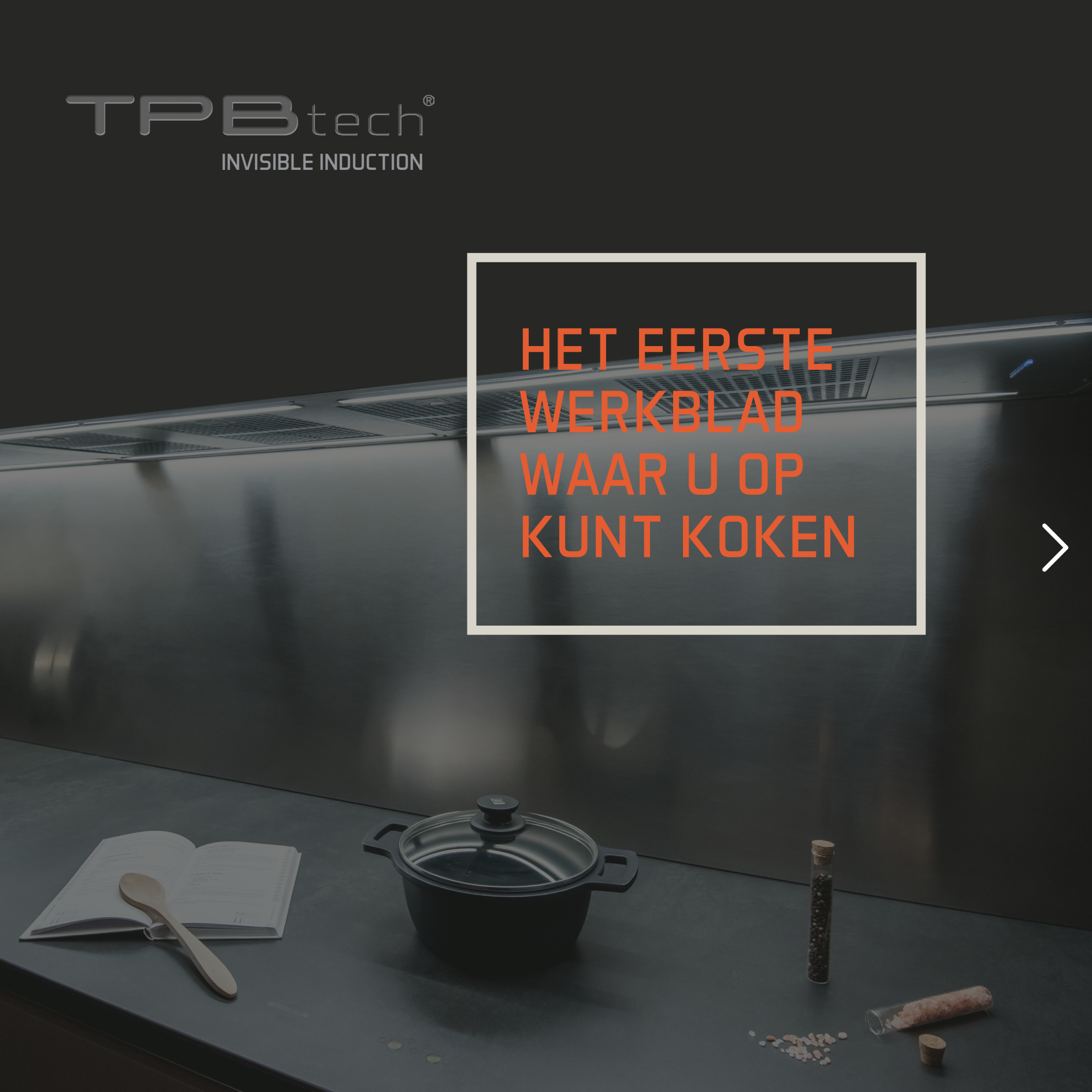
