

# BATERÍA DE COCINA TPB tech

## LÍNEA Home



TPBtech®



**PARA USO DOMÉSTICO.  
FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO POR LAS  
MARCAS INOXIBAR Y BRA.  
APTA SÓLO PARA COCINAR EN ENCIMERAS TPB tech®**

# BATERIA DE COCINA TPB tech

# TPBtech®

## Línea Home



## Con elevación mecanizada para TPB tech



**ABSOLUT ORANGE-GRILL ABSOLUT** con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
18224	Grill Absolut Orange rayas 24x24 cm



**ABSOLUT BLACK PAELLERA MÁS 2 MANOPLAS** con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
18132	Paellera absolut Black +2 Manoplas 32cm (2,5 Litros)
18136	Paellera absolut Black +2 Manoplas 36 cm (3,5 Litros)



**ABSOLUT BLACK PLANCHA ESPECIAL HORNO.** Con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
18246	Absolut Black Plancha Horno 48x24cm

# BATERIA DE COCINA TPB tech

# TPBtech®

## Línea Home



## Con elevación mecanizada para TPB tech



**CACEROLA ALTA (con tapa)** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A270320	Cacerola Alta 20cm (3 Litros)
A270324	Cacerola Alta 24cm (4 Litros)



**CACEROLA BAJA (con tapa)** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A270528	Cacerola Baja 28cm (3,1 Litros)
A270532	Cacerola Baja 32cm (5 Litros)



**WOK CACEROLA (con tapa)** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A272024	Wok Cacerola 24 cm (3 Litros)

# BATERIA DE COCINA TPB tech

## TPBtech®

### Línea Home



+



**CAFETERA EXPRESS** de Acero inoxidable. Válvula de seguridad. Asa baquelita termoaislante. Requiere la pieza Elevadora Removible TPB.

REF.	DESCRIPCIÓN
55042	Cafetera Express (10 Tazas) + Pieza elevadora Removible TPB



+



**CAFETERA EXPRESS EASY** de Acero inoxidable. Válvula de seguridad. Asa baquelita termoaislante. Requiere la Pieza Elevadora Removible TPB.

REF.	DESCRIPCIÓN
55072	Cafetera Express EASY (10 Tazas)+ Pieza Elevadora Removible TPB



+



**CAFETERA EXPRESS EROS** de Acero inoxidable. Válvula de seguridad. Asa baquelita termoaislante. Requiere la Pieza Elevadora Removible TPB.

REF.	DESCRIPCIÓN
55074	Cafetera Express EROS (10 Tazas)+Pieza Elevadora Removible TPB

# BATERIA DE COCINA TPB tech

# TPBtech®

## Línea Home



## Con elevación mecanizada para TPB tech



**SARTÉN** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A271220	Sartén 20 cm
A271224	Sartén 24 cm
A271228	Sartén 28 cm



**CREPERA** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A272526	Crepera 26cm



**GRILL** de Aluminio Fundido con elevación mecanizada. Apta solo para cocinar con las encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
A271428	Grill rayas 28 cm
A271422	Grill rayas 22 cm
A271328	Grill liso 28 cm

# BATERIA DE COCINA TPB tech

# TPBtech®

---

## ELEVACIÓN TPB tech®



Todos los recipientes TPB tech® llevan unos puntos de elevación en su base de larga duración. APTO para hornos y lavavajillas.

## RAZONES PARA SU ELEVACIÓN:

- *Gracias a la elevación al arrastrar las cazuelas por encima de la encimera cuando estamos cocinando éstas no se desgastan en su base y no dejan marcas en la superficie de la encimera. En caso que el alimento se desborde del recipiente éste no quedará incrustado en su base con lo cual resultará mucho más fácil de limpiar y todos los recipientes se mantendrán **limpios y nuevos** como el primer día.*
- *El residual de temperatura en la superficie de la encimera es bajo gracias a la elevación de los recipientes al no tener contacto directo con la superficie. No hay ruidos estridentes al mover los recipientes por la superficie de la encimera y su **consumo energético es muy bajo**.*
- *TPB tech® tiene un rango de temperatura en su superficie de 80º a 150º. Su sistema de inducción **ahorra alrededor del 50% de la energía** comparado con otros sistemas de inducción del mercado y enfriándolos un 70% más rápido (gracias a su especial composición) y un 95% si al terminar de cocinar limpiamos su superficie con abundante agua.*
- *Todas las placas de inducción del Mercado producen una elevada temperatura en la superficie de entre 140º a 300 º de calor residual en el cristal. Sin embargo, con TPB tech® **reducimos** esta temperatura en la superficie gracias a la elevación de los recipientes.*
- *EN 2019 la introducción de nuevas regulaciones sobre la energía requerirá que todos los sistemas de inducción tengan un máximo consumo de 190 W/h (actualmente un sistema de inducción estándar en cristal utiliza 250W/h). **TPB tech® está ya alcanzando 172 W/h gracias a nuestro sistema de elevación de los recipientes, tecnología de inducción y composición técnica de la tabla.***