## MANUAL DE INSTRUCCIONES TRITON ICE

ES

### TIPO DE BEBIDA Y CONSEJOS DE LLENADO

- El dispensador TRITON ICE es apropiado para servir **todo tipo de bebidas** (cerveza, sidra, refrescos, zumos, combinados, etc.), frías o calientes, carbonatadas o no carbonatadas.
- No se recomienda el dispensador TRITON ICE para servir bebidas que contengan materiales o elementos sólidos, como pulpa o trozos de fruta, que puedan atascar el orificio de salida del dispensador o los grifos del mismo.
- La capacidad total del dispensador TRITON ICE es de **4 L/132 Oz..**
- Las *Piezas Soporte Botella* (J) permiten sujetar y mantener, para exposición de marca, de forma estable, cualquier tipo de botella de cerveza que exista en el mercado.

El máximo número de botellas que se pueden colocar es de seis unidades.

- **Consejos de llenado con botellas de cerveza** (19).

1. Enfriar el *Vaso* (H) del dispensador enjuagándolo con agua fría.
2. Apoyar la boca de la botella de cerveza en la curvatura superior interna del *Vaso* (H), permitiendo que la cerveza resbale hasta el fondo del mismo sin romper en espuma. Repetir esta operación tantas veces como botellas haya que vaciar.
3. Colocar la *Tapa Soporte* (I) con las *Piezas Soporte Botella* (J) en el *Vaso* (H).
4. Colocar las botellas de cerveza vacías en las *Piezas Soporte Botella* (J) de la *Tapa Soporte* (I).
5. Servir la cerveza usando uno o los dos *Grifos* (E), de forma individual o simultánea (20).

- **Consejos de llenado desde una columna dispensadora de cerveza (cerveza de barril o draft)**. (21)

Para facilitar el llenado del dispensador, desmontar la *Base* (A) del "Conjunto Superior" (*Pieza Conexión Grifo* (C),con *Colector* (F) y con *Grifos* (E), *Hielera* (G) y *Vaso* (H) (22) y apoyar dicho "Conjunto Superior", con sus cuatro patas, en la bandeja de la columna dispensadora. Así el llenado se realizará de forma cómoda y sencilla. Posteriormente volver a colocar el "Conjunto Superior",ya lleno de cerveza, en la *Base* (A) (23). Colocar sobre el "Conjunto Superior" la *Tapa Soporte* (I) (11) y sobre esta la *Tapa Superior* (K) (12). El dispensador ahora queda preparadopara su uso.
Una vez lleno el dispensador servir la bebida usando uno o los dos grifos, de forma individual o simultánea. (24)

### REFRIGERACIÓN

El dispensador TRITON ICE **se refrigera con hielo y agua**. Una vez llenado el *Vaso* (H) del dispensador con la bebida elegida, llenar de hielo la *Hielera* (G), que rodea completamente el *Vaso* (H) que contiene la bebida, y posteriormente añadir agua hasta la marca de nivel grabada en la misma.

### LIMPIEZA

Ver **Protocolo Profesional de Limpieza.**

### GARANTÍA SANITARIA

Todos los materiales plásticos utilizados en la fabricación del dispensador portátil de bebidas TRITON ICE, son aptos según la **legislación europea de plásticos en contacto con alimentos (Reglamento UE 10/2011)** y posteriores modificaciones **(2020/1245)**, y según la legislación de la "Food and Drugs Administration" **(FDA)** de Estados Unidos **(CFR 21, 177.1580)**

### MANTENIMIENTO

Todas las piezas que componen el dispensador TRITON ICE son **desmontables** para una mayor **garantía higiénica y sanitaria.**
En caso de rotura o deterioro parcial del dispensador, los principales componentes pueden ser adquiridos individualmente como **repuestos.**


**Fabricante y ventas en España:**
Iniciativas y Proyectos Hosteleros, S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid). Spain
Tel: +34 918717288
Email: info@tritondispenser.com

**Ventas Internacionales:**
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006


## TRITON ICE USER MANUAL

EN

### FILLING THE DISPENSER AND TYPE OF DRINK

- The TRITON ICE dispenser may be used to serve **all types of drink** (beer, cider, soft drinks, juices, cocktails, etc...), hot or cold, fizzy or still.
- The TRITON ICE dispenser is not recommended for serving drinks which contain solid materials (for example fruit pulp) which could jam the outpour conducts or the taps of the dispenser.
- The total capacity of the TRITON ICE dispenser is **4 L/132 Oz.**
- The *Bottle Support Pieces* (J) support and hold in a stable position for brand exposure, any beer bottle in the market. The maximum number of bottles that can be used at a time is six units.

- **Filling the dispenser with beer bottles** (19).

