

TPBtech®



TPB Tech (Top Porcelanic Barcelona) präsentiert die erste technologische Oberfläche mit nahtlos integrierter Induktionskochfunktion, die Ihnen das Zubereiten, Kochen und Servieren auf demselben Platz ermöglicht.

Diese innovative Lösung ermöglicht das Kochen auf einer Fläche ohne sichtbare Glas- oder Brennerkomponenten, was die Reinigung erheblich vereinfacht. Sie maximieren Ihren Raum auf kleinstem Platz.

Mit einem äußerst geringen Energieverbrauch gehört unser Produkt zu den sichersten auf dem Markt.

TPB Tech hat durch seine innovative und geschützte Technologie die Wahrnehmung von Induktionskochfeldern revolutioniert. Unsere nahtlos integrierten Induktionsmodule fügen sich perfekt in die Arbeitsplatte ein und verleihen jeder Küche ein elegantes und modernes Erscheinungsbild.

Doch nicht nur die Ästhetik steht im Fokus – die Technologie von TPB Tech bietet ein unvergleichliches Kocherlebnis. Dank präziser und effizienter Energiezufuhr können Sie sich auf verkürzte Garzeiten und perfekt zubereitete Mahlzeiten freuen. Die leicht zu reinigende Oberfläche ermöglicht es Ihnen, weniger Zeit mit der Pflege zu verbringen und mehr Zeit damit, Ihre kulinarischen Kreationen zu genießen.



carlo
Carlo Bernasconi AG

SHOWROOM

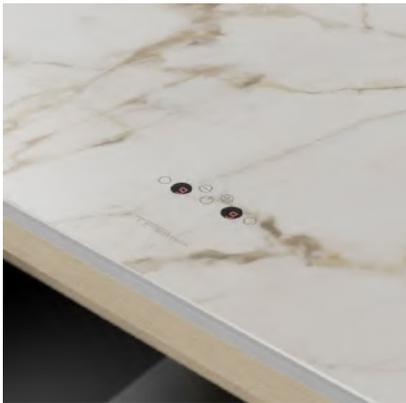
Carlo Bernasconi AG | Riedbachstrasse 51, 3027 Bern | 031 990 98 00 | info@carloag.ch

OBERFLÄCHEN

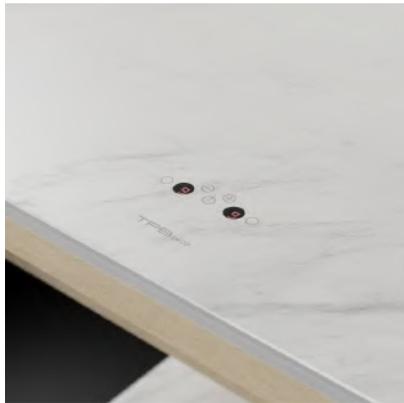
Tauchen Sie ein in die Innovation von TPB tech, die auf einem patentierten, 4-schichtigen Verbundwerkstoff basiert, der speziell als robuste Küchenarbeitsplatte entwickelt wurde. Unsere Keramikoberflächen bieten nicht nur ein angenehmes, warmes Gefühl, sondern setzen auch neue Maßstäbe in Stossfestigkeit, Kratzfestigkeit und Thermoschockbeständigkeit. Die harte, porenfreie Oberfläche des TPB-Systems verhindert das Eindringen aggressiver Stoffe, gewährleistet Langlebigkeit und erleichtert die Reinigung.

Keine Sorgen mehr über hartnäckige Flecken oder eingebrannte Verschmutzungen. Die Porenfreiheit schafft zudem eine Barriere gegen die Bildung von Gerüchen.

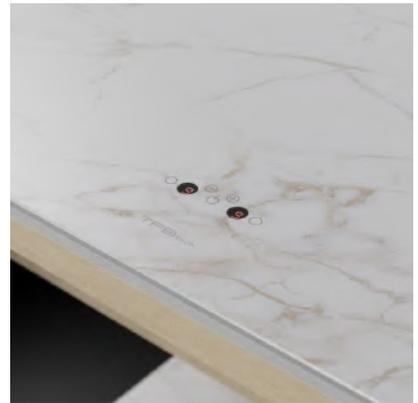
TPB tech definiert nicht nur die Art des Kochens, sondern auch die Art der Küchenerfahrung. Unsere Arbeitsplatte ist nicht nur funktional, sondern auch ein ästhetisches Highlight, das die Schönheit und Langlebigkeit in Ihrer Küche verkörpert.