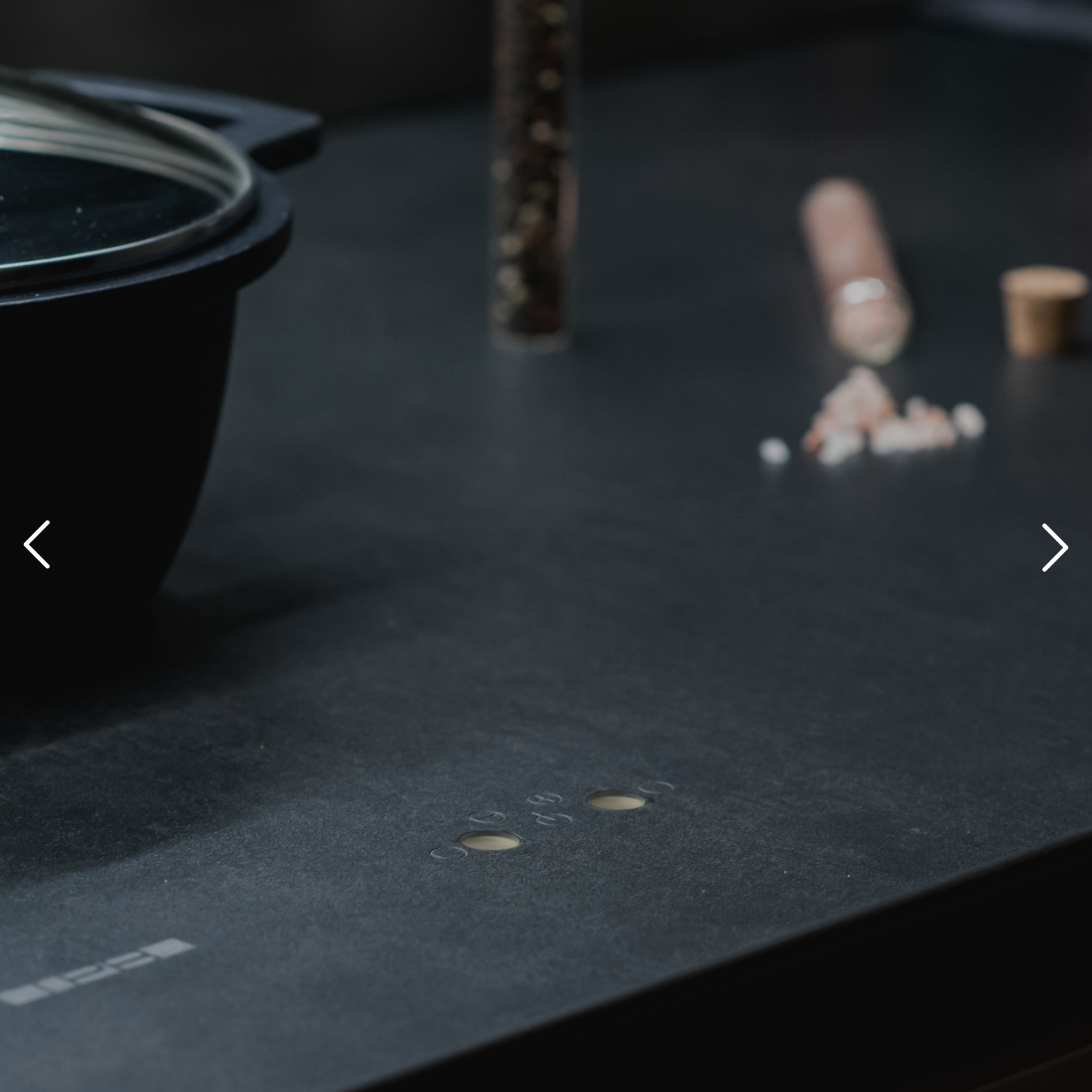
TPBtech®

