



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



*Revised - 02/14/2023*



---

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 SB-TW-0016-S

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6
Operation -----	6 - 7
Maintenance -----	7
Instructions Français -----	7 - 10
Figure Drawings -----	11
Parts Breakdown -----	12 - 21
Electrical Schematics -----	22
Warranty Registration -----	23



# 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***

---

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

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



# Safety and Warranty

---

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

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

**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 WARRANTY**

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

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

**Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.**

### **WARNING:**

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

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

**DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!**

# Technical Specifications

---

<b>Model</b>	<b>SB-TW-0016-S</b>
<b>Quantity of Slicing Blades</b>	26
<b>Slice Thickness</b>	5/8" / 16mm
<b>Maximum Loaf Length</b>	15" / 381mm
<b>Approximate Loaves Per Hour</b>	120
<b>Motor</b>	1/2 HP / 0.375 kW
<b>Electrical</b>	110-120V / 60Hz / 1
<b>Current</b>	8A
<b>Weight</b>	253.5 lbs. / 115 kgs.
<b>Dimensions</b>	28.5" x 30" x 32.8" / 724 x 762 x 832mm
<b>Item Number</b>	21122

## Installation

---

### LOCATION

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

### ELECTRICAL CONNECT

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

## Operation

---

1. Pull starting handle to forward direction, safety guard is opening and power is shut off.
2. Place bread on guide board.
3. Pull handle back. Safety guard closed automatically and power turns on. The safety loaf pusher passed

# Operation

---

each loaf completely through the slicer blades and power is shut off.

4. Take sliced bread out from front guide board.

# Maintenance

---

## CLEANING

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

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

### WARNING:

1. A metal brush is prohibited.
2. Never clean the slicer with a water hose or high pressure water jets.
3. Do not use harsh cleaning solutions.

## REPLACEMENT OF SLICING BLADES

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

## ADJUSTING BELT OF DRIVE PULLEY

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

# Instructions Français

---

## SÉCURITÉ ET GARANTIE

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

# ***Instructions Français***

---

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

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

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

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

**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.**

## **1 AN PIÈCES ET GARANTIE DU TRAVAIL**

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

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

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

### **AVERTISSEMENT:**

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

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

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



# Instructions Français

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>Modèle</b>	<b>SB-TW-0016-S</b>
<b>Quantité de lames de tranchage</b>	26
<b>Épaisseur de tranche</b>	5/8" / 16mm
<b>Longueur maximale du pain</b>	15" / 381mm
<b>Pains approximatifs par heure</b>	120
<b>Moteur</b>	1/2 HP / 0.375 kW
<b>Électrique</b>	110-120V / 60Hz / 1
<b>Courant</b>	8A
<b>Poids</b>	253.5 lbs. / 115 kgs.
<b>Dimensions</b>	28.5" x 30" x 32.8" / 724 x 762 x 832mm
<b>Numéro d'article</b>	21122

## EMPLACEMENT

- Retirez soigneusement la caisse de protection et les palettes pour éviter que la machine et les pièces soient rayés ou endommagés.
- Le pain tranché est nettoyé avant l'expédition, la machine peut être salie pendant le transport, veuillez nettoyer avec une solution adaptée.
- Placer la trancheuse à pain sur une surface lisse et stable de la table, permettant un grand espace de travail suffisant pour mettre du pain sur la planche de guidage et d'emballage du pain tranché. Il n'est pas nécessaire que la machine soit fixée à la table, mais la surface lisse est importante afin d'empêcher la machine de vibrer. La trancheuse à pain est nettoyée avant l'expédition, la machine risque de se salir pendant le transport, Merci de nettoyer avec la solution adaptée.

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

## MODE OPÉRATOIRES

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

# ***Instructions Français***

---

## **ENTRETIEN**

### **NETTOYAGE**

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

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

#### **AVERTISSEMENT:**

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

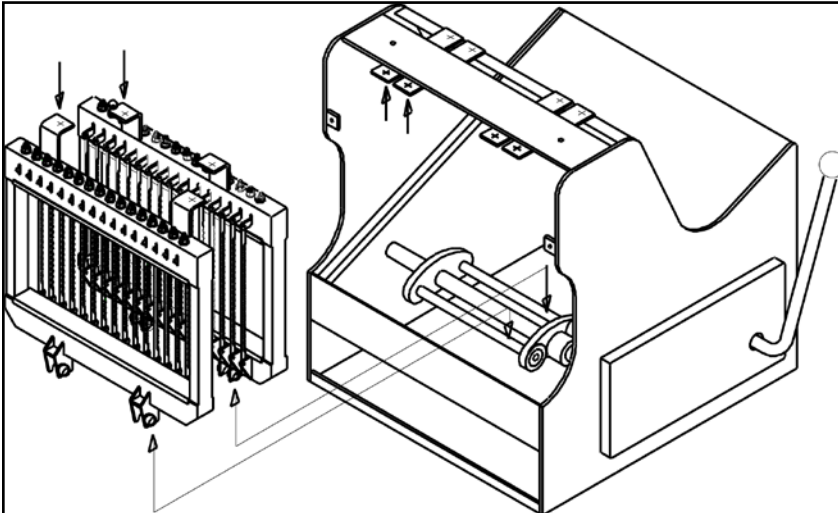
### **REPLACEMENT DES LAMES DE DECOUPAGE**

