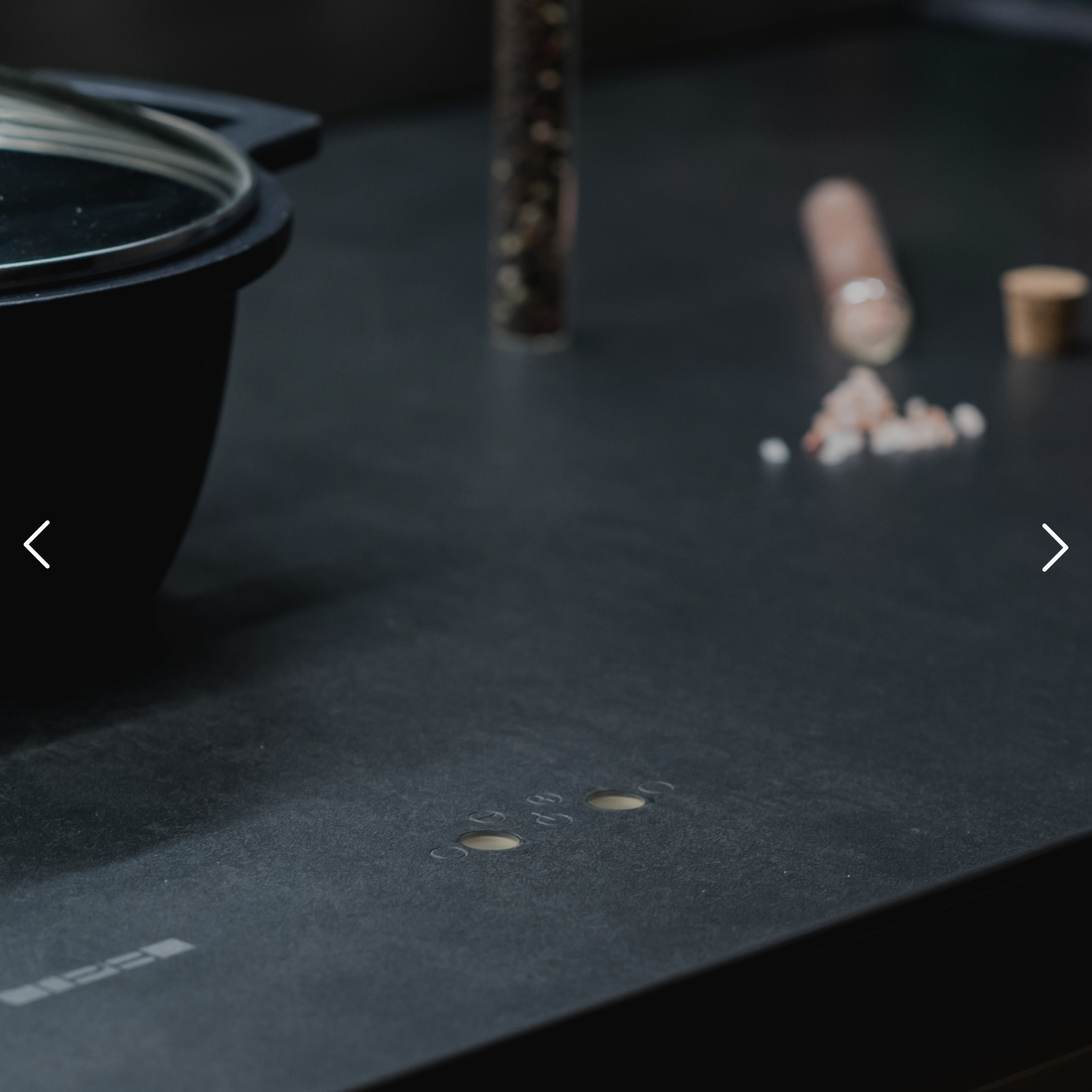


TPBtech®  
INVISIBLE INDUCTION

HET EERSTE  
WERKBLAD  
WAAR U OP  
KUNT KOKEN





## TPBTECH

Uw exclusieve distributeur binnen de Benelux van het eerste werkblad met onzichtbare inductie.

Zet de volgende stap in de toekomst met dit prachtige, innovatieve, minimalistische werkblad.