CALACATTA GOLD



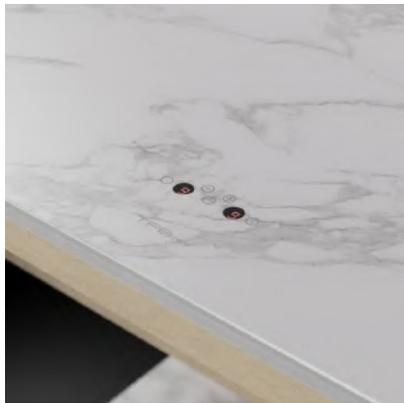
PREMIUM WHITE NATURALE



VAGLI GOLD



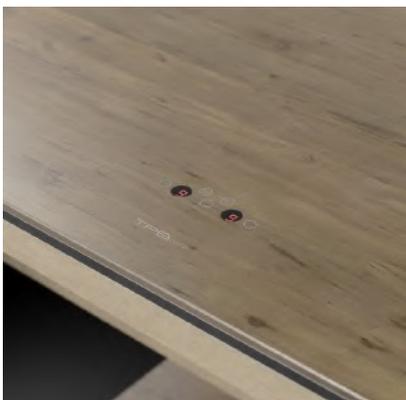
MACCHIA VECCHIA



TORANO STATUARIO



GALILEA



BOREAL UMBER



MOMA RUSTEEL



COSMOPOLITAN SILVER



COSMOPOLITAN GREY



GRAVEL CALIZA



GRAVEL ACERO



GRAVEL ANTRACITE



IMPERIA SILVER



IMPERIA BLACK



CROTONE PULPIS



PIETRA GREY



BELVEDERE BLACK



BLACK SLATE



GRUM BLACK



PIETRA GREY

TPB-LUX

Eröffnung neuer Horizonte im Innenraumdesign und in der Architektur.
Das erste Arbeitsplattenmaterial mit vollständig integrierter Beleuchtung.
Exklusive Schnittstelle der RGB-Version.

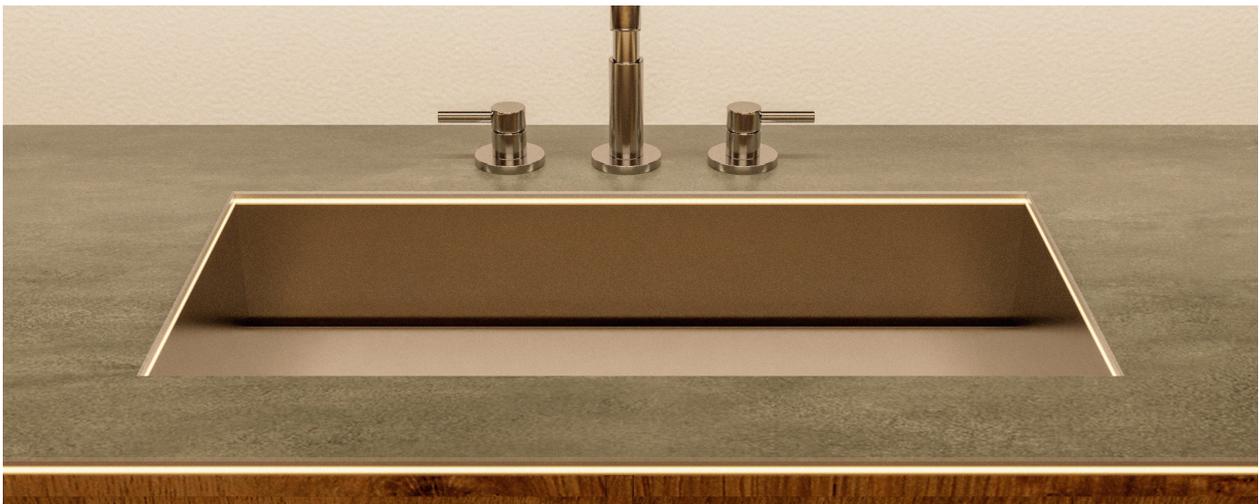
Die erste TPB® Tech-Oberfläche mit unsichtbarer Induktion ist mit einer integrierten Direktbeleuchtung ausgestattet, die aus dem Kern des mehrschichtigen Materials (TPB® Lux) stammt und 60 % der Dicke der 15-mm-Kante direkt mit weißem, warmem oder RGB-weißem Licht beleuchtet. Dies schafft eine gemütliche Atmosphäre und vermittelt ein angenehmes Gefühl des Schwebens der Oberfläche.





Mit der vollständigen Integration von TPB® Lux erhält die Beleuchtung eine neue Bedeutung: Sie markiert die Position der Induktoren und der Schnittstelle und gibt gleichzeitig eine elegante, aber klare Warnung, wenn ein Induktor noch heiß ist. Sobald der Induktor abgekühlt ist, verschmilzt der rote Indikator* wieder mit dem Lichtschein des Lux-Halos.

