



General Purpose 7 QT Mixer

Models MX-CN-0007-G, 0007-W

Instruction Manual



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

Revised - 3/13/2015



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



Table of Contents

Model MX-CN-0007-G / Model MX-CN-0007-W

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	5 - 6
Operation -----	6
Troubleshooting -----	7
Instructions Français -----	7 - 10
Instrucciones en Español -----	10 - 13
Parts Breakdowns -----	14 - 15
Electrical Schematics -----	16
Notes -----	17 - 18
Warranty Registration -----	19



General Information

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc. and Food Machinery of America, Inc. dba Omcan 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.

Omcan Fabrication et distribution Compañie Limité et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan 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 expédiées ou cueilli par un tiers transporteur.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan 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.

General Information

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepción de un envío Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, abra el cartón para asegurarse que todos los artículos 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 ningún recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Safety and Warranty

- The unit should be plugged in a standard outlet NEMA 5-15 with proper grounding. To avoid electrical shock, make sure the power cord is grounded. The grounded wire can never be connected with a gas pipe, water pipe, lightning rod or telephone line.
- Don't place your hand into stirring bowl during operation. Make sure the mixer is unplugged before installation.
- Don't operate mixer beyond its capacity to avoid reducing its service life.
- The mixer should be placed on a stable and clean work area. Make sure it does not overheat or get wet. Keep the equipment away from strong electromagnet machines or anything that can produce strong electromagnets.
- Keep the mixer clean at all times. Unplug it before maintenance or cleaning. Clean it with a piece of soft and a damp cloth. Don't clean it with liquid or spraying detergent.

WARNING: If the equipment does not function, make sure it is serviced by a trained technician or contact the dealer to locate a service point.

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.

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

Safety and Warranty

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

FEATURES

- Variable control, high speed capabilities so mixing can be completed in the shortest time.
- Full mechanical driver and reliable performance.
- Constant force moment with speed control.
- Head can be raised.
- Overload protection.
- Switch lock.



Technical Specifications

MAIN COMPONENTS

1. Label
 2. Safety Guard
 3. Stainless Steel Bowl
 4. Base
 5. Connecting Tightening Knob
 6. Variable Speed Control
 7. Power Switch
 8. Power Cord
- An electromagnetic switch (when the guard opens, the mixer shuts off) accompanies the machine.

Total Weight	Speed of Stirring Shaft	Power	Overall Dimensions	Maximum Capacity		
				Egg	Flour	Total Milk Quantity
18 kg. 39.7 lbs.	75-660 RPM	280 W	410 x 240 x 425mm 16.1" x 9.4" x 16.7"	14	0.7 kg. 1.5 lbs.	1.5 kg./time 3.3 lbs./time

Operation

1. Plug the mixer's power cord into a standard wall socket (NEMA 5 - 15 which uses 100V/60 HZ. (Please use electric outlet with grounding))
2. Installation of stirrer: Loosen the connecting knob (5) of the head, raise the head and fix it in place. Place the stirrer on the stirring shaft and turn it 45° counter clockwise.
3. Installation of stainless bowl: Place stainless bowl on bowl seat and turn bowl to fix into position.
4. Procedure of starting mixer: After ingredients are placed in the bowl, lower the head and tighten connecting knob, then turn the speed control switch to lowest speed, turn power switch on and then set required speed gradually after stirrer is in normal operation.
5. When operation is completed, turn the variable speed control switch to the lowest speed first, then turn power switch off and unplug.

ACCESSORIES AND FUNCTIONS

- Wire stirrer: Used for stirring liquid ingredients, such as cream and eggs.
- Flat stirrer: Used for stirring batters, power, and shredded ingredients, such as filling.
- Hook stirrer: Used for stirring more sticky ingredients, such as dough.