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 keuken 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?

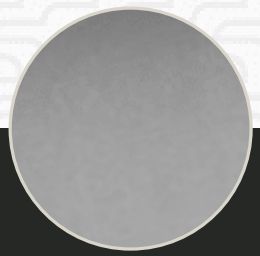
EEN SANDWICH

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

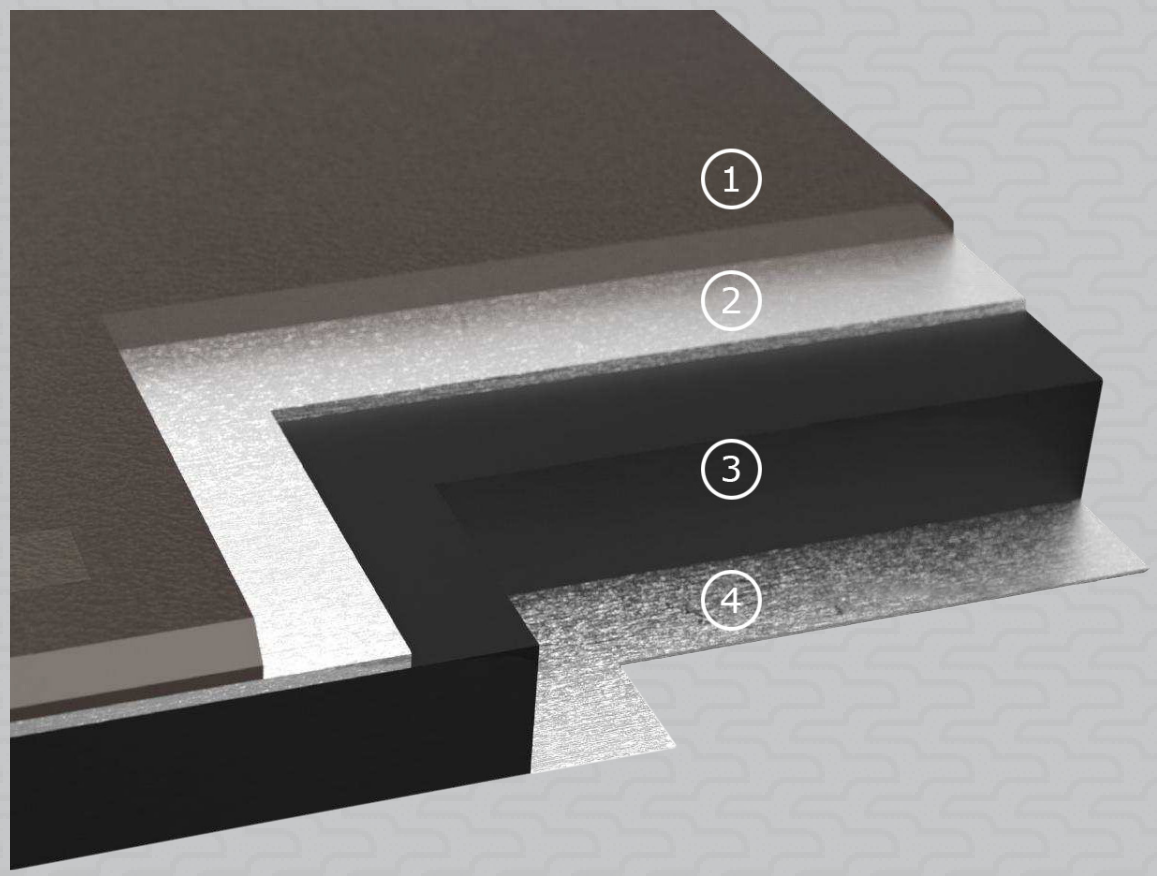
Verspreidt de hitte om een breuk in het werkblad te voorkomen.

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 verschilldende 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

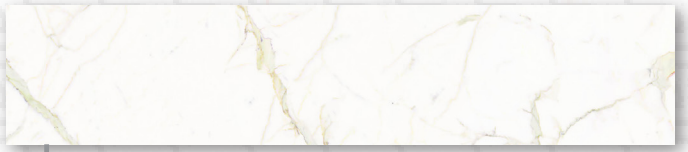
TPBtech is eenvoudig schoon te maken en te onderhouden. Doordat het keramiek niet poreus is, neemt deze geen stoffen op. Onderhoud kan met normale reinigingsproducten. Voor hardnekkig vuil is een speciaal schuurpoeder beschikbaar.