TPB® Lux wird über in die Oberfläche integrierte Bedienelemente, eine Fernbedienung oder über Wandsteuerungen in Kombination mit den restlichen Schaltern gesteuert. Die TPB® Lux-Bedienelemente sind vollständig unabhängig von den Steuerungen der unsichtbaren Induktionstechnologie TPB® Tech.



Beleuchte das Unvorstellbare.

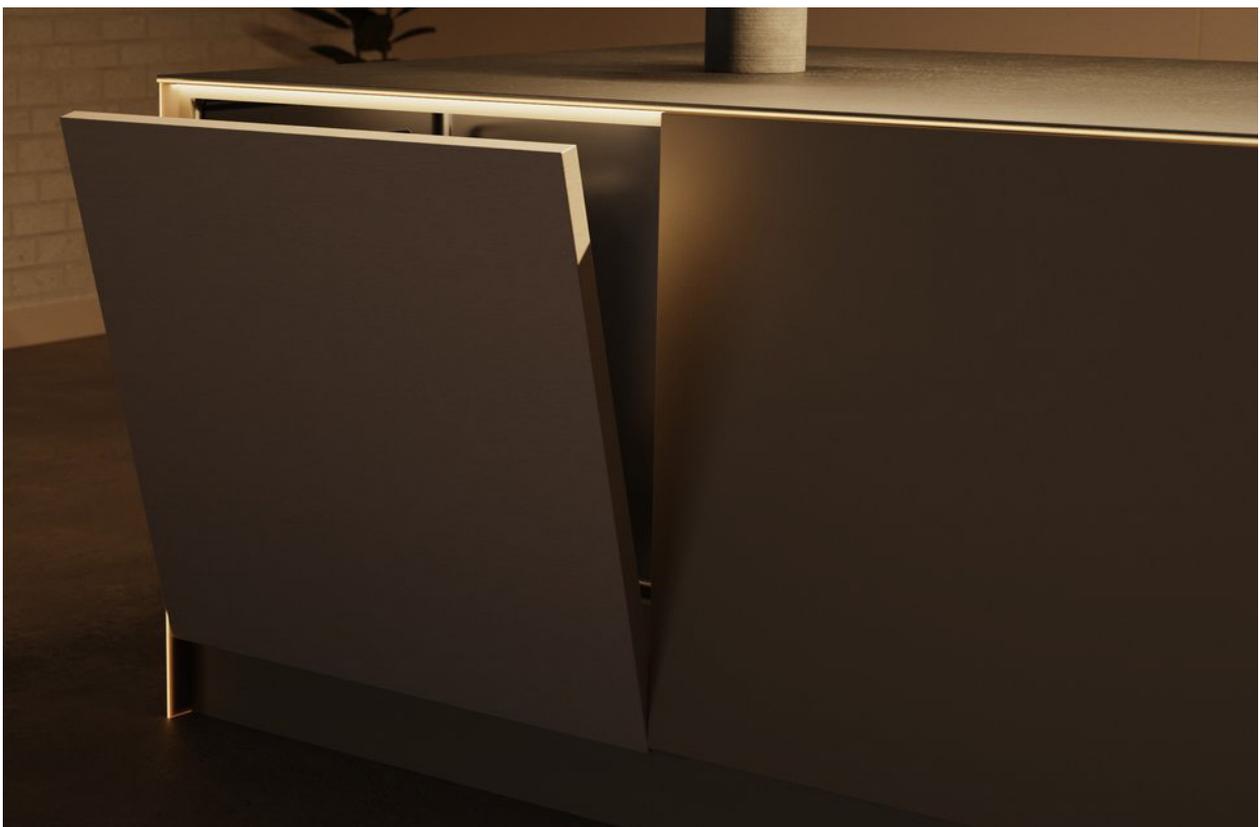
Aufgrund der Beschaffenheit herkömmlicher integrierter Beleuchtungssysteme sind Nassbereiche wie Spülbecken oft schlecht beleuchtet. TPB® Lux, das als vollständig wasserdicht konzipiert ist, bietet eine einzigartige Lösung, indem es diese Bereiche mit einer sanften Randbeleuchtung versieht, die einen subtilen Lichthalo erzeugt und die Gesamtatmosphäre verbessert.



Vollständige Eckbeleuchtung.

Bisher wurde die Beleuchtung von Oberflächen und Arbeitsplatten durch herkömmliche LED-Streifen erreicht, die unter der Stärke der Arbeitsplatte oder unter den Möbelmodulen angebracht wurden.

Mit TPB® Lux hingegen wird die Beleuchtung direkt durch das Material selbst erzeugt. TPB® Lux beleuchtet alle umliegenden Kanten der Insel und schafft so eine atmosphärischere und wärmere Umgebung.



ERGÄNZENDE PLATTEN

Ergänzungsplatten, basierend auf dem TPB Tech Material, wurden entwickelt, um als Erweiterung der Küchenarbeitsfläche, Rückwand oder Tische verwendet zu werden.