Troubleshooting

Trouble	Cause	Solution
Stirring shaft doesn't work after mixer starts.	Power cord is not plugged in properly.	Check the plug.
	Electrical fuse.	Replace the fuse with a new one (5A).
Motor temperature is overheating and rotating speed slows down.	Voltage is too low.	Check voltage.
	Overloaded.	Decrease the amount of product in the bowl.
	Improper stirrer is used for the type of ingredient(s).	Choose a proper stirrer.
Stirrer is making contact with the bowl.	Stirrer is deformed.	Check and correct or replace the stirrer.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

- L'appareil doit être branché dans une prise de courant standard NEMA 5-15 avec mise à la terre. Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le cordon d'alimentation est mis à la terre. Le fil de terre ne peut jamais être relié à un tuyau de gaz, un tuyau d'eau, à un paratonnerre ou de la ligne téléphonique.
- Ne placez pas votre main dans un bol en remuant pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le mélangeur est débranché avant l'installation.
- Ne pas utiliser mélangeur delà de sa capacité d'éviter de réduire sa durée de vie.
- Le mélangeur doit être placé sur une surface de travail stable et propre. Assurez-vous qu'il ne surchauffe ou se mouiller. Gardez l'appareil hors de machines d'électro-forts ou tout ce qui peut produire des électro-aimants puissants.
- Gardez le mélangeur propre en tout temps. Débranchez avant entretien ou de nettoyage. Nettoyez-le avec un morceau de doux et un chiffon humide. Ne pas nettoyer avec un détergent liquide ou par pulvérisation.

ATTENTION: Si l'équipement ne fonctionne pas, assurez-vous qu'il est desservi par un technicien qualifié ou contacter le marchand pour localiser un point de service.

1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

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

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

Instructions Français

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

CARACTÉRISTIQUES

- Commande variable, des capacités à grande vitesse afin de mélange peut être complété en un minimum de temps.
- Pilote complet de mécanique et des performances fiables.
- Moment de force constant avec contrôle de vitesse.
- La tête peut être soulevée.
- Protection contre les surcharges.
- Interrupteur de verrouillage.



Instructions Français

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Étiquette
 2. Garde de sécurité
 3. Bol en acier inoxydable
 4. Base
 5. Raccordement bouton de serrage
 6. Contrôle de vitesse variable
 7. Power Switch
 8. Cordon d'alimentation
- Un commutateur électromagnétique (lorsque le gardien se ouvre, le mélangeur se arrête) accompagne la machine.

Poids total	Vitesse d'agitation arbre	Puissance	Dimensions hors tout	Capacité maximale		
				Oeuf	Farine	Quantité totale de lait
18 kg. 39.7 lbs.	75-660 RPM	280 W	410 x 240 x 425mm 16.1" x 9.4" x 16.7"	14	0.7 kg. 1.5 lbs.	1.5 kg./Heure 3.3 lbs./Heure

OPÉRATION

1. Branchez le cordon d'alimentation de la console dans une prise murale standard (NEMA 5-15 qui utilise 100V / 60 HZ (Se il vous plaît utiliser la prise électrique avec mise à la terre).
2. Installation d'agitateur: Desserrez le bouton de connexion (5) de la tête, levez la tête et le fixer en place. Placez l'agitateur sur l'arbre d'agitation et tourner de 45 ° dans le sens antihoraire.
3. Installation de la cuve inox: Placer le bol inox sur le siège du bol et tourner bol de fixer en position.
4. Procédure de démarrage mélangeur: Après ingrédients sont placés dans le bol, baisser la tête et serrer la connexion bouton, puis tournez le commutateur de commande de vitesse à la vitesse la plus basse, tourner l'interrupteur d'alimentation et réglez vitesse requise progressivement après agitateur est en fonctionnement normal.
5. Lorsque l'opération est terminée, tourner la variable commutateur de commande de vitesse à la vitesse la plus basse, puis tourner l'interrupteur d'alimentation hors tension et débranchez.

ACCESSOIRES ET FONCTIONS

- Fil agitateur: Utilisé pour remuer les ingrédients liquides, tels que la crème et les œufs.
- Agitateur plat: Utilisé pour frappeurs agitation, le pouvoir, et les ingrédients déchiquetés, telles que le remplissage.
- Crochet agitateur: Utilisé pour l'agitation des ingrédients plus collantes, comme pâte.