KLEUREN

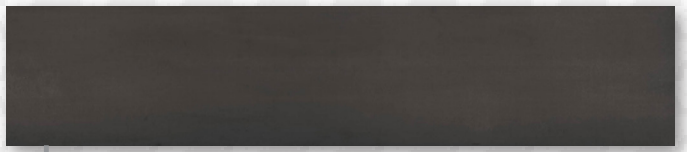
DE OPTIES

Maximale afmeting voor deze kleuren: 300x122 cm

BLACK SELENE



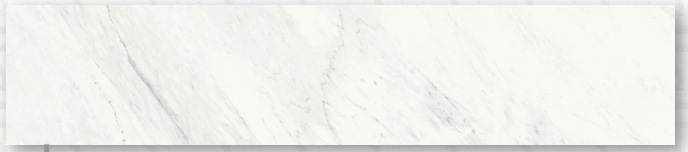
CALACATTA



MALM BLACK

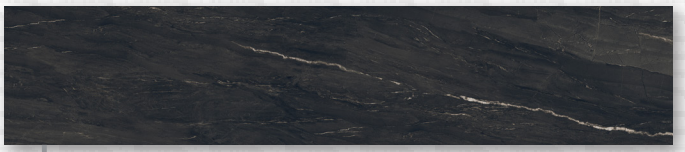
PETRUS GREY

PIETRA GREY MATE



PREMIUM WHITE NATURALE

Maximale afmeting voor deze kleuren: 315x122cm

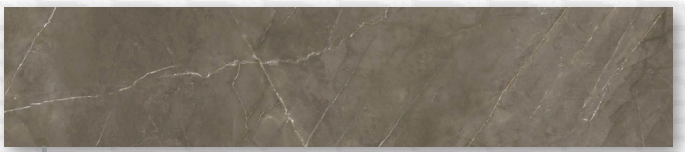


BELVEDERE BLACK

BOREAL UMBER

COSMOPOLITA GRAY

COSMOPOLITA SILVER

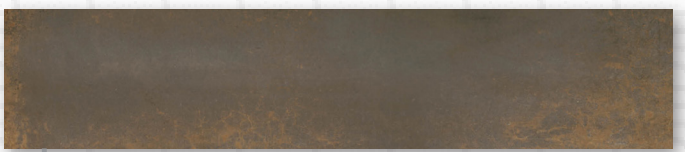


CROTONE PULPIS

GRUM BLACK

IMPERIA BLACK

IMPERIA SILVER



MOMA RUSTEEL

TORANO STATUARIO

VAGLI GOLD

MAATWERK

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

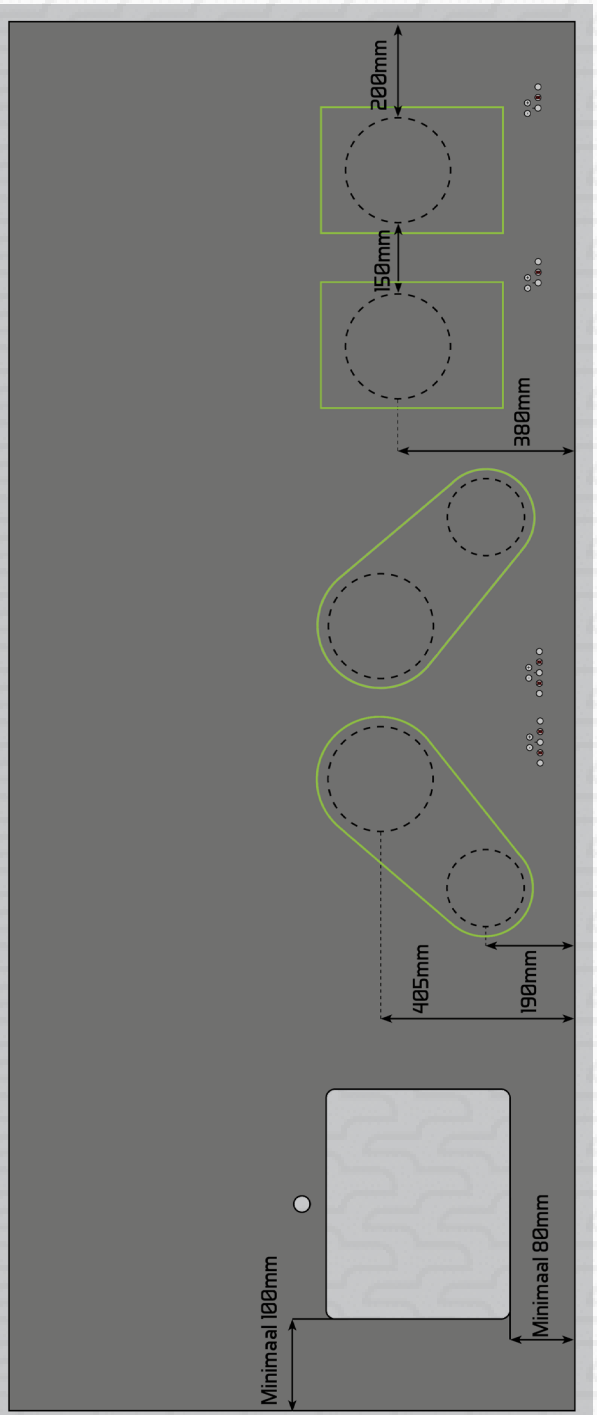
Stap 1: Afmetingen
TPBtech werkbladen zijn uit één stuk te leveren tot een maximaal van 3150 x 1220mm (afhankelijk van de kleur). Bij langere of bredere werkbladen wordt het werkblad logisch verdeeld.