Diese TPB-Materialien ermöglichen es Ihnen, das Erscheinungsbild als Traumküche ganzheitlich zu verwirklichen, oder auch einen modernen Dining Table zu konzipieren.

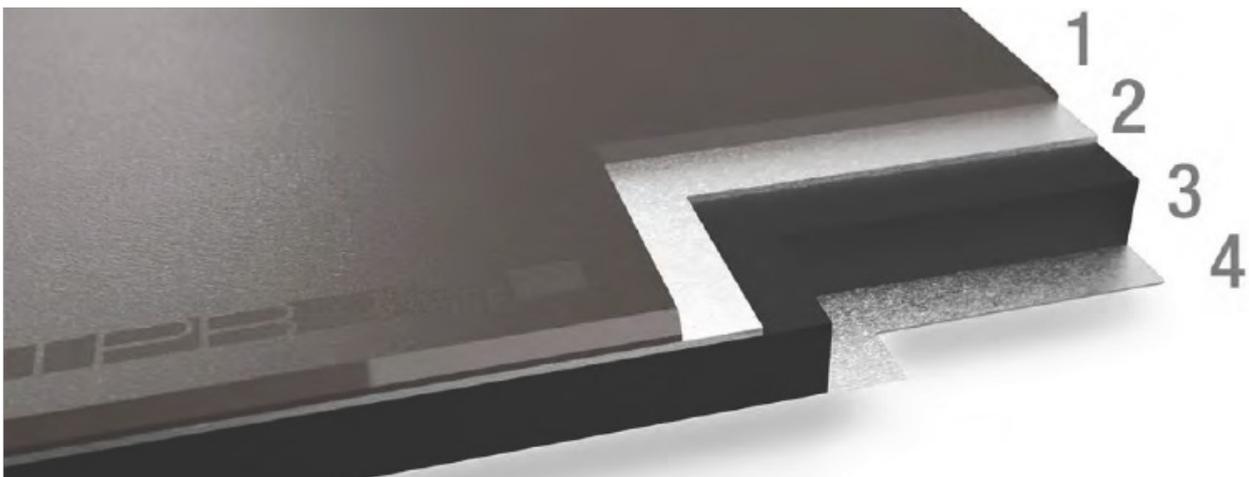


TPB-TECHNOLOGIE

Wir statten Ihre Küche mit hochwertigen Verbundwerkstoff-Arbeitsplatten aus TPB-Material aus – einer perfekten Lösung für alle, die Schönheit und Funktionalität gleichermaßen schätzen.

Der patentierte TPB-Verbundwerkstoff wird aus einer einzigartigen Kombination natürlicher Materialien und fortschrittlicher Technologie hergestellt.

Es ist porenfrei, schmutzabweisend und äußerst langlebig. Diese Arbeitsplatten bieten außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit gegenüber Hitze, Kratzern und UV-Strahlen, was sie zur idealen Wahl für den Innen- und Außenbereiche macht. Sie erfordern nur minimale Pflege, um lang anhaltende Ästhetik und Funktion zu gewährleisten.



PORZELLAN-KERAMIK(1)

Die Oberfläche besteht aus Porzellankeramik mit allen positiven Eigenschaften dieses Materials. Sie ist porenfrei und daher antibakteriell, kratzfest, leicht zu reinigen und kann auch als Schneidunterlage verwendet werden.

ALUMINIUMSCHICHT (2)

Die Aluminiumschicht dient als Wärmeableiter und verhindert, dass die Keramikplatte beim Kochen aufgrund eines Temperaturschocks Risse bekommt.

BAKELIT (3)

Dank seiner Struktur zeichnet sich Bakelit durch seine Flexibilität und seine hohe Fähigkeit zur Stoßdämpfung aus und garantiert so höchste Stabilität.

LETZTE ALUMINIUMSCHICHT (4)

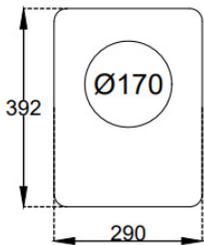
Unter der Bakelitschicht sorgt eine weitere Aluminiumschicht für die Widerstandsfähigkeit der Arbeitsplatte.

EINE UNENDLICHE VIELFALT AN GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Konfiguration Ihres unsichtbaren Induktionsherdes mit TPB Tech ist so einfach wie nie zuvor! Mit unserer benutzerfreundlichen Technologie gestalten Sie Ihre Kochumgebung nach Ihren individuellen Vorlieben und Bedürfnissen.

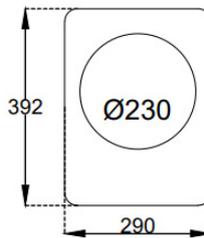
Wählen Sie die Positionen, den Typ und die Anzahl der Kochstellen nach Belieben - unsere flexible Gestaltung ermöglicht es Ihnen, Ihre Küche so zu konfigurieren, dass sie perfekt zu Ihrem Lebensstil passt.

