ADEK®
EST.1981
kookkunsttoestellen
fornuizen en keukenapparaten



TPBtech Inductie systeem

TPBtech heeft een technisch werkblad systeem uitgevonden, gepatenteerd, ontwikkeld en geproduceerd, wat via inductie werkt. Het resultaat is een grenzeloze overgang van het werkblad naar de kookunit.

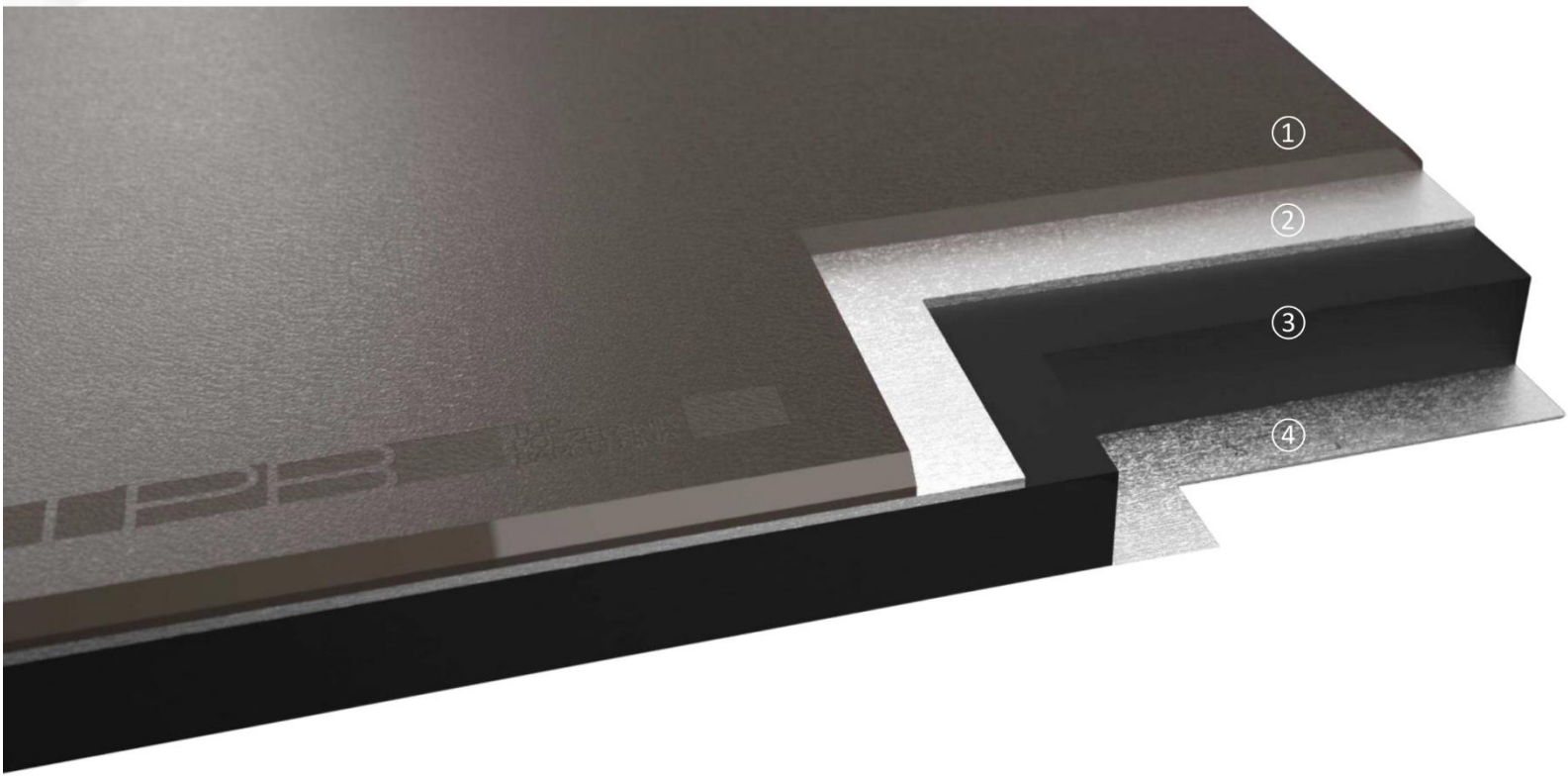
Het oppervlak van TPBtech bestaat uit 4 verschillende lagen met de volgende eigenschappen.