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!

Prijs voor dit ontwerp in prijscategorie T1:
€ 14.277,00 exclusief BTW

DE PRIJZEN

2023

Beschikbare afmetingen kookzones			
Inductie diameters	Prijs	Vermogen	Spanning
Ø 170 mm	€ 922,05	1.400 W | geen booster	230V / 6 A
Ø 230 mm	€ 1.117,94	2.300 W | 3.000 W booster	230V / 10A
Ø 280 mm	€ 1.280,37	2.300 W | 3.000 W booster	230V / 16A

Opties	
Touch control met timer	€ 661,50
Knop control kit met afleeseenheid	€ 259,88
Uitsparing	€ 407,66
Kraan gat	€ 45,00

Werkblad / achterwand			
Omschrijving	Categorie T1	Categorie T2	Categorie T3
TPB 15 mm werkblad zonder inductie (breed < 70 cm)	€ 654,89 m/l*	€ 818,61 m/l*	€ 1.023,26 m/l*
TPB 15 mm werkblad zonder inductie (breed > 70 cm)	€ 935,55 m2**	€ 1.169,45 m2**	€ 1.461,81 m2**
Achterwand TPB 10 mm (300 x 122 cm)	€ 609,84 m2**	€ 609,84 m2**	€ 609,84 m2**

* m/l = per strekkende meter

** m2 = per vierkante meter

T1: Zwarte kernafwerkingen : BLACK SELENE - PETRUS GREY - MALM BLACK - GRUM BLACK - IMPERIA BLACK - IMPERIA SILVER - COSMOPOLITA SILVER - COSMOPOLITA GREY - MOMA RUSTSTEEL - BOREAL UMBER
T2: Zwarte kernafwerkingen : TORANO STATUARIO - VAGLI GOLD - CROTONE PULPIS - PIETGRA GREY MATE - CALACATTA - PREMIUM WHITE NATURALE - BELVEDERE BLACK
T3: Witte kernafwerkingen : CALACATTA - PREMIUM WHITE NATURALE - TORANO STATUARIO - VAGLI GOLD

Omschrijving	Categorie T1	Categorie T2	Categorie T3
TPB Tech werkblad 15 mm van 150 x 70 cm	€ 2.358,95	€ 2.948,69	€ 3.685,85
TPB Tech werkblad 15 mm van 200 x 70 cm	€ 3.145,23	€ 3.931,56	€ 4.914,44
TPB Tech werkblad 15 mm van 250 x 70 cm	€ 3.931,55	€ 4.914,44	€ 6.143,07
TPB Tech werkblad 15 mm van 300 x 70 cm	€ 4.717,89	€ 5.897,37	€ 7.371,71
TPB Tech werkblad 15 mm van 150 x 122 cm	€ 4.111,32	€ 5.139,14	€ 6.423,92
TPB Tech werkblad 15 mm van 200 x 122 cm	€ 5.481,75	€ 6.852,17	€ 8.565,23
TPB Tech werkblad 15 mm van 250 x 122 cm	€ 6.852,02	€ 8.565,18	€ 10.706,54
TPB Tech werkblad 15 mm van 300 x 122 cm	€ 8.222,63	€ 10.278,26	€ 12.847,85