Instructions Français

DÉPANNAGE

Difficulté	Cause	Solution
L'axe d'agitation ne fonctionne pas après mixer démarre.	Le cordon d'alimentation ne est pas branché correctement.	Vérifiez la fiche.
	Fusible électrique.	Remplacer le fusible par un nouveau (5A).
La température du moteur est en surchauffe et la vitesse de rotation ralentit.	La tension est trop faible.	Vérifier la tension.
	Surchargé.	Diminuer la quantité de produit dans la cuvette.
	Agitateur incorrecte est utilisée pour le type d'ingrédient (s).	Choisissez un agitateur approprié.
Agitateur est en contact avec le bol.	Agitateur est déformée.	Vérifier et corriger ou remplacer l'agitateur.

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

- La unidad debe estar enchufado en una toma de corriente estándar NEMA 5-15 con adecuada conexión a tierra. Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el cable de alimentación está conectado a tierra. El cable a tierra no se puede conectar con una tubería de gas, tubería de agua, pararrayos o línea telefónica.
- No coloque su mano en agitar tazón durante el funcionamiento. Asegúrese de que el mezclador está desenchufado antes de la instalación.
- No opere mezclador más allá de su capacidad para evitar la reducción de su vida útil.
- El mezclador debe ser colocado en un área de trabajo estable y limpia. Asegúrese de que no se recaliente o se moje. Mantenga el equipo alejado de las máquinas electromagnéticos fuertes o cualquier cosa que pueda producir potentes electroimanes.
- Mantenga la mezcladora limpia en todo momento. Desconecte antes de mantenimiento o limpieza. Limpie con un trozo de suave y un paño húmedo. No limpie con detergente líquido o pulverización.

ADVERTENCIA: Si el equipo no funciona, asegúrese de que está atendida por un técnico capacitado o póngase en contacto con el distribuidor para localizar un punto de servicio.

1 año en piezas y TRABAJO BANCO DE GARANTÍA

Dentro del período de garantía, póngase en contacto Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una caída ya sea a un depósito autorizado Omcan servicio en la zona, o para un almacén de servicio Omcan para reparar el equipo.

Instrucciones en Español

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

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

CARACTERÍSTICAS

- El control de variables, capacidades de alta velocidad de modo de mezcla se puede completar en el menor tiempo.
- Conductor mecánico completo y un rendimiento fiable.
- Momento de fuerza constante con control de velocidad.
- La cabeza puede ser elevado.
- Protección de sobrecarga.
- Interruptor de bloqueo.

Instrucciones en Español



PRINCIPALES COMPONENTES

1. Etiqueta
 2. Guardia de Seguridad
 3. Acero inoxidable Tazón
 4. Base
 5. Conexión Perilla de apriete
 6. Control de velocidad variable
 7. Interruptor de encendido
 8. Cable de alimentación
- Un interruptor electromagnético (cuando se abre la guarda, el mezclador se apaga) acompaña a la máquina.

Peso total	Velocidad de agitación de eje	Energía	Dimensiones generales	Capacidad máxima		
				Huevo	Harina	Total de Leche Cantidad
18 kg. 39.7 lbs.	75-660 RPM	280 W	410 x 240 x 425mm 16.1" x 9.4" x 16.7"	14	0.7 kg. 1.5 lbs.	1.5 kg./Tiempo 3.3 lbs./Tiempo

Instrucciones en Español

OPERACIÓN

1. Conecte el cable de alimentación de la mezcladora a una toma de corriente estándar (NEMA 5-15 que utiliza 100V / 60 HZ (Utilice toma eléctrica con conexión a tierra).
2. La instalación de agitador: Afloje la perilla de conexión (5) de la cabeza, levanta la cabeza y fijar en su lugar. Coloque el agitador en el eje de agitación y girar 45 ° en sentido antihorario.
3. La instalación de acero tazón: Lugar tazón de acero en asiento de la taza y gire tazón para fijar su posición.
4. Procedimiento de iniciar mezclador: Después de ingredientes se colocan en el recipiente, bajar la cabeza y apretar la conexión de mando, luego gire el interruptor de control de velocidad a la velocidad más baja, gire el interruptor de encendido y luego ajustar la velocidad requerida gradualmente después de agitador está en funcionamiento normal.
5. Cuando se complete la operación, gire el interruptor de control de velocidad variable a la velocidad más baja primero, luego gire el interruptor de alimentación y desconecte.