## INHOUDSOPGAVE

Joan Lloveras 04

Wat is TPBtech 06

Stijlvol en Innovatief 08

Eigenschappen van TPBtech 09

Kleuren 10

Maatwerk 12

De prijzen 14

Pannen 16

Projecten 17



**JOAN LLOVERAS - CEO**

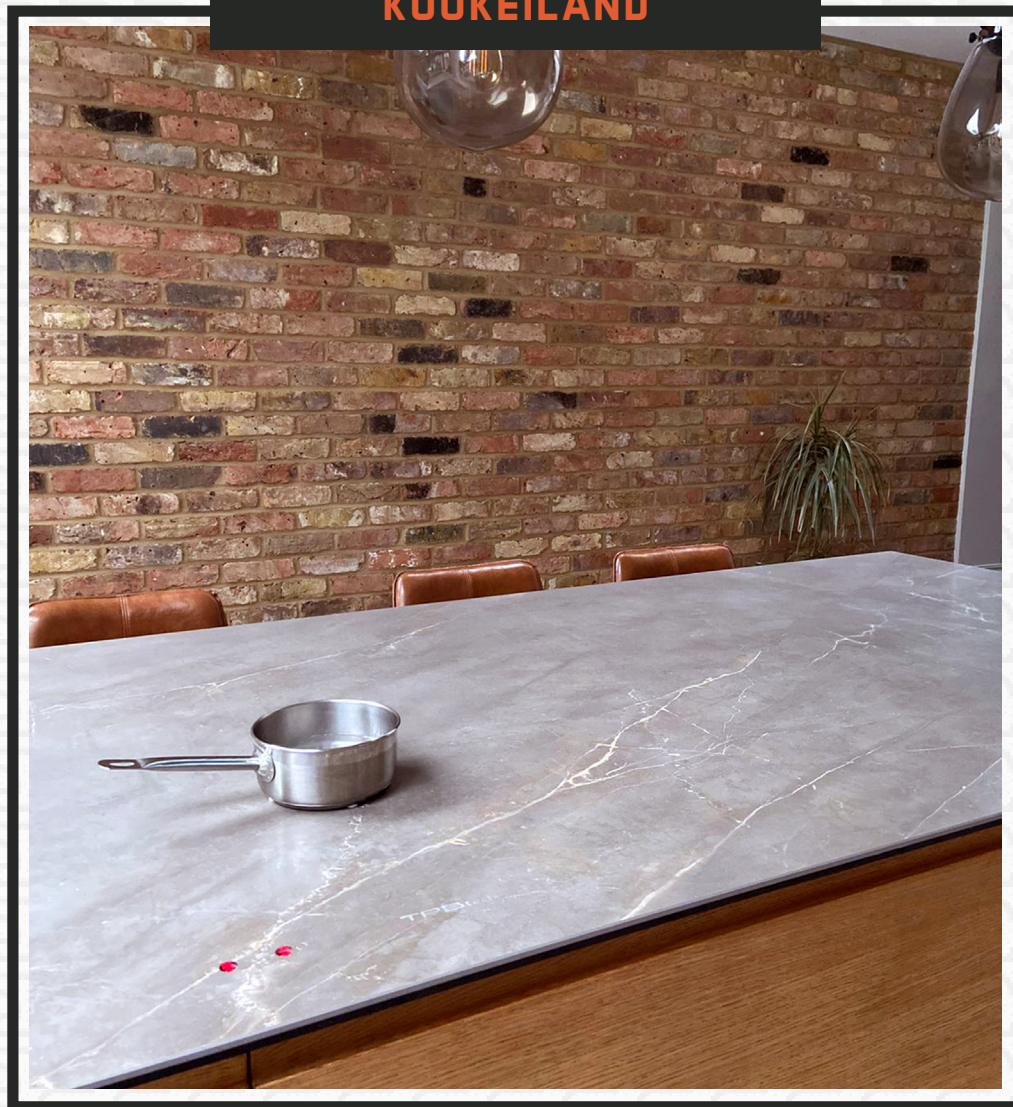
Joan Lloveras, uitvinder en oprichter van TPBtech, heeft 27 jaar ervaring in de business. Met zijn studie Industrial Design, heeft hij altijd al de wereld van design en technologie gekoppeld aan productie, met als motto: **“the function determines the form”**.