Geldend voor volgende afwerkingen
T1 Zwarte kernafwerkingen : BLACK SELENE - PETRUS GREY - MALM BLACK (maximale breedte voor Black Selene en Petrus Grey is 100cm)
T2 Zwarte kernafwerkingen : CALACATTA (maximaal 300 x 100cm) - PIETRA GREY MATE - PREMIUM WHITE NATURALE
T3 Witte kernafwerkingen : CALACATTA (maximaal 300 x 100cm) - PREMIUM WHITE NATURALE

Omschrijving	Categorie T1	Categorie T2	Categorie T3
TPB Tech werkblad 15 mm van 158 x 70 cm	€ 2.358,95	€ 2.948,69	€ 3.685,85
TPB Tech werkblad 15 mm van 210 x 70 cm	€ 3.145,23	€ 3.931,56	€ 4.914,44
TPB Tech werkblad 15 mm van 260 x 70 cm	€ 3.931,55	€ 4.914,44	€ 6.143,07
TPB Tech werkblad 15 mm van 315 x 70 cm	€ 4.717,89	€ 5.897,37	€ 7.371,71
TPB Tech werkblad 15 mm van 158 x 122 cm	€ 4.111,32	€ 5.139,14	€ 6.423,92
TPB Tech werkblad 15 mm van 210 x 122 cm	€ 5.481,75	€ 6.852,17	€ 8.565,23
TPB Tech werkblad 15 mm van 260 x 122 cm	€ 6.852,02	€ 8.565,18	€ 10.706,54
TPB Tech werkblad 15 mm van 315 x 122 cm	€ 8.222,63	€ 10.278,26	€ 12.847,85

Geldend voor volgende afwerkingen
T1 Zwarte kernafwerkingen : GRUM BLACK - IMPERIA BLACK - IMPERIA SILVER - COSMOPOLITA SILVER- COSMOPOLITA GREY - MOMA RUSTEEL - BOREAL UMBER
T2 Zwarte kernafwerkingen : TORANO STATUARIO - VAGLI GOLD - CROTONE PULPIS - BELVEDERE BLACK
T3 Witte kernafwerkingen : TORANO STATUARIO - VAGLI GOLD maximale lengte met witte kern is 300cm

Let op: prijzen zijn bruto advies verkoopprijs excl. BTW.
Prijswijzingen en drukfouten voorbehouden.

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

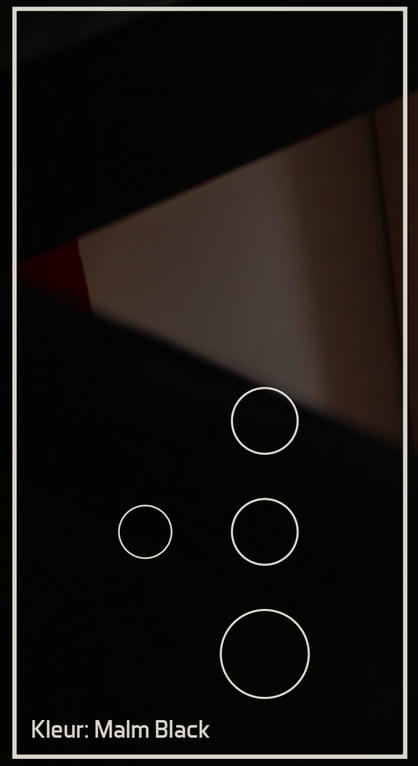
BRA home cookware wordt geproduceerd van een hoogwaardig gegoten aluminium. Gecoat met PFOA vrije teflon, dat zorgt ervoor dat iedereen hier veilig mee kan koken! Deze pannen zijn vaatwasser bestendig en zijn geschikt voor in uw oven.

Inoxibar professional

Professionele pannen van Inoxibar worden gemaakt van hoge kwaliteit RVS en zijn onder andere leverbaar met of zonder teflon anti-aanbak laag. Ook deze 3-laagse coating is PFOA vrij.

PROJECTEN

EEN KIJKJE IN DE KEUKEN



Kleur: Malm Black

4000 mm

1000 mm

3174 mm
Kleur: Crotone Pulpis
904 mm

650 mm
3700 mm
1200 mm
Kleur: Calacatta
3000 mm

The Art of Living magazine, Jaro van Meerten

600 mm
Kleur: Crotone Pulpis
2250
620 mm
1510 mm