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

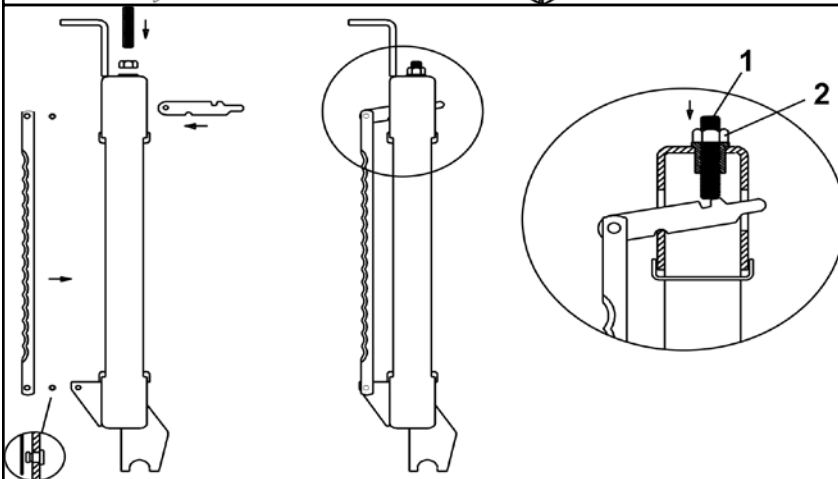
### **RÉGLAGE DE LA COURROIE DE LA POULIE D'ENTRAÎNEMENT**

