

BATERÍA DE COCINA

Línea Profesional.

Especialmente diseñado para profesionales o cocineros domésticos.
Fabricado en acero inoxidable de alta calidad por Inoxibar.
Apto únicamente para encimeras TPB tech®.



TPBtech®
since 2013



TPBtech®
since 2013



MOTIVOS DE LA ELEVACIÓN.

Gracias a la elevación, la batería de cocina no se desgasta mientras se cocina ni deja marcas en la encimera. También evita que los alimentos se adhieran a la base de la olla cuando gotean por debajo. Como resultado, tanto la batería de cocina como la base permanecerán siempre limpias.

La temperatura residual en la superficie se mantiene muy baja debido a la elevación de la batería de cocina, ya que no está en contacto directo con la superficie. No se producen ruidos estridentes al mover la batería de cocina sobre la superficie, y el consumo eléctrico sigue siendo muy bajo.

TPB tech[®] tiene un rango de temperatura residual entre 80°C y 150°C. Por lo tanto, el sistema de inducción TPB tech[®] ahorra alrededor de un 50% de energía en comparación con cualquier otro sistema de inducción del mercado y se enfría 70% más rápido (como resultado de su composición única) y un 95% más rápido si la superficie se limpia con agua.

En 2019, la introducción de nuevas normativas energéticas exigió que todos los sistemas de inducción produjeran un máximo de 190 vatios por hora. Un sistema de inducción estándar de cristal consumía 250 vatios por hora, mientras que TPB tech[®] ya alcanzaba los 172 vatios por hora gracias a nuestro sistema de elevación de la sartén y a la composición técnica de la encimera.

ALERTAS DE SEGURIDAD

NUNCA debe utilizar la batería de cocina TPB tech[®] para cocinar en cualquier otro sistema de inducción, vitrocerámica, gas o cualquier otro sistema que no sea TPB tech[®] ya que podría causar un accidente en su cocina.

TPB tech no se hace responsable de las consecuencias causadas por un uso inadecuado de su batería de cocina.

TPB PROFESSIONAL LINE.

Specially designed to cook on TPB tech worktops.

OLLA ALTA CON TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65601	Olla alta con tapa 24 cm / 10 L



CACEROLA CON TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65623	Cacerola con tapa 20 cm / 4 L
65625	Cacerola con tapa 24 cm / 7,2 L
65627	Cacerola con tapa 28 cm / 11 L



PAELLERO CON TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65679	Paellera con tapa 28 cm / 2,7 L
65680	Paellera con tapa 32 cm / 4,7 L



SARTÉN ANTIADHERENTE CÓNICA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
70933	Sartén antiadherente cónica 32 cm



SARTÉN CÓNICA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
70932	Sartén cónica 32 cm / 2 L



WOK ANTIADHERENTE.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65750	Wok antiadherente 30 cm



WOK CON TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

65749	Wok 30 cm
-------	-----------

34434	Wok lid 30 cm
-------	---------------



CAZO SIN TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

65691	Cazo sin tapa 16 cm / 2,4 L
-------	-----------------------------



CAZO BAJO SIN TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

65701	Cazo bajo sin tapa 16 cm / 1,9 L
-------	----------------------------------



SAUTEX ANTIADHERENTE.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65754	Sautex antiadherente 24 cm / 2,4 L



SAUTEX.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65755	Sautex 24 cm / 2,4 L



SARTÉN ANTIADHERENTE.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
65720	Sartén antiadherente 20 cm
65724	Sartén antiadherente 24 cm
65728	Sartén antiadherente 28 cm



SARTÉN SIN TAPA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

65721	Sartén sin tapa 20 cm
-------	-----------------------

65723	Sartén sin tapa 24 cm
-------	-----------------------

65725	Sartén sin tapa 28 cm
-------	-----------------------



CESTA DE MALLA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

67134	Cesta de malla 24 cm
-------	----------------------

67130	Cesta de malla 20 cm
-------	----------------------



OLLA ALTA EXPERT.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
------	-------------

62320	Olla alta Expert 20 cm / 6,25 L
-------	---------------------------------

62324	Olla alta Expert 24 cm / 10 L
-------	-------------------------------



OLLA EXPERT.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
62124	Olla Expert 24 cm / 6,5 L



CACEROLA EXPERT.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
62024	Cacerola Expert con tapa 24 cm / 4 L
62028	Cacerola Expert con tapa 28 cm / 6,5 L
62032	Cacerola Expert con tapa 32 cm / 9 L



OLLA A PRESIÓN G-SOLA.

Con elevación mecanizada TPB tech.
Adecuado únicamente para encimeras TPB tech.

REF.	DESCRIPCIÓN
50271	Olla a presión G-Sola



TPB^{tech}

Pol. Ind. Montguit - C/ Cardedeu, S/N - P. O. Box 67
08040 L'Ametlla del Vallès (Barcelona) - Spain

93 117 66 39

info@tpbarcelona.com

www.tpbarcelona.com