Small



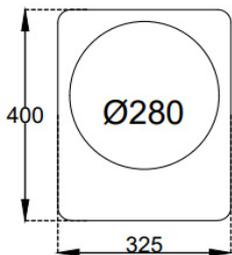
- 1,4 Kw
- 6 A
- 180-240 V
- 50 - 60 HZ
- 1,4 Kg

Medium



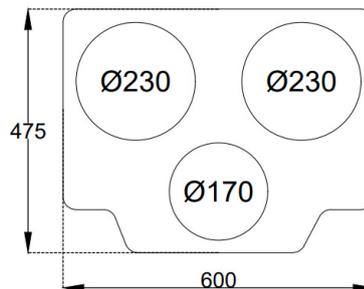
- 2,3 - 3 Kw
- 10 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz
- 2,3 Kg

Big



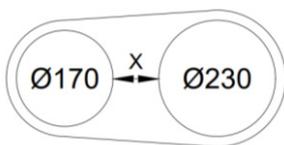
- 2,3 - 3 Kw
- 16 A
- 180-240 V
- 50 - 60 Hz
- 3,8 Kg

Triple

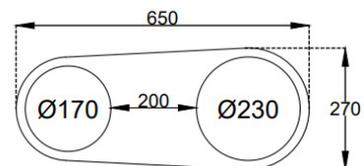
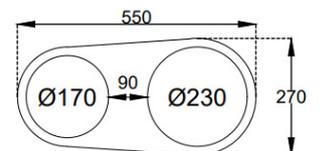
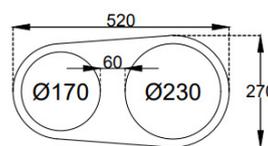


- Total Kw: 6,7 Kw
- Total amp: 26 A
- Total weight 7,4 Kg

Double

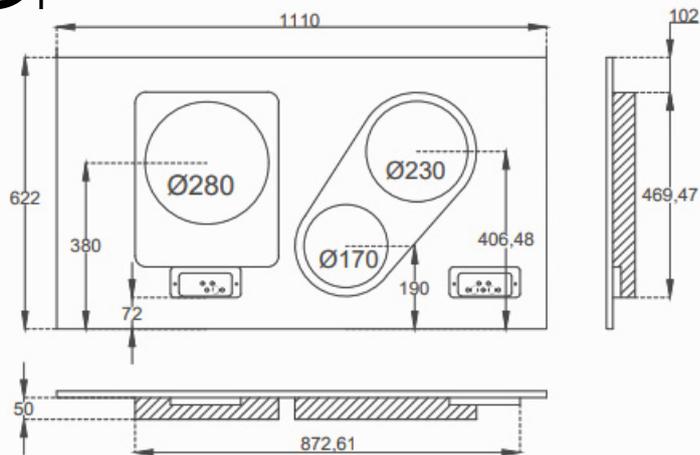


- X= 60, 90, 200
- Total Kw: 4,4 Kw
- Total amp: 16 A
- Total weight 3,7 Kg



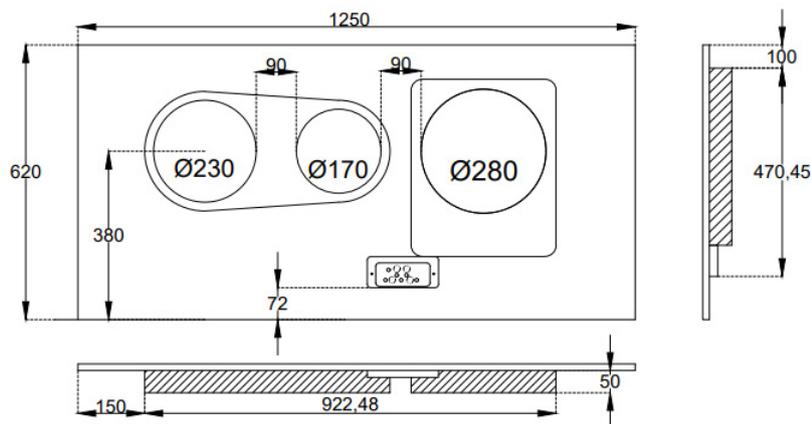
Die kW-Werte hängen vom Material des verwendeten Kochgeschirrs ab.