ACCESORIOS Y FUNCIONES

- Agitador de alambre: Se utiliza para agitar los ingredientes líquidos, tales como crema y huevos.
- Agitador plana: Se utiliza para bateadores de agitación, el poder, y los ingredientes triturados, como relleno.
- Hook agitador: se utiliza para agitar los ingredientes más pegajosos, como masa.

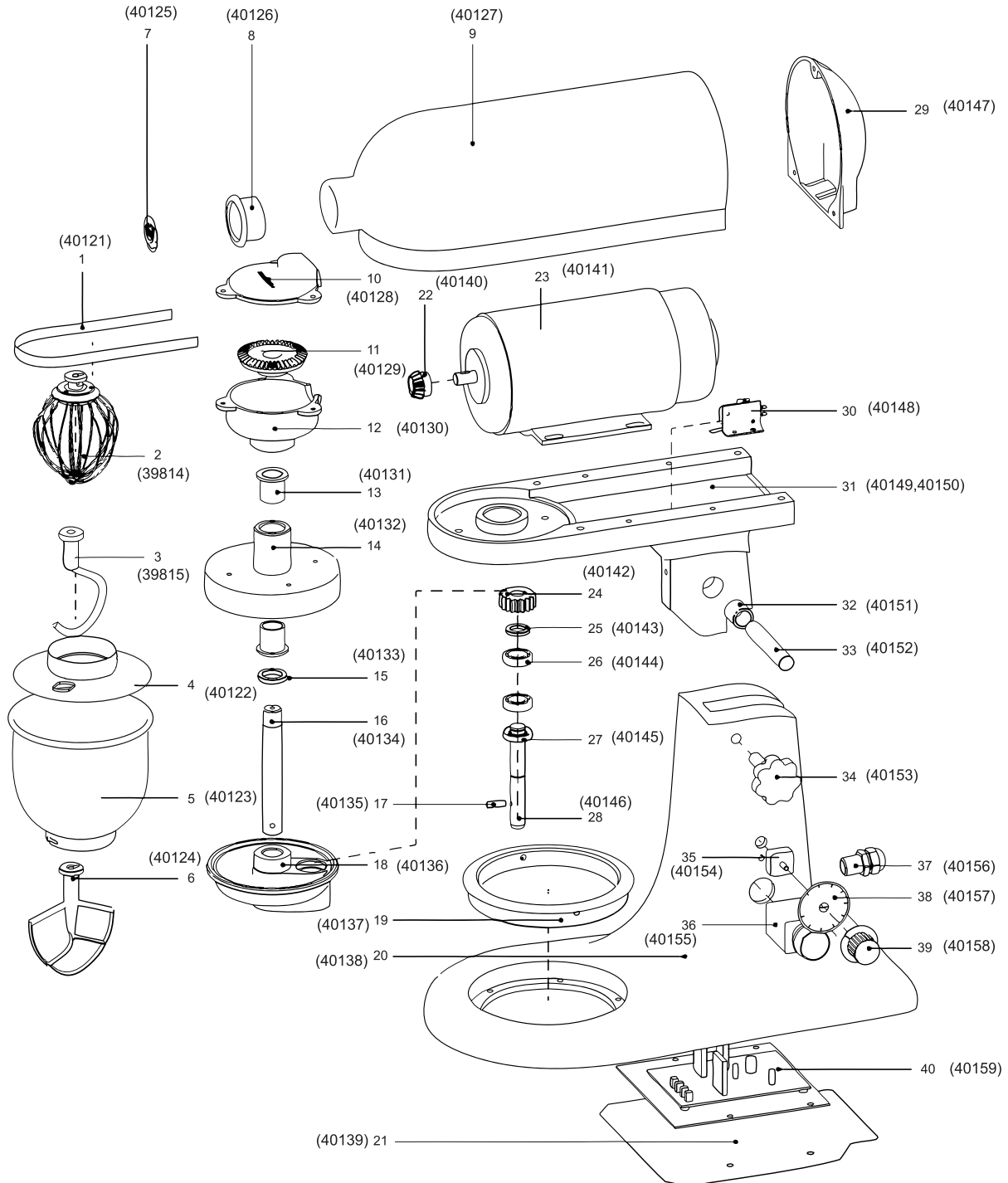
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Revolviendo eje no funciona después de comenzar la mezcla.	El cable de alimentación no está conectado correctamente.	Compruebe el enchufe.
	Fusible eléctrico.	Reemplace el fusible por uno nuevo (5A).
La temperatura del motor se sobrecalienta y la velocidad de rotación se ralentiza.	El voltaje es demasiado bajo.	Compruebe la tensión.
	Sobrecargado.	Disminuir la cantidad de producto en el recipiente.
	Agitador incorrecto se utiliza para el tipo de ingrediente (s).	Elige un agitador adecuado.
Agitador está haciendo contacto con la taza.	Agitador se deforma.	Comprobar y corregir o reemplazar el agitador.