1. Cool the *Vessel* (H) of the dispenser by rinsing it briefly with cold water first.
2. Tilt and rest the mouth of the beer bottle on the upper internal curvature of the *Vessel* (H), allowing the beer to slide to the bottom of the glass without breaking into foam. Repeat this operation as many times as there are bottles to empty.
3. Place the *Support Lid* (I) with the *Bottle Support Pieces* (J) on top of the *Vessel* (H).
4. Place the emptied beer bottles in the *Bottle Support Pieces* (J) of the *Support Lid* (I).
5. Pour the drink by using one or both *taps,*(E) either individually or simultaneously. (20)

- **Filling the dispenser with draught beer (from a pressurized casket/beer keg)**. (21)

In order to simplify the process, dismount the *Base* (A) from the "Upper Body" of the dispenser [*Tap Connection Piece (C), with Collector (F) and Taps (E), Ice Bucket (G) and Vessel (H)* (22) and let the Upper Body rest on its four small legs when taken to the counter to be filled from the beer column. Once full take the "Upper Body" back to its *Base* (A) (23) and place on top, the *Support Lid* (I) (11) and on top of this, the *Top Lid* (K) (12). The dispenser is now ready to be used.Once the dispenser has been filled, pour the drink by using one or the two taps, either individually or simultaneously. (24)

### COOLING SYSTEM

The TRITON ICE dispenser **cools with ice and water.** Once the *Vessel* (H) has been filled with the drink of choice, fill with ice the *Ice Bucket* (G) that surrounds the *Vessel* (H) that contains the drink and topple it up with water up to the level mark shown on the *Ice Bucket* (G).

### CLEANING

Follow Instructions in the **Protocol for Professional Cleaning.**

### FOOD-SAFETY

All the plastic materials used in the manufacture of the TRITON ICE tabletop beer dispenser are suitable in accordance with **the European legislation for plastics in contact with food (EU Regulation 10/2011)** and subsequent modifications **(2020/1245)** and the legislation of the U.S.A. **(FDA)** Food and Drugs Administration **(CFR 21, 177.1580)**.

### MAINTENANCE

All components of the TRITON ICE Dispenser **may be taken apart for optimum hygiene**.
In the event of partial wear or breakage of the dispenser, the main components may be purchased individually as **spares.**


**Manufacturer and Sales in Spain:**
Iniciativas y Proyectos Hosteleros S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid) Spain
Tel: (+34) 918 717 288
Email: info@tritondispenser.com

**International Sales:**
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006


## MANUEL D'INSTRUCTION TRITON ICE

FR

### TYPE DE BOISSON ET CONSEILS DE REMPLISSAGE

- Le distributeur TRITON ICE convient pour servir **tous les types de boissons** (bière, cidre, boissons gazeuses, jus de fruits, boissons mélangées, etc.), chaudes ou froides, gazeuses ou non gazeuses.
- Le distributeur TRITON ICE n'est pas recommandé pour servir des boissons contenant des matières ou des éléments solides, tels que de la pulpe ou des morceaux de fruits, qui peuvent obstruer la sortie du distributeur ou ses robinets.
- La capacité totale du distributeur TRITON ICE est de **4 L/132 Oz.**
- Les pièces de *Support de Bouteille* (J) de l'Assise du Couvercle vous permettent de faire tenir de manière stable pour l'exposition de la marque, tout type de bouteille de bière disponible sur le marché. Le distributeur est conçu pour contenir jusqu'à six bouteilles de bière.

- **Conseils de remplissage pour les bouteilles de bière** (19)

1. Refroidir le *Gobelet* (H) du distributeur en le rinçant d'abord à l'eau froide.
2. Posez le goulot de la bouteille de bière sur la courbure interne supérieure du *Gobelet* (H), permettant à la bière de glisser au fond du Gobelet sans briser en mousse. Répétez cette opération autant de fois qu'il y a de bouteilles quoi vider.
3. Placez *l'Assise Couvercle* (I) avec les *Pièces Support Bouteille* (J) dans le *Gobelet* (H).
4. Placez les bouteilles de bière vides dans les Pièces *Support Bouteille* (J) de *l'Assise Couvercle* (I).
5. Servez la boisson en utilisant les deux robinets, individuellement ou simultanément. (20)

- **Conseils pour le remplissage d'une colonne de distributeur de bière (bière pression ou draft).** (21)

Pour faciliter le remplissage du distributeur, retirez la *Base* (A) de l'"Ensemble supérieur" (*Pièce Raccord Robinet (C), avec Collecteur (F) et Robinets (ET), Pichet à Glace (G) et Gobelet (H)*(22) et appuyer l'"Ensemble supérieur", sur ses quatre pieds, sur le plateau de la colonne de distribution. Cela rend le remplissage facile et pratique. Replacez ensuitel'"Ensemble supérieur", déjà rempli de bière, sur la *Base* (A) (23). Placez *l'Assise duCouvercle* (I) (11) sur l'"Ensemble supérieur" et puis le *Couvercle Supérieur* (K) (12) par-dessus. Le distributeur est maintenant prêt à être utilisé.
Une fois le distributeur rempli, versez la boisson en utilisant un ou deux robinets, individuellement ou simultanément. (24)

### RÉFRIGÉRATION

Le distributeur TRITON ICE **est refroidi par de la glace et de l'eau.** Une fois le *Gobelet* (H) du distributeur rempli de la boisson choisie, remplissez avec des glaçons le *Pichet à glace* (G) qui entoure complètement le *Gobelet* (H) contenant la boisson, puis ajoutez de l'eau jusqu'à la marque de niveau gravée.