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

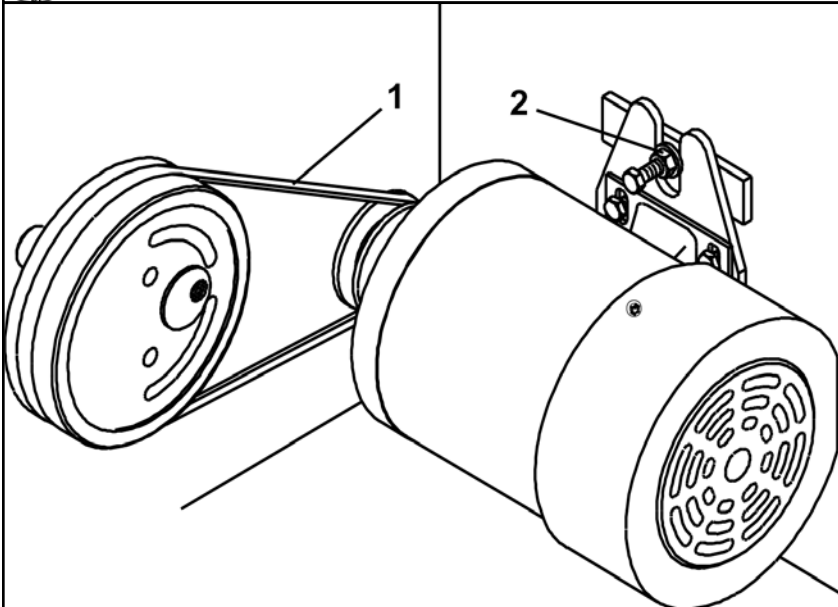
# Figure Drawings



**FIGURE 1**



**FIGURE 2**

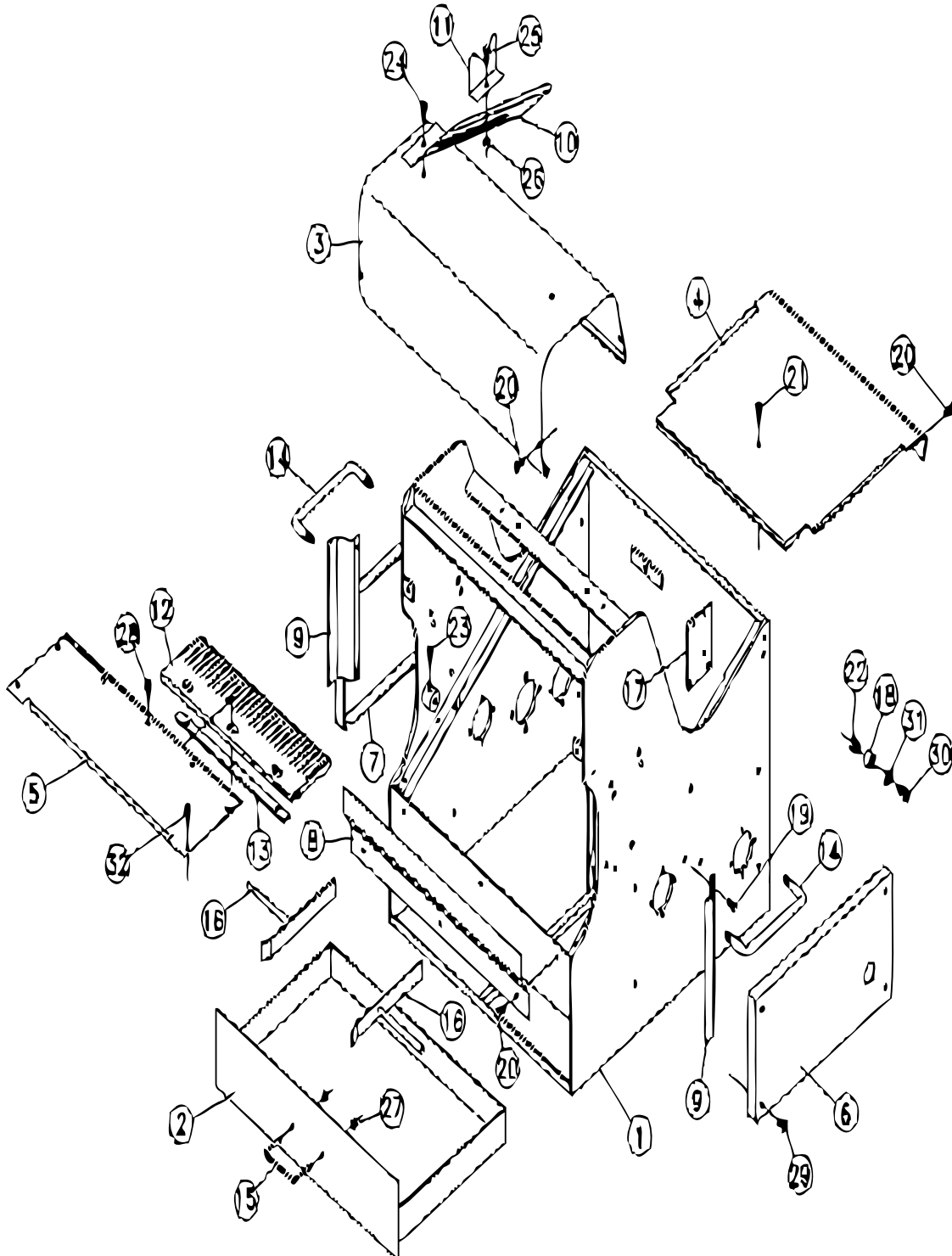


**FIGURE 3**

# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

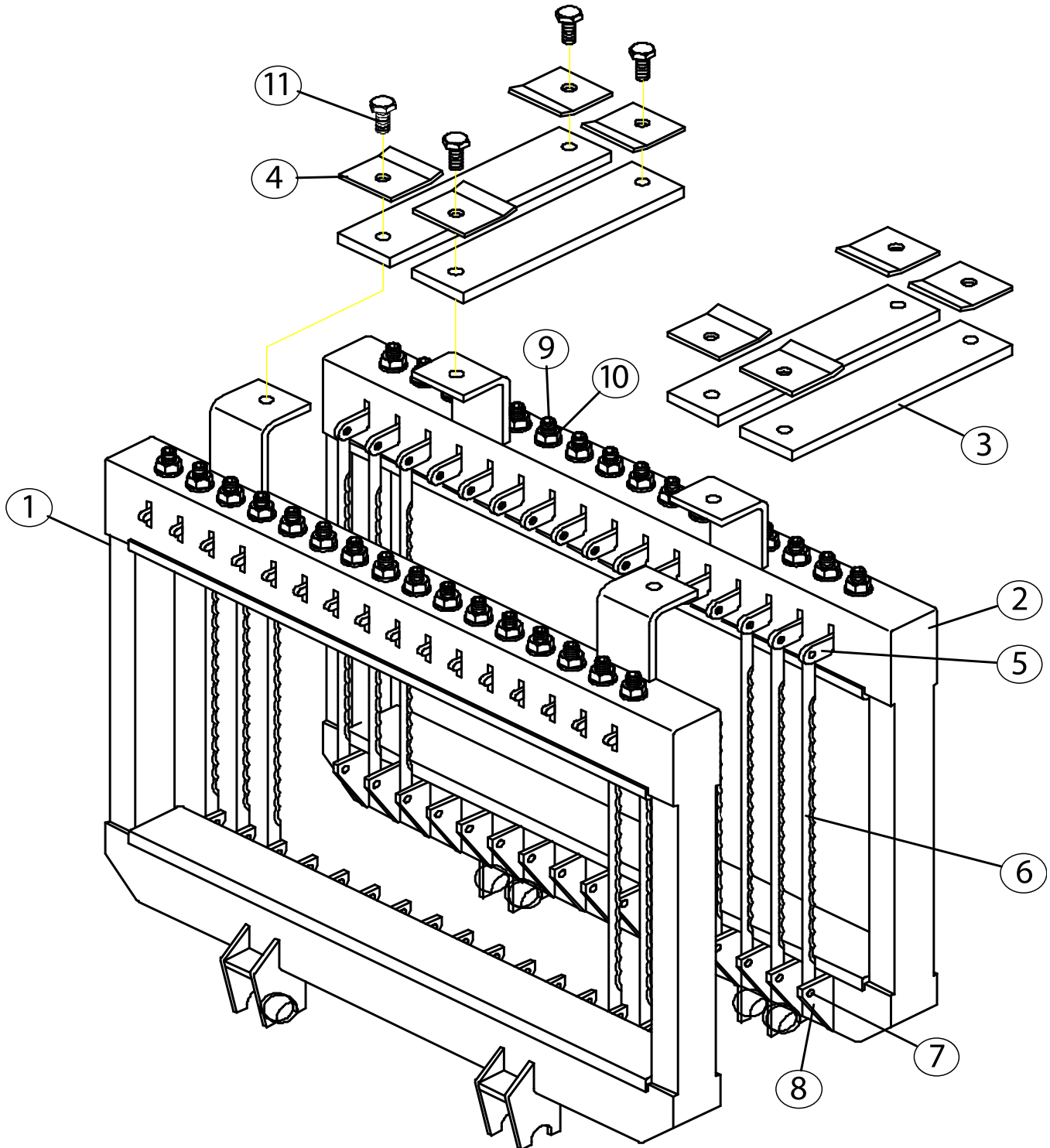
Machine Body



# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

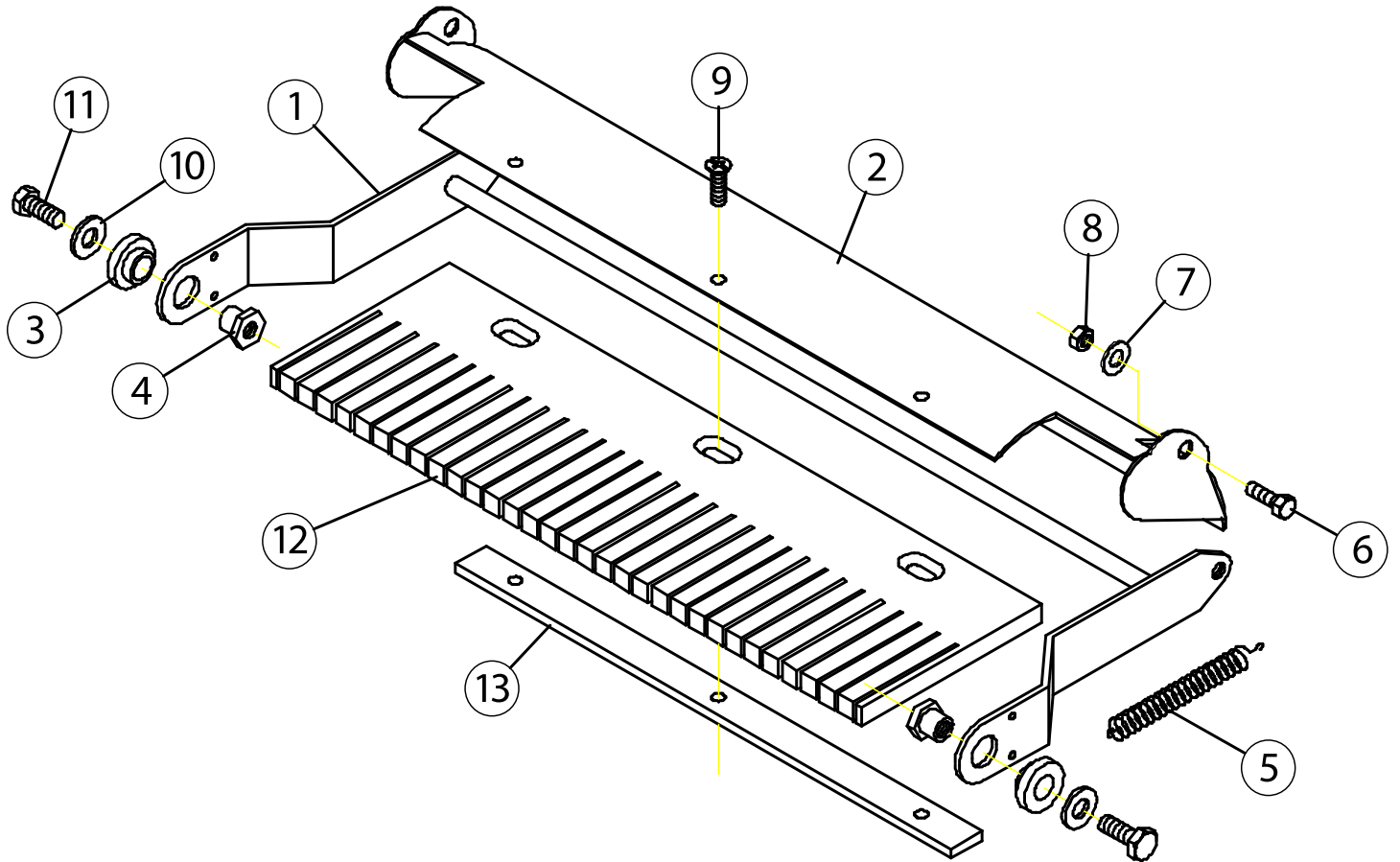
Knives Frame Unit



# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

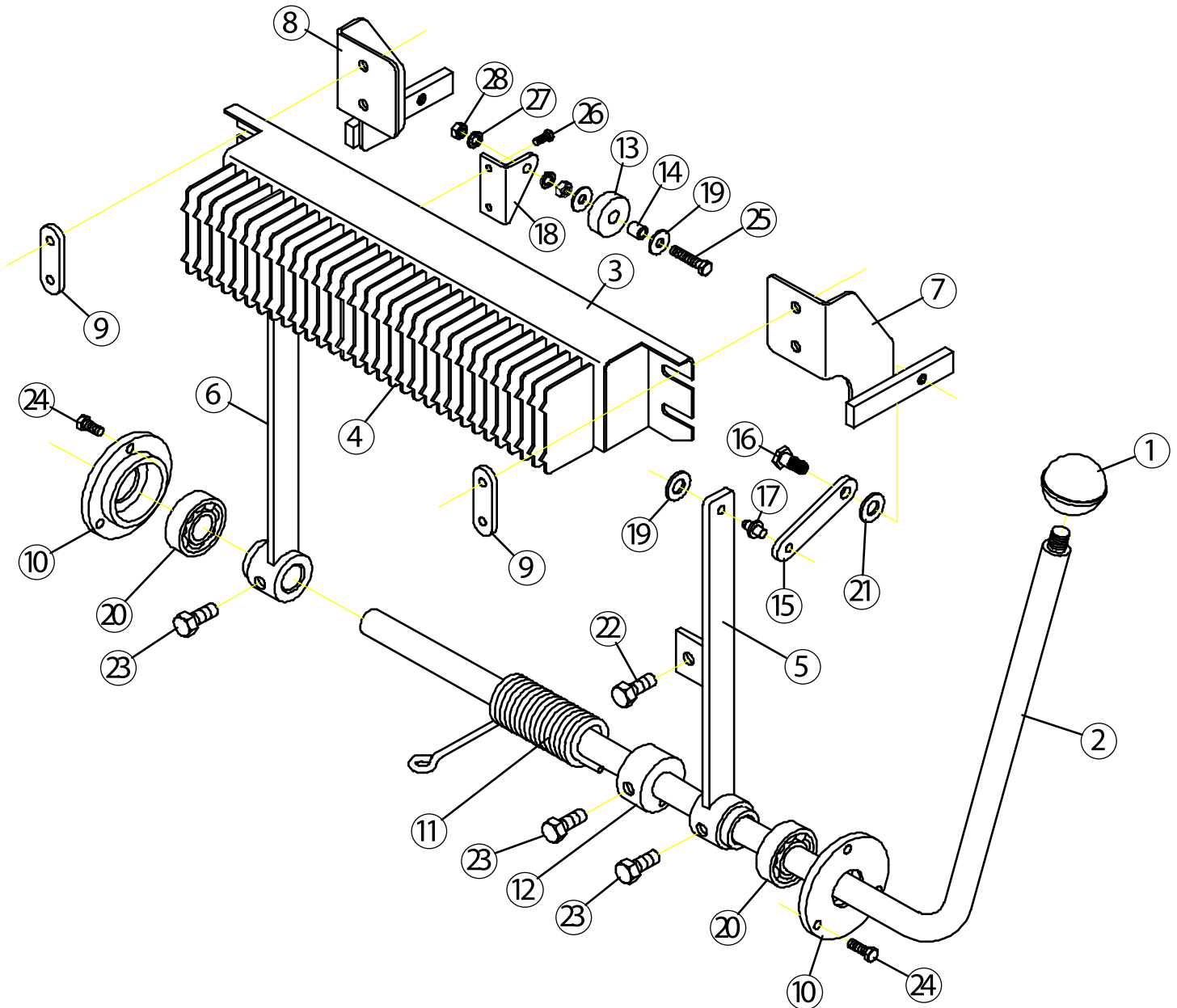
Upper Comp Unit



# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

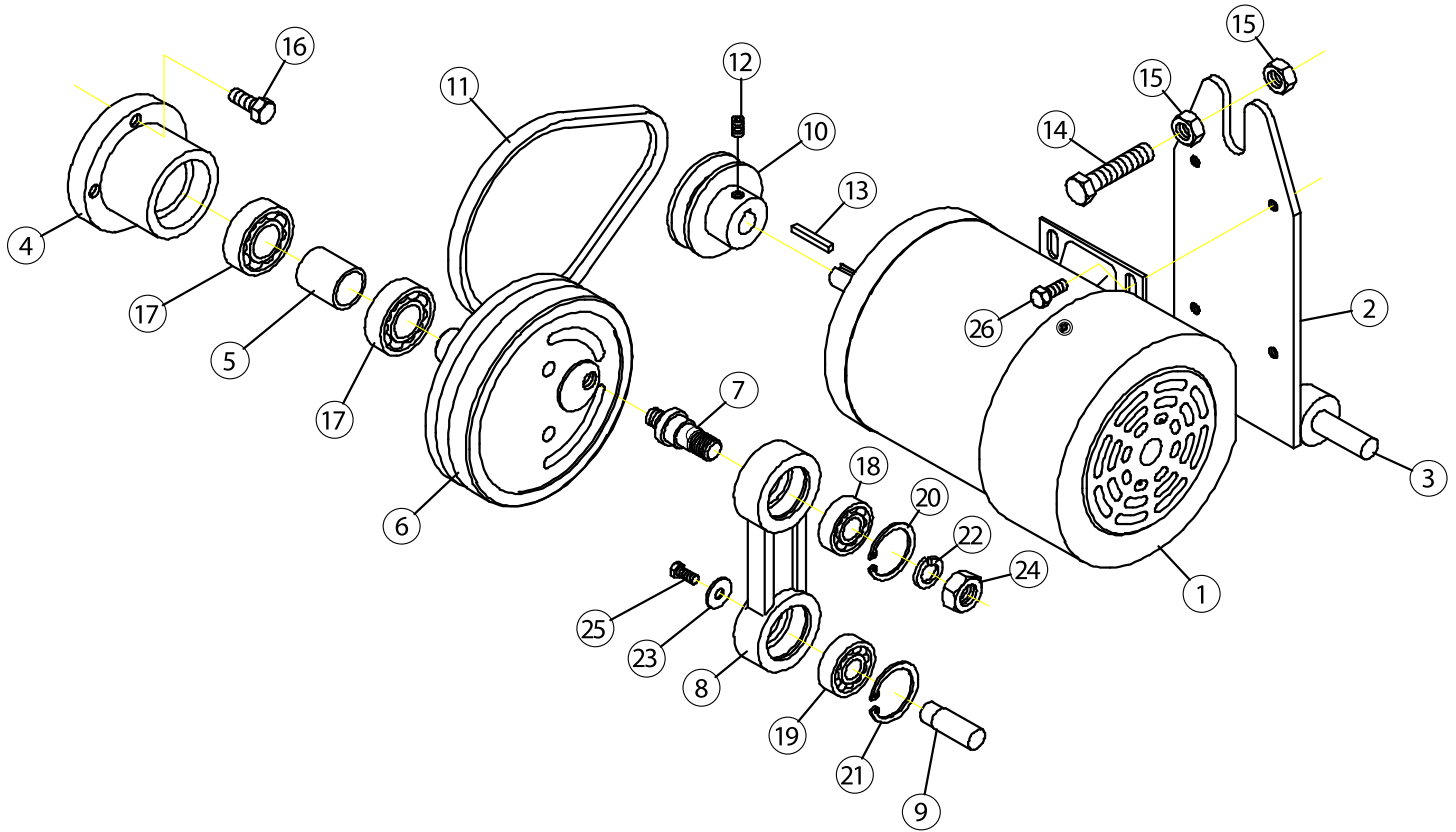
Pusher Unit



# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

Motor Unit

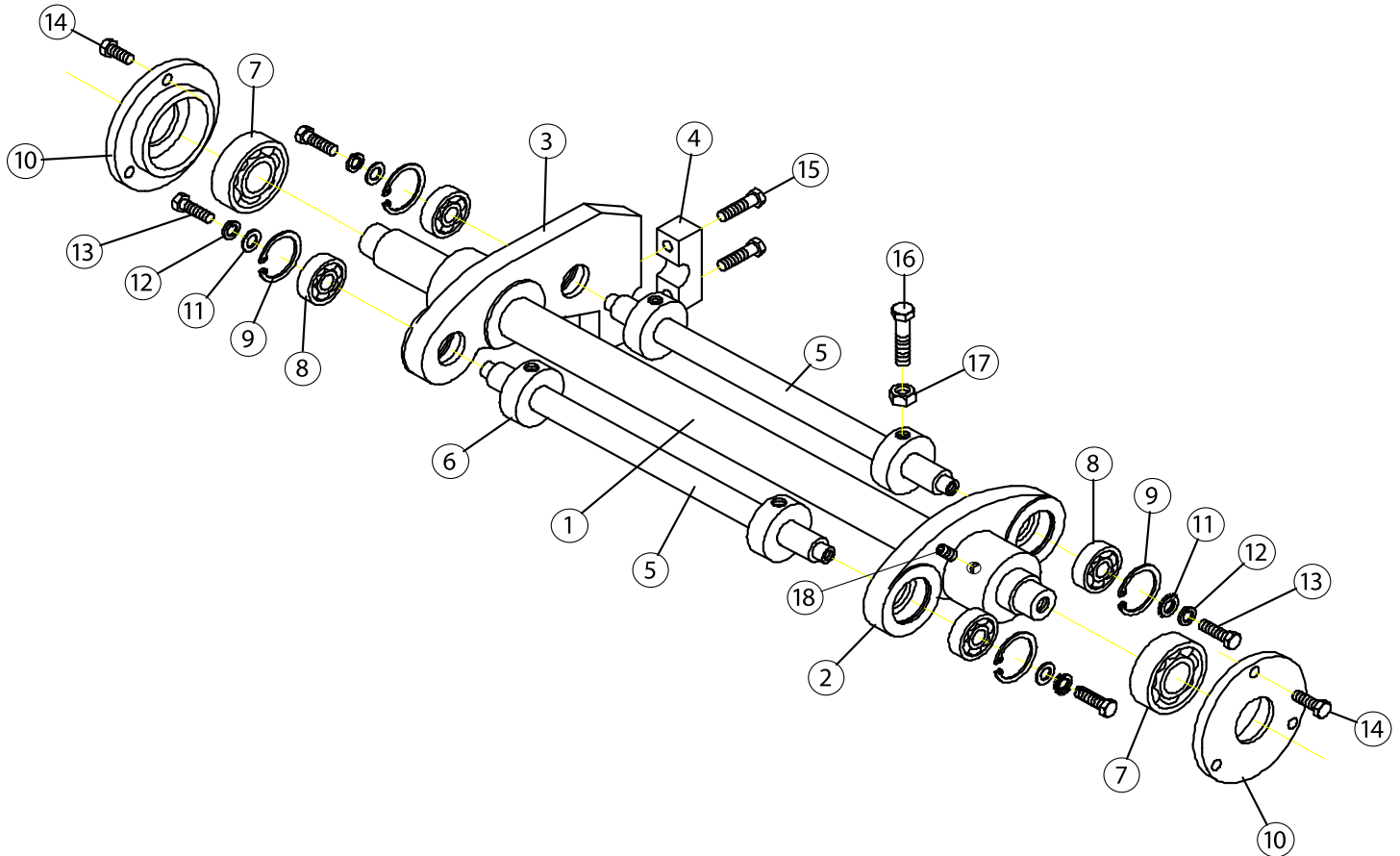




# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

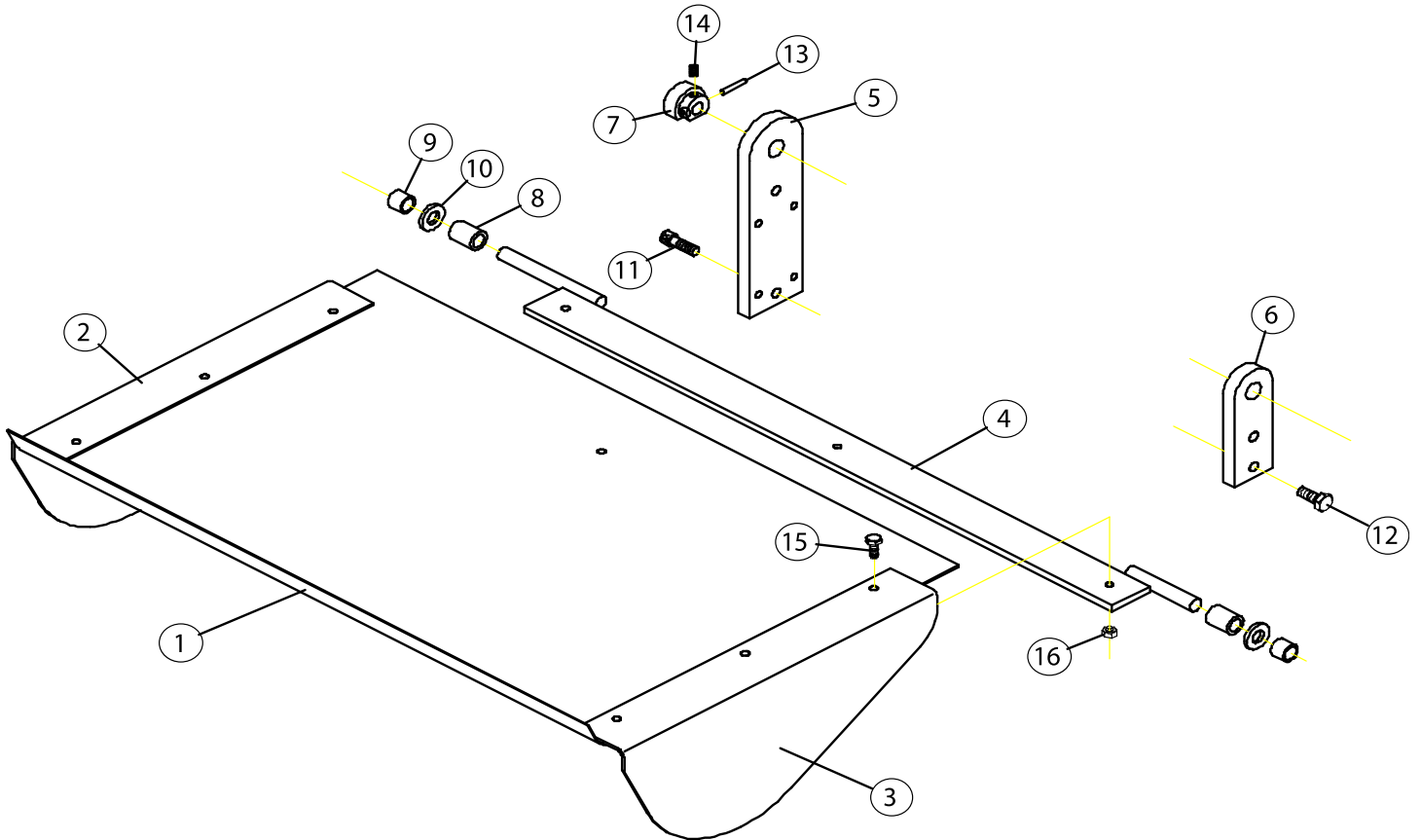
Transmission Unit



# Parts Breakdown

Model SB-TW-0016-S 21122

Safety Guard



# Parts Breakdown

## Model SB-TW-0016-S 21122

## Machine Body

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42651	Body for 21122	1	37832	Base of Packing Shelf for 21122	11	AM641	Bolt 5/16" x 3/8" for 21122	21, 23
42652	Drawer for 21122	2	37833	Lower Comb for 21122	12	42662	Axle for 21122	22
42653	Upper Lid for 21122	3	37834	Fixing Plate for 21122	13	AM642	Bolt 3/8" x 1/2" for 21122	24, 25
42654	Rear Guide Board for 21122	4	AM638	Handle of Machine for 21122	14	42856	Nut 3/8" x 16NC for 21122	26, 27
37829	Front Guide Board for 21122	5	42659	Handle of Drawer for 21122	15	AM643	Bolt 1/4" x 3/16" for 21122	28