C₁



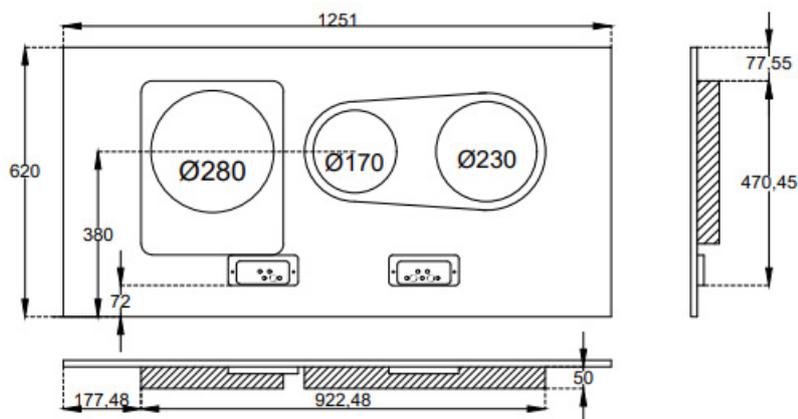
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

D₁



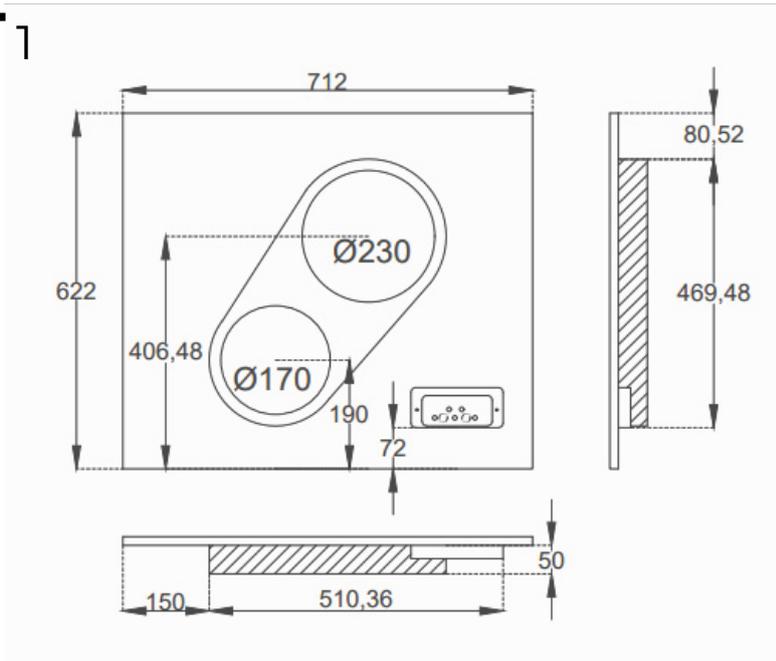
- 3 Induktoren
- 1 Touch Controller mit Timer
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

E₁



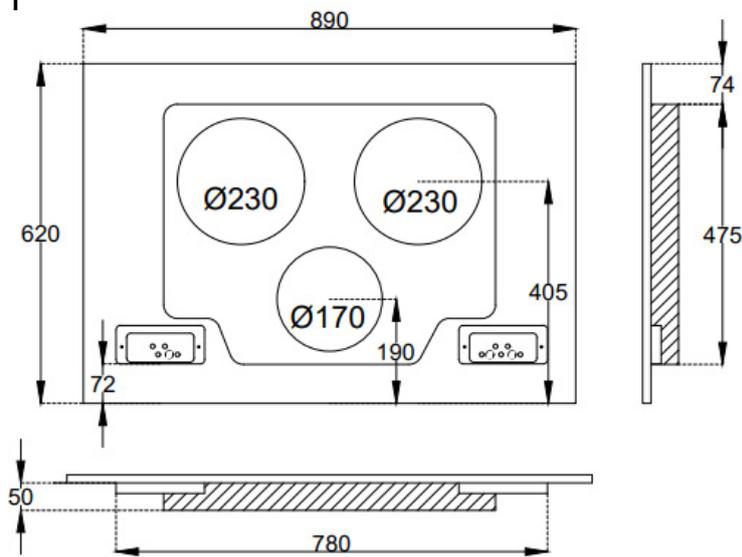
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

F₁



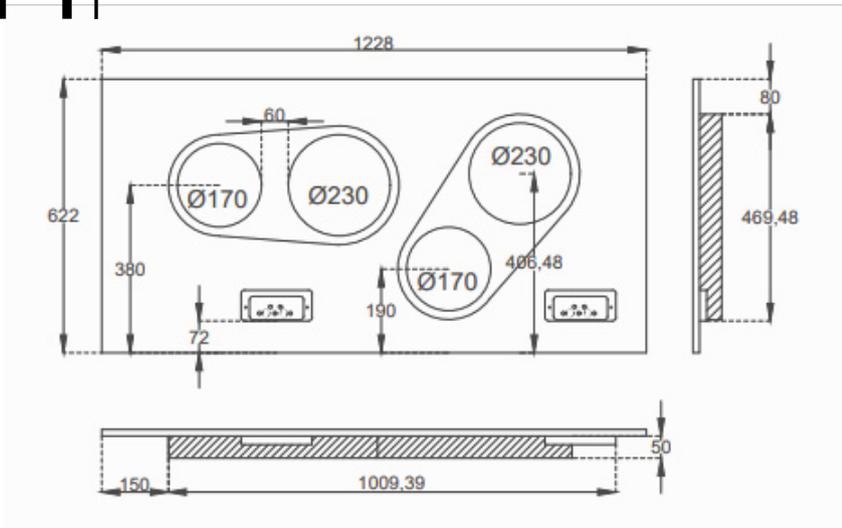
- 2 Induktoren
- 1 Touch Controller
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