- Krasbestendig - dit is het meest krasbestendige oppervlak op de markt vandaag de dag.
- Niet poreus - TPBtech neemt geen vocht op, niets tast de oppervlakte aan.
- Bestand tegen hitte. Dit stelt je in staat om TPB te gebruiken in combinatie met bijvoorbeeld een warmtebrug.
- Flexibel - TPBtech is het enige keramische werkblad met flexibiliteit dankzij onze technische compositie.
- Bestendig tegen ijs en bevriezing - TPBtech is onaangetast bij koude temperaturen.
- Hygiënisch en antibacterieel – makkelijk schoon te maken en laat geen schadelijke stoffen los.
- Stootbestendig - Niet gevoelig voor vallende objecten naar Europese en Amerikaanse eisen.
- Energiezuinig - TPBtech werkbladen werken op inductie met alle voordelen die daarbij horen.
- Ruimtebesparend dankzij het multifunctionele oppervlak. TPBtech werkbladen zijn dan ook kookvelden en werkblad in één.

TPBtech is uitermate geschikt voor:

- Frontcooking.
- Innovatieve en originele manier van presenteren.
- Showkeuken en demonstratie.
- Trainingsdoeleinden.

Wat is TPB?



① **Porselein-keramisch oppervlak**
De meest resistente toplaag die vandaag de dag bestaat.

② **Aluminium laag**
Verspreidt de hitte om breuk te voorkomen. De porselein-keramische laag verspreidt dit niet zelf, zonder deze aluminium laag kan dit een stresspunt veroorzaken wat leidt tot breuk.

③ **Bakeliet**
Opvulling van de compositie.

④ **Aluminium laag**
Om te compenseren. Geeft meer flexibiliteit, weerstand en perfectioneert de compositie zodat het werkblad niet breekt.

De voordelen van koken met TPBtech

TPBtech brengt de klant dichter bij zijn gerecht:

De werkbladen zijn ruimtebesparend, dankzij het multifunctionele oppervlak. Het kookveld en werkblad zijn één. De grens tussen werkblad en kookzone verdwijnt hiermee dan ook volledig.

Koken met TPBtech brengt een vernieuwende verandering met zich mee als het gaat om de traditionele manier van verwarmen, de warmte wordt direct bij het gerecht gegenereerd. Keramiek in combinatie met inductie verzekert een aantal voordelen:

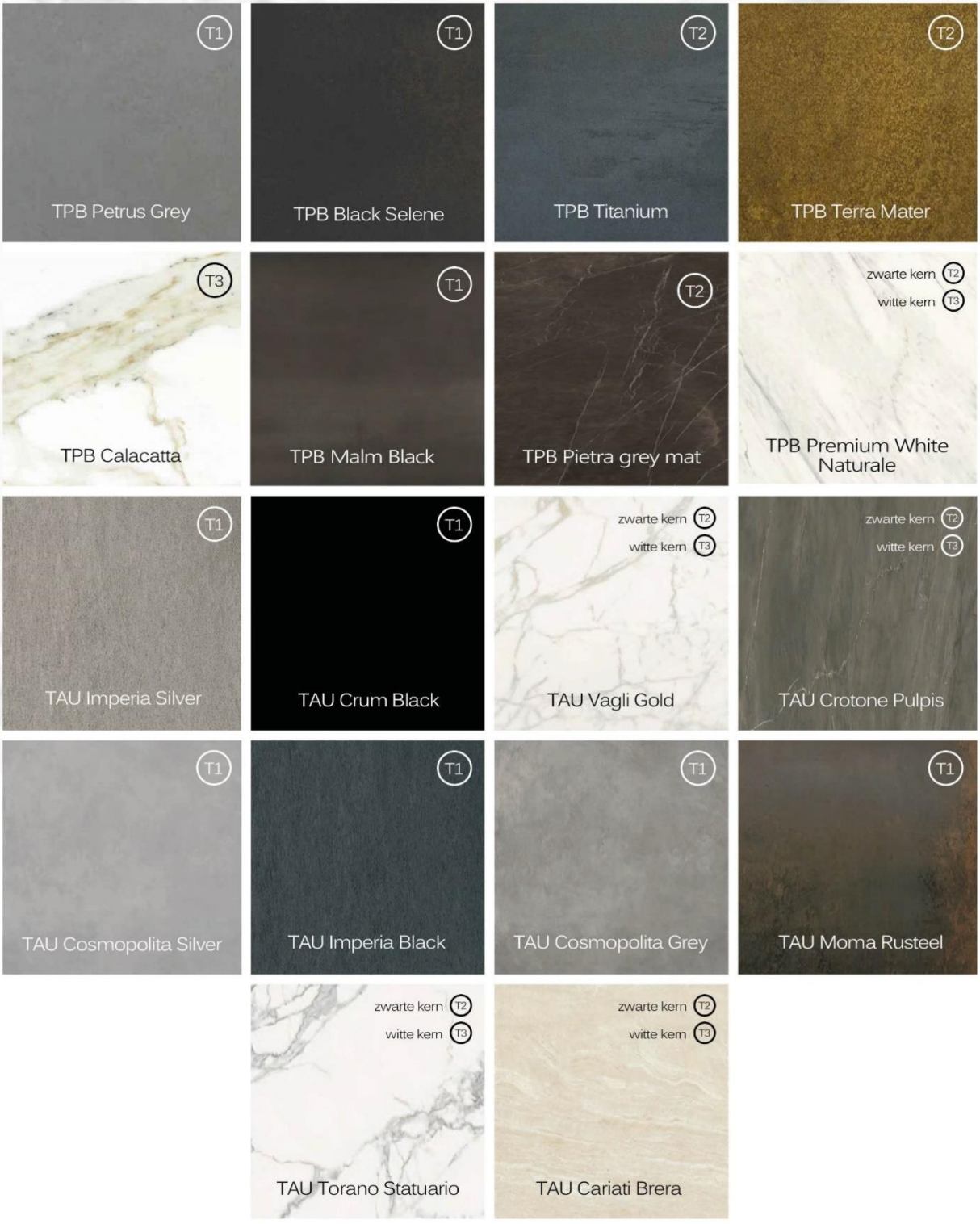
- Reduceert de tijd van koken en bakken omdat het de pan direct verhit.
- Bespaart energie.
- Makkelijker schoonmaken en bijhouden. Gemorst eten verbrandt veel minder snel omdat de pan boven het werkblad zweeft*.
- Waar inductie onder glas een temperatuur van 140°C tot 300°C kan bereiken, blijft bij TPB de temperatuur beperkt tot zo'n 80°C - 150°C
- Door de samenstelling van TPB, koelt het werkblad tot 70% sneller af (zelfs tot 95% sneller, bij gebruik van voldoende water).

Het TPBtech werkblad stopt de stroomvoorziening wanneer de pan wordt verwijderd van de plaat zonder dat het van te voren uit is gezet. Bij het ontbreken van een pan, schakelt het systeem zich automatisch uit na 20 seconden.

* zie TPBtech kookgerei



Kleuren



Ook verkrijgbaar voor aangrenzende werkbladen zonder technologie.

