	Grate for 43649	12
41678	Light Bulb 12V for 43649	2	63006	Swivel Casters for 43649	7	41677	Handle for 43649	13
41679	Complete Lamp Socket for 43649	2	62999	12cm Flue for 43649	8	41721	Original Metal Tag for 43649	
63000	Cooking Chamber Door Glass for 43649	3	41680	Switch for 43649	9	41722	Open Close Metal Damper for 43649	
41676	Pyrometer with Fahrenheit Degrees for 43649	4	63004	Cooking Chamber Door for 43649	10	41673	Refractory Floor 61x42x3.5cm for 43649	

## Model WO-IT-0620-L 43650

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
62998	Valve for 43650	1	63001	Ash Drawer for 43650	5	63002	Combustion Chamber Door for 43650	11
41675	Transformer 105V/110V for 43650	2	63005	Plate Warmer Compartment Door for 43650	6	63003	Grate for 43650	12
41678	Light Bulb 12V for 43650	2	63006	Swivel Casters for 43650	7	41677	Handle for 43650	13
41679	Complete Lamp Socket for 43650	2	65036	16cm Flue for 43650	8	41721	Original Metal Tag for 43650	
63000	Cooking Chamber Door Glass for 43650	3	41680	Switch for 43650	9	41722	Open Close Metal Damper for 43650	
41676	Pyrometer with Fahrenheit Degrees for 43650	4	63004	Cooking Chamber Door for 43650	10	41674	Refractory Floor 39x61x4cm for 43650	





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# 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](mailto: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: \_\_\_\_\_

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 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 6,500 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 6500 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 6,500 productos con origen a nivel mundial.