42655	Left Side Cover for 21122	6	37835	Bread Guide Bar for 21122	16	AM644	Bolt 1/4" x 1" for 21122	29
42656	Right Side Cover for 21122	7	42660	Fixing Plate for 21122	17	42802	Bolt 5/16" x 1 for 21122	30
37830	Front Side Cover for 21122	8	42661	Rubber Ring for 21122	18	42793	Spring Washer 5/16" for 21122	31
42657	Safety Plate for 21122	9	AM639	Bolt 3/16" x 3/16" for 21122	19	AM645	Bolt 1/4 x 5/8 for 21122	32
37831	Packing Shelf for 21122	10	AM640	Bolt 1/4" x 3/8" for 21122	20			

## Knives Frame Unit

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42663	Knives Frame A for 21122	1	37837	Knives Hook for 21122	5	AM646	Set Screw 1/2" x 1-1/2" for 21122	9
42664	Knives Frame B for 21122	2	37838	Slicer Blades for 21122	6	37840	Nut M8 for 21122	10
37836	Frame Holder for 21122	3	37839	Fixed Nail Knives for 21122	7	AM647	Bolt 5/16" x 5/8" for 21122	11
42665	Fixed Plate for 21122	4	42666	Knives Holder for 21122	8			

## Upper Comp Unit

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
37841	Guide Arm for 21122	1	37843	Spring for 21122	5	AM645	Bolt 1/4" x 5/8" for 21122	9
37842	Pressing Guide Board for 21122	2	42826	Bolt 5/16" x 1/2" for 21122	6	AM641	Bolt 5/16" x 3/8" for 21122	11
42667	Bush for 21122	3	AM648	Washer 5/16" for 21122	7, 10	37844	Upper Comb for 21122	12
42662	Axle for 21122	4	42818	Nut 5/16" x 18NC for 21122	8	37834	Fixing Plate for 21122	13

# Parts Breakdown

## Model SB-TW-0016-S 21122

## Pusher Unit

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
42670	Knob for 21122	1	42676	Spring for 21122	11	AM650	Washer 3/8" for 21122	21
42671	Starting Crank for 21122	2	42677	Fixing Ring for 21122	12	AM644	Bolt 1/4" x 1" for 21122	22
37845	Pusher for 21122	3	42678	Rubber Wheel for 21122	13	AM651	Bolt 3/8" x 3/8" for 21122	23
37846	Fork-Pusher for 21122	4	42679	Wheel Ring for 21122	14	42810	Screw for 21122	24
42672	Rod-Right for 21122	5	42680	Rod for 21122	15	AM652	Bolt 1/4" x 1-1/2" for 21122	25
42673	Rod-Left for 21122	6	42681	Axle for 21122	16	AM653	Bolt 3/16" x 3/8" for 21122	26
37847	Slide Seat-Right for 21122	7	42682	Axle for 21122	17	42791	Spring Washer 1/4" for 21122	27
37848	Slide Seat-Left for 21122	8	42683	Wheel Support for 21122	18	42819	Nut 1/4 x 20NC for 21122	28
42674	Fixing Plate of Pusher for 21122	9	AM649	Washer 1/4" for 21122	19			
42675	Bearing Housing for 21122	10	42746	Ball Bearing for 21122	20			

