

CUSTARD/ crema patis



INGREDIENTY

5 Y [Yh] Wb h j U h] Y d Y b h f i] b [F Y X] Y b h Y] b]
V t b V t F X U b U W W a c X Y i] X] g h f U "



	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
@5DH9 -BH9; F5@	2000 g	4000 g	8000 g	16000 g
; 5@69BI GI F=	300 g	600 g	1200 g	2400 g
N5<5F	400 g	800 g	1600 g	3200 g
5A-8CB (G5I : 5-B5L	240 g	480 g	960 g	1920 g
I BH	160 g	320 g	640 g	1280 g

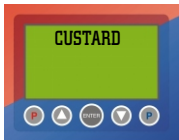


B3EF7GD, L3D7



D35; D7

5a YghYWh] [U'VYbi gi f]Y'W''UdhY'Y'g]
nU\Ufi 'g] 'hi fbUh]! 'Y]b' hUjW''XY'
dUghYi f]nUfY"
5dUgUh] butoni 'P' (rcgi ']bgYUa bU'Z]fVYfY),
gj'Zc'cg]h] gU[Yh]Y'dYbhf i 'U' selectU' program
"custard" fM'Ya U'dUh]gYfi 'i]k'g] UdUgUh]
ENTER. '5dc] UdUgUh] START"



Cand toata crema s-a scurs in tancul de racire
inchideti valva fluture si apasati butonul **START**
button. Masina a ales automat programul de
racire pentru crema patiserului (custard).

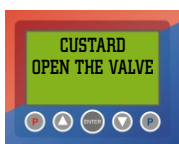


Trittico® Executive Evo va raci crema iar
masina va afisa mesajul "extrageti produsul" la
temperatura presetata de +25°C .



Extrageți crema prin fanta de extractie.

7UbX'dfcXi gi ''U'U'i bg''U'90°Ca Ug]bU'j U'
Ya]hY' i n' gYa bU' acustic ' 9WUbi ''
j U' Ubi bhU' W' hfYVi]Y' UXUi [Uh' i bh' ''
fUXX' Vi hYfL"
F]X]Wh] WdUW''g] UXUi [Uh' i bh' '' apoi
inchideti capacul, masina va reporni
automat. Dupa cateva minute alt semnal
acustic va va anunta sa deschideti valva
fluture (open the butterfly valve).



Deschideti valva fluture si lasati produsul
sa se scurga in tancul de racire. Pentru
deschidere rasuciti manerul asa cum este
prezentat in imaginea alaturata.

D9BHf i '5 MODIF=75 TEMPERATURA APASATI BUTONUL "START" SI FOLOSITI TASTELE + SAU
- PENTRU A ALEGE TEMPERATURA DORITA. VALOAREA DORITA SE VA AFISA CU
INTERMITENTA CATEVA SECUNDE INAINTE DE A FI SALVATA.

IN MOD NORMAL MASINA TRECE AUTOMAT LA PROGRAMUL DE RACIRE CORESPONDENT CELUI DE
PASTEURIZARE. IMEDIAT CE PROGRAMUL DE RACIRE A FOST PORNIT POATE FI ALES UN ALT
PROGRAM DE PASTEURIZARE PENTRU TANCUL SUPERIOR.

ASIGURATI-VA CA VALVA FLUTURE SI CAPACUL FRONTAL SUNT INCHISE IN TIMPUL LUCRULUI.