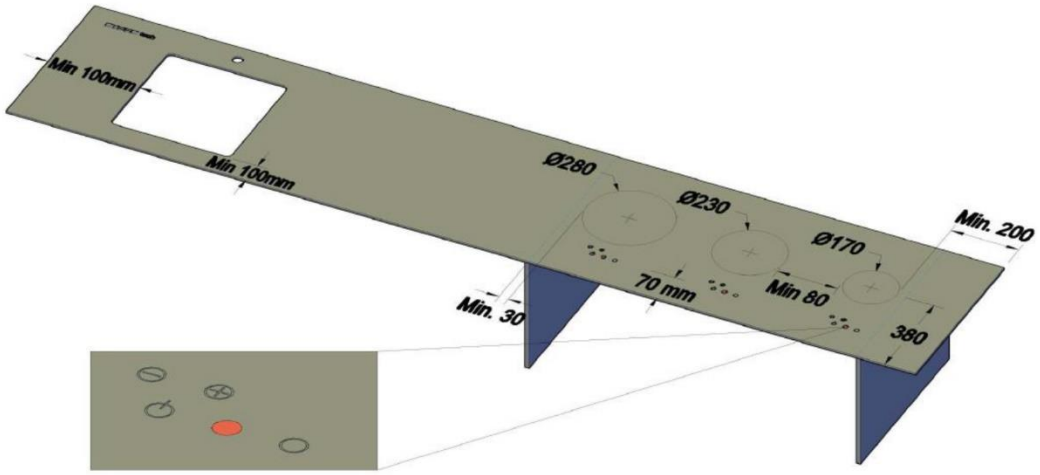
TPB Tech mogelijkheden

TPB werkbladen zijn zeer variabel qua samenstelling. Elk TPB werkblad zal uniek zijn en aangepast naar de wensen van uw klant.

Het TPB werkblad heeft drie formaten inductievelden:

¤ Ø170mm	1.400W (6A)	zonder booster
¤ Ø230mm	2.300W (10A)	3.000W booster
¤ Ø280mm	2.300W (16A)	3.000W booster

De klant heeft de vrijheid om zoveel inductievelden naast elkaar te plaatsen als zij wenst. Daarbij dienen de voorschriften in acht te worden genomen zoals hieronder te zien:



Uit gemak voor de chef en het meest efficiënt gebruik van het werkblad, wordt het midden van het inductieveld 380mm vanaf de onderkant gehouden. Dit verkleint onder andere het risico dat de pan tijdens het koken van het werkblad afgestoten wordt en tevens houdt de chef aan de onderzijde werkruimte over houdt.

TPB werkbladen worden standaard geleverd met een touch - bediening. Optioneel is de inductie aan te sturen door middel van een knop. De klant is vrij in haar keuze van knoppen. TPB levert slechts de benodigde componenten voor aansturing

Naast de keuze hoe de inductie aangestuurd moet worden, is het TPB werkblad nog verder te personaliseren met de volgende opties:

- ¤ Touch control met timer
- ¤ Uitsparing voor onder andere een kraan, wasbak, etcetera
- ¤ Afdruip groeven
- ¤ Afwerking van de rand 45°
- ¤ Afgeronde hoeken

Naast TPB werkbladen, is het mogelijk om bladen te bestellen voor extra werkruimte. Deze bladen worden zonder inductie geleverd en hebben dezelfde kleuren, dikte en samenstelling.

In onderstaande tabel staan mogelijkheden qua afwerking en overige opties (uitsluitend voor werkbladen zonder inductie):

Verstekhoek voorzijde (max 20cm)	Spatrand 45° (≤20cm)	Uitsparing voor schakelaar	Gepolijste verstekhoek 45°
Dubbele verstekhoek	Stootplint	Uitsparing voor wandcontactdoos	
Verstekhoek voor zijkanten / achterkant	Gepolijst gat	Afdruipgroeven	
Standaard spatrand (≤20cm)	Uitsparing voor kraan	Afgeronde en gepolijste hoeken	

De laatste optie van TPB zijn bladen in dezelfde kleurstelling van 10mm dik. Deze 10mm is een compositie uit keramisch – porselein en met hars versterkte glasvezels. Deze platen kunnen gebruikt worden voor de aankleding van de keuken. Achterwanden, ladekasten, vloeren, etc.. De hele ruimte kan op deze manier in dezelfde stijl ingericht worden. Deze platen kunnen slecht in zijn geheel af worden genomen in de volgende afmetingen. Deze dient u zelf op maat te maken.