Altijd constante evolutie met als resultaat de ontwikkeling van zijn eigen producten, toegepast op technische en decoratieve elementen met als resultaat het vermarkten van zijn eigen merk vanaf 2010: **TPB - TPB TOP PORZELANIK BARCELONA®**, een echte revolutie in de wereld van werkbladen voor keukens en oppervlaktes die maximale weerstand vragen. Begin 2011 werd een partnership aangegaan met een van de beste chefs in de wereld, internationaal erkende chef **MARTIN BERASATEGUI** (winnaar van 10 Michelin sterren) als gezicht en gebruiker van TPBtech.

Voortkomend uit continue research and development, bedacht Joan Lloveras dat het concept voor de keukens van de **toekomst** al hier is. TPBtech®, het eerste technologische werkblad waarbij je rechtstreeks op het werkblad kunt koken en de klassieke glasplaat verdwijnt. Op deze manier worden kookvlak en werkvlak verenigd.



**KOOKEILAND**



London - Engeland  
Kleur: Crotone Pulpis



## WAT IS TPBTECH?

### EEN SANDWICH

Een kijkje in het werkblad. Dit is opgebouwd uit vier lagen; keramiek, aluminium, HPL volkern en als laatste aluminium. Deze "sandwich" vormt een sterk en flexibel geheel.



#### KERAMIEK

LAAG 1 - 6MM

De meest resistente toplaag die vandaag de dag bestaat.

Deze laag is beschikbaar in verschillende kleuren.



#### ALUMINIUM

LAAG 2 - 0.5MM

Verspreidt de hitte om een breuk in het werkblad te voorkomen.



#### HPL VOLKERN

LAAG 3 - 8MM

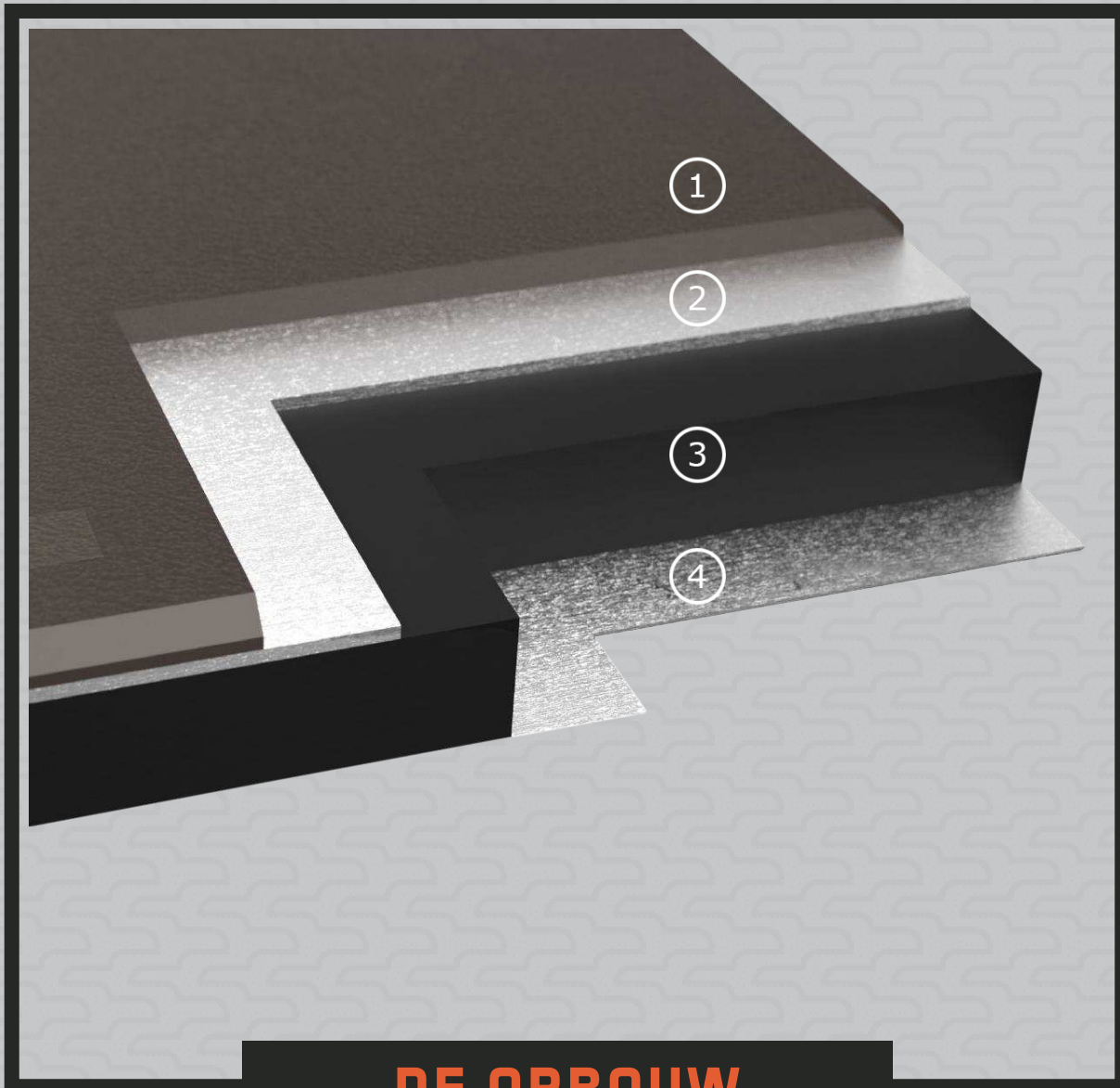
Geeft body aan de sandwich en weerstand tegen impact.