G₁



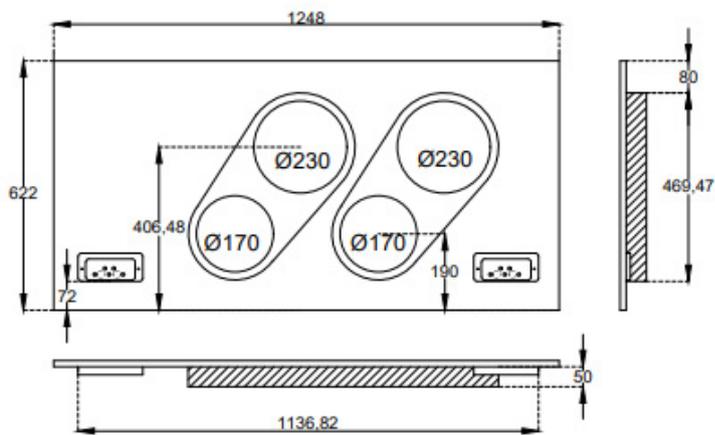
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

H₁



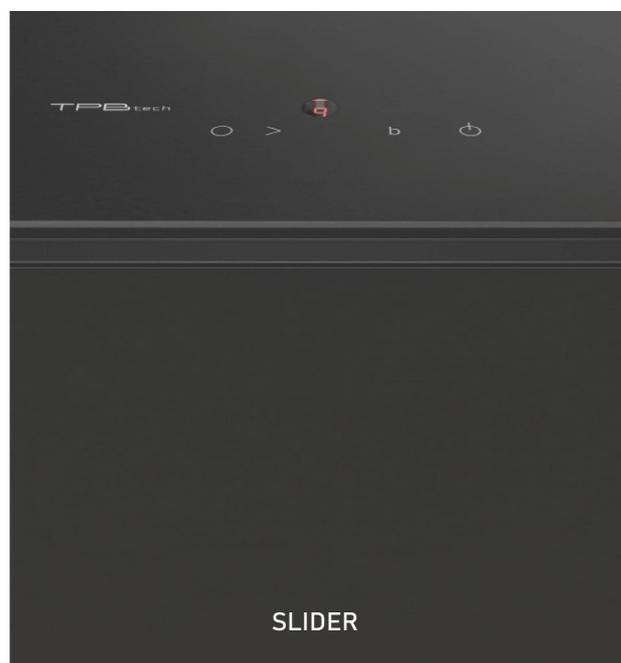
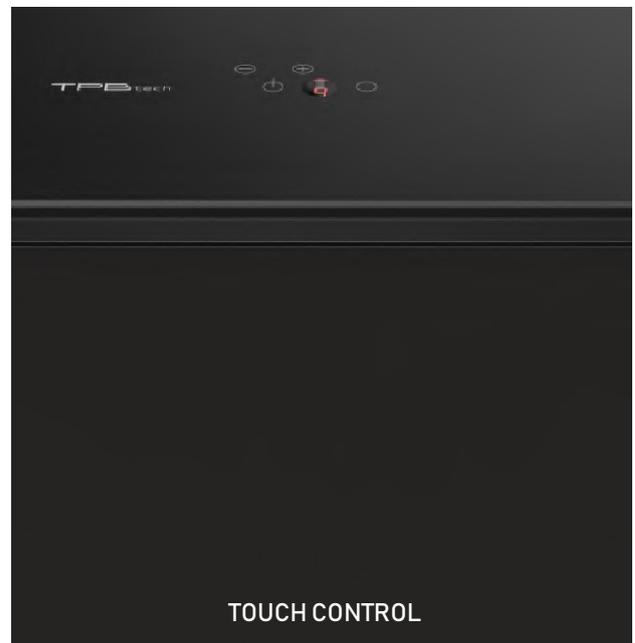
- 4 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 8,8 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

I₁

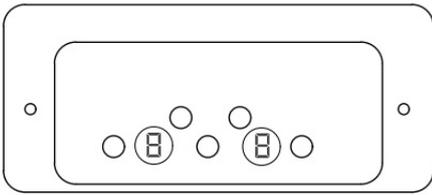


- 4 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 8,8 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