Parts Breakdown

Model MX-CN-0007-G 39465

Model MX-CN-0007-W 25190



Parts Breakdown

Model MX-CN-0007-G 39465

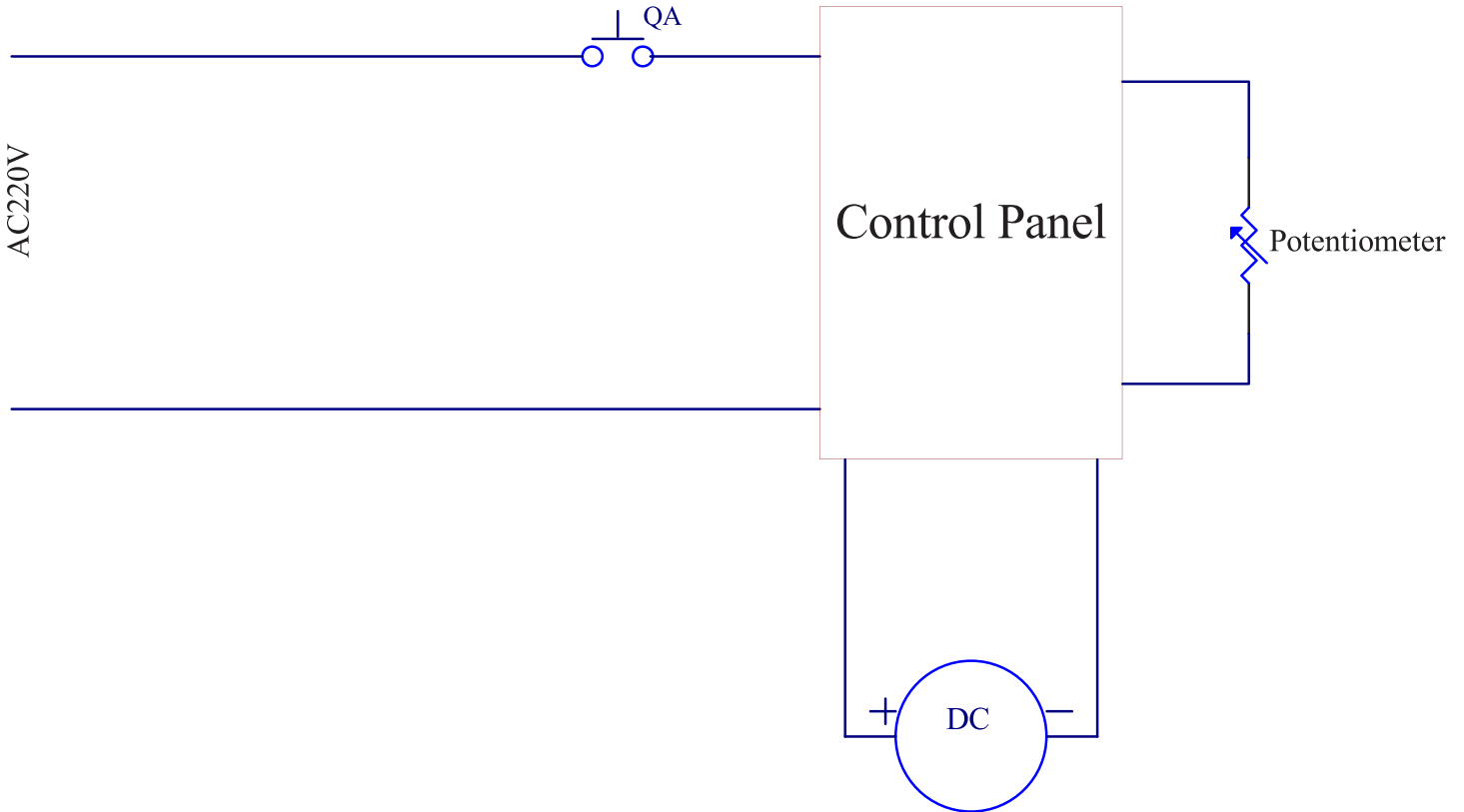
Model MX-CN-0007-W 25190

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40121	Long Labels	1	40133	Ring Gear Lining	15	40147	Back Cover	29
39814	Wire Whip	2	40134	Main Shaft	16	40148	Distance Switch	30
39815	Hook	3	40135	Pin 5 x 16	17	40149	Distance Switch Frame	30-1
40122	Safety Guard	4	40136	Operation Frame	18	40150	Rotating Base	31
40123	Bowl	5	40137	Bowl Seat	19	40151	Shaft Set	32
40124	Flat Beater	6	40138	Base	20	40152	Rotating Shaft	33
40125	Round Stickers	7	40139	Toe-Boards	21	40153	Plum Wrench 40 x 10 x 35	34
40126	Front Cover	8	40140	Small Spiral Bevel Gear	22	40154	Switch Base	35
40127	Cover	9	40141	Motor	23	40155	Power Switch	36
40128	Upper Cover of Gear	10	40142	Planet Gear	24	40156	Waterproof Joint	37
40129	Large Spiral Bevel Gear	11	40143	Planet Gear Pad	25	40157	Speed Mark	38
40130	Lower Cover of Gear	12	40144	Bearing 6901	26	40158	Speed Control	39
40131	Gear Shaft	13	40145	Oil Seal 24 x 12 x 5	27	40159	PCB	40
40132	Inner Gear	14	40146	Planet Shaft	28			

Electrical Schematics

Model MX-CN-0007-G 39465

Model MX-CN-0007-W 25190



Item	Name	Type	Standard	QTY	Remark
1	Motor (D)	100ZYT51/H6	110V	1	
2	Control Panel	Type-7 Speed Panel	110V	1	
3	Potentiometer		10K	1	
4	Start Button(QA)	LA38-11S/209 Green Button	400V 10A AC220V/380V	1	Green (Self-locking)
5					
6					
7	Power Line		Three cords for 0.75SQMM		2M
8	Inner Ead		BVR0.75		

Notes

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:

www.omcan.com/warrantyregistration.html



For mailing in Canada
Pour postale au Canada
Por correo en Canadá

For mailing in the US
Pour diffusion aux États-Unis
Por correo en los EE.UU.

OMCAN INC.
PRODUCT WARRANTY REGISTRATION
3115 Pepper Mill Court,
Mississauga, Ontario
Canada, L5L 4X5

OMCAN
PRODUCT WARRANTY REGISTRATION
4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,
Niagara Falls, New York
USA, 14305



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

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

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

Restaurant Bakery Deli

Butcher Supermarket Caterer

Institution (specify): _____

Other (specify): _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Serial Number: _____

Machine Description: _____

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

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

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



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

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

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