#### ALUMINIUM

LAAG 4 - 0.5MM

Geeft meer flexibiliteit én perfectioneert de sandwich. Zo blijft het werkblad in perfecte staat en breekt het niet.



## DE OPBOUW



## STIJLVOL EN INNOVATIEF

### TPB TECH

WIJ GELOVEN IN EEN WERELD  
WAARIN INNOVATIEVE  
TECHNOLOGIE EN EEN  
STIJLVOL DESIGN  
HAND-IN-HAND GAAN EN  
WAARBIJ EFFICIËNTIE  
EEN GROTE ROL SPEELT.  
KEUKENAPPARATUUR IS  
ZOVEEL MEER DAN  
ALLEEN EEN  
GEBRUIKSMIDDEL!

#### SLIM DESIGN

TPBtech sluit daar naadloos op aan. Slechts 15mm, flinterdun, en voorzien van het beste materiaal en slimme technologie; dat maakt dit werkblad uniek. Net als de grenzeloze overgang van werkblad naar kookveld. TPBtech is het eerste werkblad waar u op kunt koken, snijden én bereiden. Zo bent u altijd dichtbij uw gerecht.

Bikkelhard en met een strak, tijdloos én modern design. Het keramisch oppervlakte is hard en krasbestendig waardoor u zelfs op het werkblad kunt snijden. Slimme technologie zorgt er voor dat u binnen no-time aan het koken bent, maar het blad koelt ook sneller af nadat u klaar bent. Daarmee reduceert u niet alleen de kooktijd, maar bespaart u ook energie. Door ingebouwde panherkenning stopt het stroomgebruik, zodra u de pan van het kookveld afhaalt. Wel zo veilig! Koken met TPBtech brengt zo tal van vernieuwende veranderingen met zich mee vergeleken met de traditionele manier van verwarmen. Zo bereidt u uw gerechten nóg eenvoudiger.

TPBtech is extreem veilig en draagt naast het CE-keurmerk, verschillende andere internationale keurmerken. Niet alleen koelt het keramische oppervlak snel af, maar blijft tevens relatief weinig restwarmte achter. Dit stelt u in staat om naast het kookveld te werken.

Of u nu als chef-kok het werkblad professioneel gebruikt voor frontcooking of thuis gezellig aan het koken bent, TPBtech zorgt voor een nieuwe dimensie op het gebied van koken. Bent u klaar voor de toekomst?





## Schoonheid en eenvoud, dat is TPBtech!

Niet alleen het moderne en tijdloze design maakt het TPBtech werkblad uniek. Het keramisch werkblad biedt veel mogelijkheden, voor elke situatie en elk gebruiksdoel. Kijk mee!

01

### MAATWERK

Elk individu heeft zijn eigen smaak. Stel dan ook uw eigen blad samen waardoor elk TPBtech werkblad uniek is. Kies uw eigen afmeting, hoeveel kookzones u wenst, waar deze moeten komen en welke kleur het beste bij de rest van uw interieur past. Hiervoor zijn verschillende kleuren beschikbaar.