### NETTOYAGE

Voir le **Protocole de Nettoyage Professionnel.**

### GARANTIE SANITAIRE

Toutes les matières plastiques utilisées dans la fabrication du distributeur de boissons portable TRITON ICE sont conformes à la **législation européenne sur les plastiques en contact avec les aliments (Règlement UE 10/2011)** et aux modifications ultérieures **(2020/1245)**, ainsi qu'à la législation de la "Food and Drugs Administration" **(FDA)** des États-Unis **(CFR 21, 177.1580)**.

### MAINTENANCE

Toutes les pièces qui composent le distributeur TRITON ICE peuvent **être démontées** pour une meilleure **garantie hygiénique et sanitaire.**
En cas de rupture ou de détérioration partielle du distributeur, les principaux composants peuvent être achetés individuellement comme **pièces de rechange.**


**Fabrication et vente en Espagne :**
Iniciativas y Proyectos Hosteleros, S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid). Espagne
Tél : +34 918717288
Courriel : info@tritondispenser.com

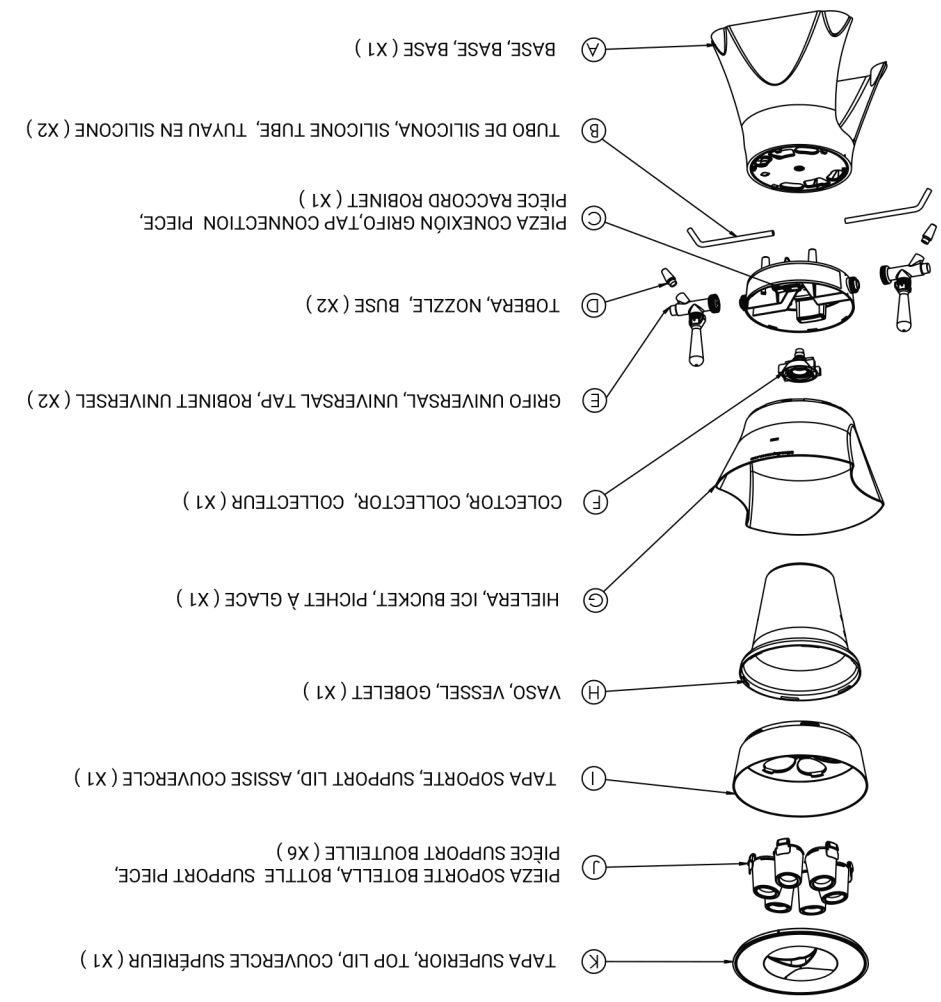
**Ventes internationales :**
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006


www.tritondispenser.com

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
EN USER MANUAL
FR NOTICE D'UTILISATION

TRITON ice

www.tritondispenser.com




Cada dispensador TRITON ICE incluye 1 Cepillo Especial de Limpieza, 1 Manual de instrucciones y 1 Protocolo Profesional de Limpieza;
Each TRITON ICE dispenser includes 1 Special Cleaning Brush, 1 User Manual and 1 Professional Cleaning Protocol;
Chaque distributeur TRITON ICE comprend 1 Brosse de Nettoyage Spéciale, 1 Manuel d'instructions et 1 Protocole de Nettoyage Professionnel

TRITON ice

Cada dispensador TRITON ICE contiene; Each TRITON ICE dispenser contains; Chaque distributeur TRITON ICE contient;