BEDIENUNG DER INDUKTOREN

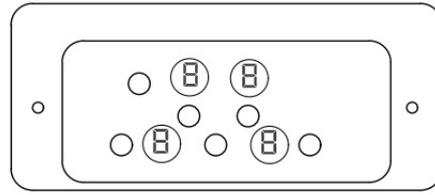


Touch Controller



2 Induktoren steuerbar

Touch Controller mit Timer

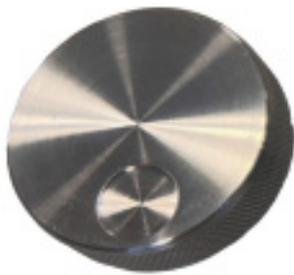
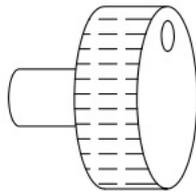


Timer bis zu 99 Minuten;

wobei der Betrieb automatisch gestoppt wird, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Mindestens 3 Induktoren erforderlich (170, 230 und 280).

Knebel



Edelstahl



Chrom

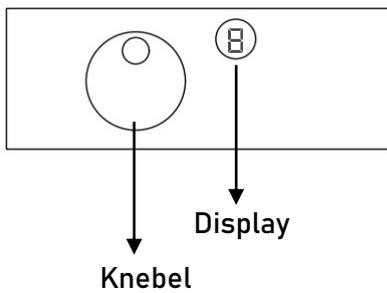


Schwarz

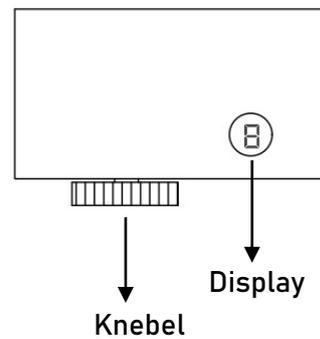


Grau

A: Display rechts vom Knebel an Frontblende.



B: Display oben auf der Arbeitsplatte.



SONDERANFERTIGUNGEN

Die Carlo Bernasconi AG nutzt ihre langjährige Erfahrung, um die TPB® Tech-Platten auf Wunsch weiterzuverarbeiten.

Die erfahrenen Profis erstellen Gehrungsschnitte und fertigen Becken aus Keramik mit höchster Genauigkeit, um perfekte Anpassungen für anspruchsvolle Projekte zu gewährleisten.

Durch diese individuelle Anpassung bleiben die funktionalen Schichten der Platten unsichtbar, während die hohe Stabilität und Funktionalität des Materials vollständig erhalten bleibt.

So erhalten Sie eine elegante und nahtlose Oberfläche, die sowohl ästhetisch ansprechend als auch langlebig ist.



ZUBEHÖR

Um das Kochen mit TPB Tech effizient und sicher zu gestalten, ist eine Erhebung zwischen der Kochplatte und dem Kochgeschirr notwendig.

Diese Distanz sorgt dafür, dass das Kochgeschirr nicht direkt auf der Arbeitsfläche aufliegt.

Dadurch wird verhindert, dass die Hitze der Pfannenböden direkt auf die Keramikoberfläche übertragen wird, die Pfannen nicht unangenehm über die Keramikoberfläche klirren, die Energie nicht an die Oberfläche zurückübertragen wird und die Arbeitsplatte geschützt bleibt

DISTANZHALTER

TPB Tech bietet die Möglichkeit, bereits vorhandene Kochtöpfe zu nutzen. Hierfür können je nach Bedarf magnetische oder nicht-magnetische Untersetzer verwendet werden.



KOCHGESCHIRR

TPB Tech bietet ein vielfältiges Sortiment an Kochgeschirr mit integrierten Erhebungen an, um den notwendigen Abstand zu gewährleisten.

Dazu gehören die HOME LINE für den Hausgebrauch, gefertigt aus hochwertigem Edelstahl und Aluminiumguss, sowie die PROFESSIONAL LINE aus Edelstahl von Inoxibar, speziell entwickelt für professionelle oder ambitionierte Köche.



INDUKTIVES LADEGERÄT

Das kabellose TPB-Ladegerät wird an der Unterseite Ihrer Arbeitsplatte befestigt und ermöglicht es Ihnen, Ihr Telefon kabellos aufzuladen.

TPB tech präsentiert sein eigenes kabelloses Lademodul, das speziell für die nahtlose Kompatibilität mit der Qi-BPP-Technologie entwickelt wurde. Dieses innovative kabellose Lademodul setzt fortschrittliche Technologie ein, um Smartphones, und andere kompatible Geräte kabellos aufzuladen, ohne dass lästige Kabel oder Netzadapter benötigt werden.