02

### SUPERSTERK

De specifieke technische sandwich zorgt voor een oersterk geheel, zeer bestendig tegen een harde impact en onwijs flexibel. Daarbij is het keramische oppervlak krasvast.

03

### MULTIFUNCTIONEEL

- Werkblad
- Frontcooking
- Portable
- Kookeiland
- (Kook)tafel
- Uitgiftebuffet

TPBtech is hiernaast ook te gebruiken voor aankleding van uw complete keuken. Denk daarbij aan lades en kastjes, maar ook de achterwand en zelfs de vloer. Maximaliseer de ruimte door te minimaliseren.

04

### HYGIËNISCH

TPBtech is eenvoudig schoon te maken en te onderhouden. Doordat het keramiek niet poreus is, neemt deze geen stoffen op. Onderhoud kan met normale reinigingsproducten. Voor hardnekkig vuil is een speciaal schuurpoeder beschikbaar.



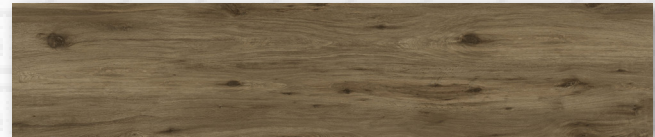
# KLEUREN

## DE OPTIES

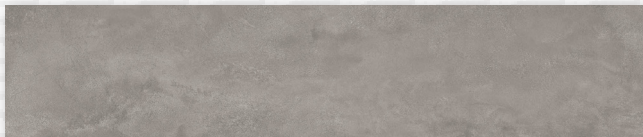
Categorie T1: kleuren met zwarte kern



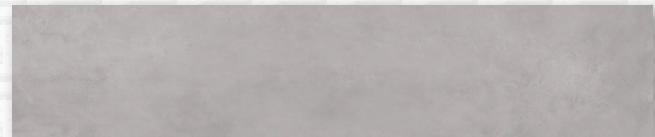
BLACK SLATE



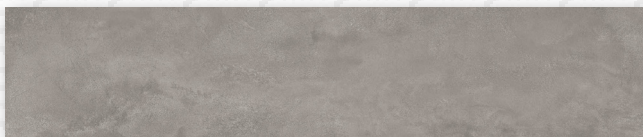
BOREAL UMBER



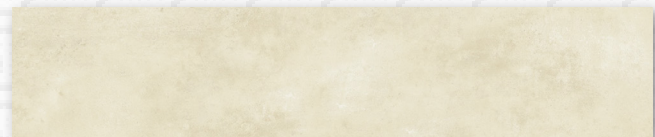
COSMOPOLITA GRAY



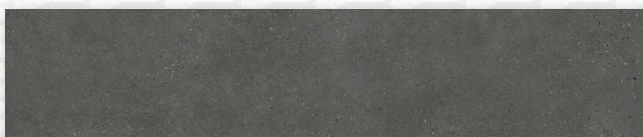
COSMOPOLITA SILVER



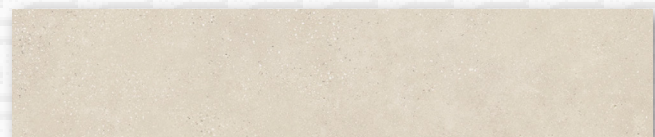
COSMOPOLITA GRAY



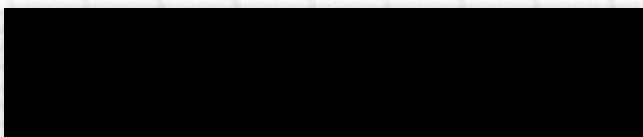
GALILEA



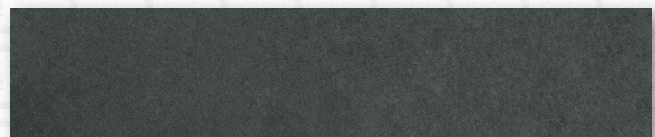
GRAVEL ANTRACITE



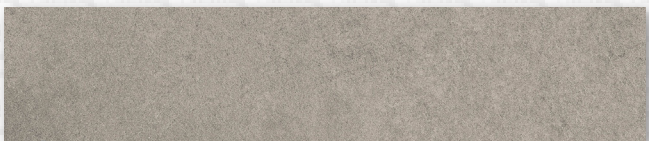
GRAVEL CALIZA



GRUM BLACK

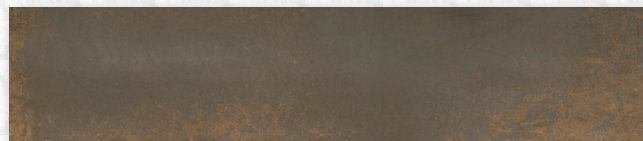


IMPERIA BLACK

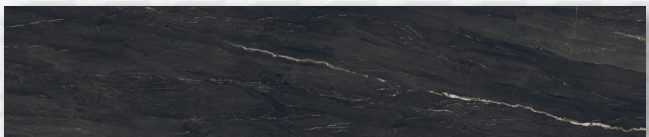


IMPERIA SILVER

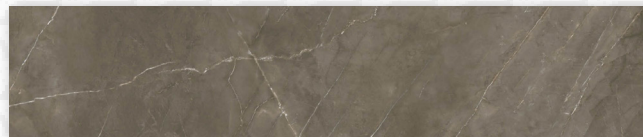
Categorie T2: kleuren met zwarte kern



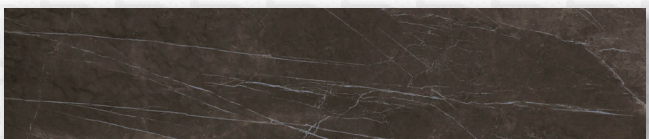
MOMA RUSTEEL



BELVEDERE BLACK



CROTONE PULPIS



PIETRA GREY MATE