## Motor Unit

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
41189	Motor for 21122	1	42736	Pulley for 21122	10	42748	Ball Bearing for 21122	18
42685	Motor Bearing for 21122	2	42737	Belt for 21122	11	42749	Ball Bearing for 21122	19
42686	Shaft Motor-Bearing for 21122	3	42738	Bearing Seat for 21122	12	AM657	C Snap Ring R40 for 21122	20
42687	Bearing Housing for 21122	4	42814	Screw for 21122	12	AM658	C Snap Ring R42 for 21122	21
42688	Bush for 21122	5	AM654	Key 5 x 5 x 30 for 21122	13	42792	Spring Washer 5/8" for 21122	22
42733	Pulley for 21122	6	AM655	Bolt 1/2 x 3 for 21122	14	AM649	Washer 1/4" for 21122	23
42684	Driving Shaft for 21122	7	42825	Nut 5/16 x 18NC for 21122	15	42820	Nut 5/8 x 11NC for 21122	24
42734	Connecting Rod for 21122	8	AM647	Bolt 5/16" x 5/8" for 21122	16	AM659	Bolt 1/4" x 3/4" for 21122	25
42735	Shaft Crank for 21122	9	AM656	Ball Bearing 6205 for 21122	17	42826	Bolt 5/16" x 1/2" for 21122	26

## Transmission Unit

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
37853	Shaft for 21122	1	42746	Ball Bearing for 21122	7	AM645	Bolt 1/4" x 5/8" for 21122	13
37854	Shaft Housing for 21122	2	42750	Ball Bearing for 21122	8	42810	Screw for 21122	14
37855	Crank-Knives Frame for 21122	3	AM660	C Snap Ring R30 for 21122	9	AM644	Bolt 1/4" x 1" for 21122	15
37856	Clamp Block for 21122	4	42675	Bearing Housing for 21122	10	42802	Bolt 5/16" x 1" for 21122	16
37857	Support Shaft for 21122	5	AM649	Washer 1/4" for 21122	11	42818	Nut 5/16 x 18NC for 21122	17
37858	Clamp Ring for 21122	6	42791	Spring Washer 1/4" for 21122	12	AM661	Set Screw 5/16" x 1/2" for 21122	18



# Parts Breakdown

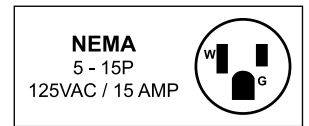
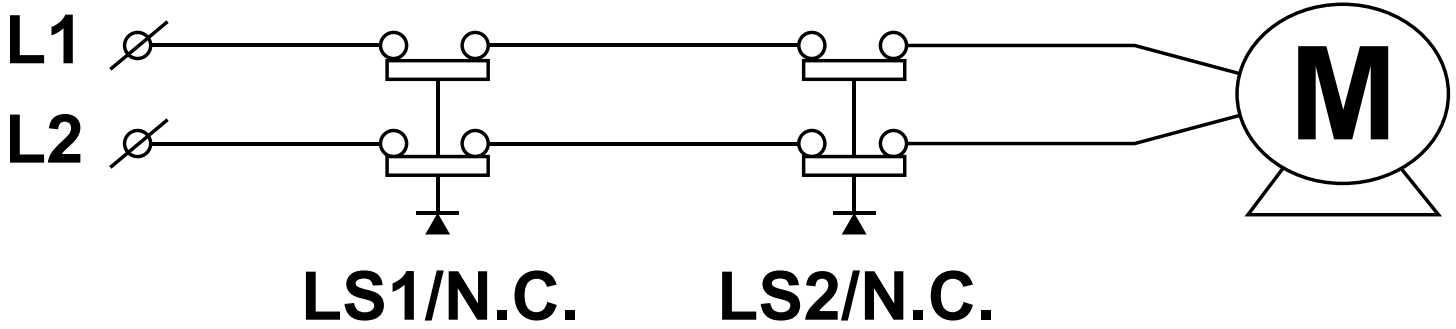
**Model SB-TW-0016-S 21122**

**Safety Guard**

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
37849	Safety Guard for 21122	1	42742	Cam for 21122	7	AM663	Pin 3 x L1" for 21122	13
37850	Left Cover for 21122	2	42743	Spacer for 21122	8	AM664	Set Screw 3/16" x 5/16" for 21122	14
37851	Right Cover for 21122	3	42744	Spacer for 21122	9	42811	Screw for 21122	15
37852	Fixing Plate for 21122	4	42745	Spacer for 21122	10	42821	Nut 3/16 x 24NC for 21122	16
42740	Support Shaft for 21122	5	AM662	Cap Screw 1/4" x 5/16" for 21122	11			
42741	Support Shaft for 21122	6	AM645	Bolt 1/4" x 5/8" for 21122	12			

# Electrical Schematics

Model SB-TW-0016-S 21122





# Warranty Registration

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

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

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

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

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

**OMCAN**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,

Mississauga, Ontario

Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

**OMCAN**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,

Niagara Falls, New York

USA, 14305

*or email to: [service@omcan.com](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.