- 308 x 125 cm
- 308 x 104 cm
- 308 x 75 cm
- 320 x 80 cm (Tau)

Aandachtspunten

Het inbouwen van de kookplaat kan op twee manieren. De worktop kan op het onderstel met kit bevestigd worden of met schroeven. Mocht de worktop met schroeven bevestigd worden, gebruik dan geen schroeven die langer zijn dan 7mm.

Direct onder de worktop zit de generator bevestigd. Om de generator te koelen, is intern een ventilator met koellichaam verwerkt. Voor juiste ventilatie heeft de generator 20mm ruimte nodig om voldoende te kunnen koelen.

Indien direct onder de worktop een lade ontworpen is, mogen hier geen zaken in opgeborgen worden die de ventilator kunnen blokkeren. Dat wil zeggen kleine objecten en papier die de ventilator kunnen beschadigen en dus het koelsysteem kunnen onderbreken.

De generator zal ten alle tijde warmte genereren. Hier mogen dan ook geen licht ontvlambare items of bussen met vluchtige gassen bij in de buurt staan.

Aangezien TPBtech een natuurlijk product blijft, zal het altijd onderhevig kunnen zijn aan beschadigingen. TPB worktops zijn dan ook niet onverwoestbaar. Wanneer per abuis harde of puntige objecten met grote kracht op de worktop terecht komen, kan zelfs TPBtech iets beschadigd raken. Dit zal echter nooit de constructie of werking van de worktop beïnvloeden.

Bij de levering wordt een tweetal documenten meegeleverd:

- In juiste manier uit te bekisting halen
- Gebruiksaanwijzing

Enkele praktische opmerkingen:

- TPBtech biedt een garantieperiode van 2 jaar
- Vanwege garantie en patent legal reasons, zal het TPBtech logo altijd zichtbaar op het werkblad te zien zijn
- Keramisch porselein is een natuurlijk product. Geen twee stenen zijn precies hetzelfde en consistent. Lichte kleurverschillen zijn dan ook onvermijdelijk

TPBtech kookgerei

Op de TPB werkbladen kun je niet zomaar een pan gebruiken. De pan komt dan ook als het ware boven het werkblad te “zweven”. Het merk BRA heeft een uitgebreid assortiment van gegoten aluminium pannen, specifiek ontwikkeld voor TPB werkbladen.

Hiervoor zijn een aantal redenen en ook grote voordelen:

- De onderzijde van de pan wordt ontlast van gebruikerssporen (de pan zal eerder slijten dan het werkblad)
- De pan kan geen afdruk achterlaten op het TPB werkblad
- Wanneer per abuis geknoeid wordt, gaan de voedselresten niet aan de onderzijde van de pan kleven. Werkblad en pan blijven op deze manier schoon
- De oppervlaktetemperatuur blijft relatief laag
- Geen schavende of schurende geluiden tijdens het schuiven met de pan

Het verhogen van de pan kan op drie verschillende manieren:

1. TPBtech biedt een lijn pannen aan van het merk BRA. Deze pannen worden standaard geleverd met teflon voetjes (voor assortiment, zie volgende pagina).
2. Bij elke levering van een TPBtech werkblad wordt één setje siliconen ringen meegeleverd. Deze kunnen door uw klant zelf bevestigd worden onder zijn eigen pannen
3. De pannen van uw klant kunnen worden opgestuurd naar TPB en hier wordt een teflon ring bevestigd aan de onderzijde van de pan (minimale dikte panbodem van 6mm)

Deze teflon voetjes en ringen zijn duurzaam en bestand tot 300ºC. Dat maakt de pan ook uitermate geschikt voor gebruik in de oven en vaatwasser. De siliconen ringen hebben een temperatuur bestendigheid van 170ºC.





Pannen





ADEK®

EST.1981

kookkunsttoestellen

fornuizen en keukenapparaten