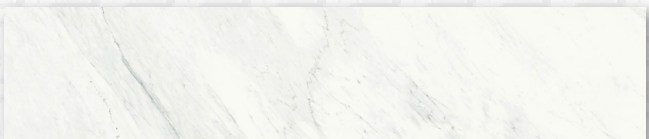
Categorie T2: kleuren met zwarte kern  
Categorie T3: kleuren met witte kern



CALACATTA GOLD



MACCHIA VECCHIA



PREMIUM WHITE NATURALE



TORANO STATUARIO



VAGLI GOLD



## MAATWERK

### ELK TPBTECH WERKBLAD ZAL UNIEK ZIJN EN KAN WORDEN AANGEPAST NAAR UW WENSEN

#### Stap 1: Afmetingen

TPBtech werkbladen zijn uit één stuk te leveren tot een maximaal van 3150 x 1220mm (afhankelijk van de kleur). Bij langere of bredere werkbladen wordt het werkblad logisch verdeeld.

#### Stap 2: Kookzones

U bent vrij om te bepalen hoeveel zones u wilt om op te koken. De keuze bestaat uit 3 afmetingen en vermogens.

- Ø170mm | 1.400w
- Ø230mm | 2.300w / 3.000w booster
- Ø280mm | 2.300w / 3.000w booster

Elke zone heeft zijn eigen voedingskabel (m.u.v. een combinatieunit Ø170mm en Ø230mm, deze zitten beide op één voedingskabel).

#### Stap 3: Besturing.

Standaard worden de kookzones voorzien van een touch - bediening, subtiel verwerkt in het werkblad met een digitale afleeseenheid. De respons van deze bediening is verbluffend. Zelfs met water op de touch - bediening, reageert deze. Heeft u liever een knop dan is dit optioneel leverbaar.

#### Stap 4: Kleur

Elke keuken heeft zijn eigen kleur. Bij TPBtech heeft u keuze uit verschillende kleuren. Daarmee zit er altijd een kleur bij die bij uw wensen aansluit.



### VOORBEELD VAN ONTWERP:

Het ontwerp zoals hier te zien:

- Afmeting van 3000 x 1200mm

- 6 kookzones  
2x Ø170mm + 4x Ø230mm.

De eerste kookzone zit op 200mm van de rand van het blad. Dit is een verplichte afstand! Vanaf de onderzijde van het blad tot midden van de kookzone is dit 380mm. Hierdoor creëer je onder de kookzones voldoende werkruimte.

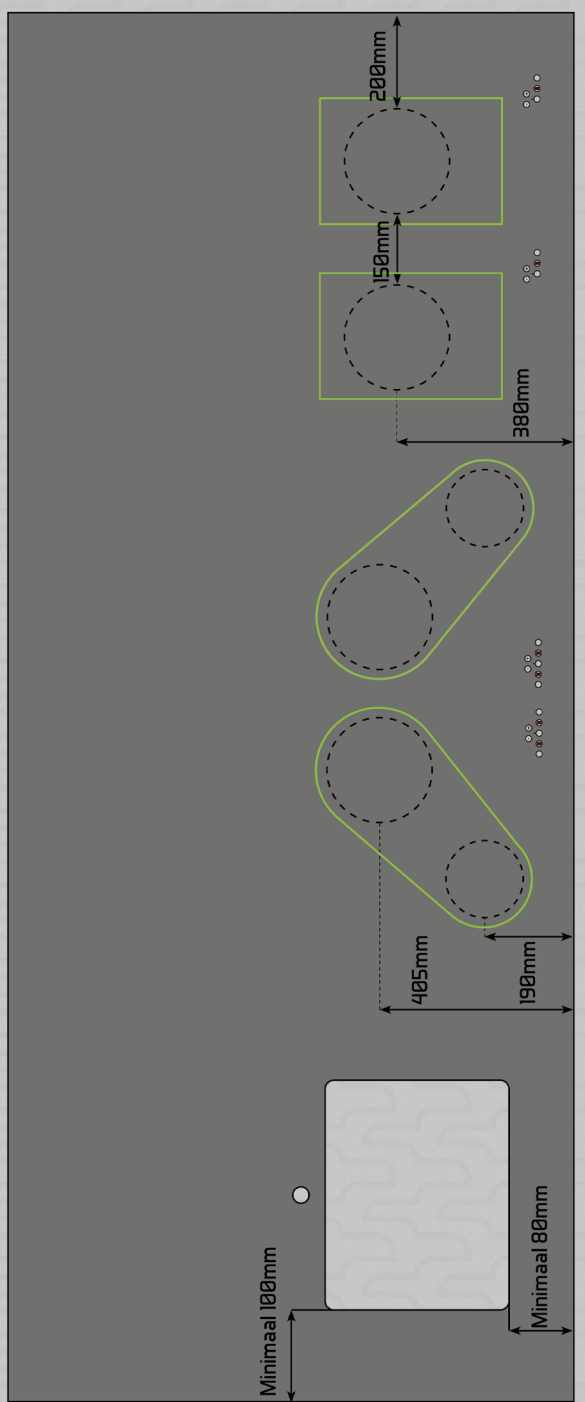
Tussen deze twee kookzones is bewust veel ruimte gehouden, hier wel 150mm (minimaal 80mm). Hierdoor zullen pannen niet meer met elkaar in contact komen.

Daarnaast twee keer een combinatie tussen een kookzone Ø170mm en Ø230mm. Door deze in een V-formatie te plaatsen blijft alles binnen handbereik en heeft u een heerlijke ruimte om te werken.

- Touch bediening. Elke losse zone van Ø230mm (te herkennen aan het groene kader) heeft zijn eigen touch-bediening. De combinatie Ø170mm + Ø230mm (ook te herkennen aan groene kader) zitten gekoppeld op één touch-bediening.

- Uitsparing voor uw wasbak en een gat voor de kraan.

- Kleur naar eigen verbeelding!





## PANNEN

SPECIAAL VOOR TPB TECH



### Kookgerei

Op werkbladen van TPBtech kookt u of met teflon voetjes onder uw pan of een speciaal ontwikkelde kookring. Dit heeft als voordeel dat uw werkblad relatief koud blijft en etensresten niet aanbranden. Slijtage van de pan wordt hiermee voorkomen en laat geen afdruk achter op het werkblad.

### BRA home cookware

BRA home cookware wordt geproduceerd van een hoogwaardig gegoten aluminium. Gecoat met PFOA vrije teflon, dat zorgt ervoor dat iedereen hier veilig mee kan koken! Deze pannen zijn vaatwasser bestendig en zijn geschikt voor in uw oven.



# PROJECTEN

EEN KIJKJE IN DE KEUKEN





4000 mm



Kleur: Malm Black

1000 mm







3174 mm

Kleur: Crotone Pulpis

984 mm





650 mm

3700 mm

1200 mm

3000 mm



Kleur: Calacatta



3727 mm

625 mm

2475 mm

Kleur: Calacatta

695 mm



600 mm

Kleur: Crotone Pulpis

2250



620 mm

1510 mm

