

# TPBtech®



TPB Tech (Top Porcelanic Barcelona) présente la première surface technologique avec une cuisson intégrée sans découpes.

Une fonction de cuisson par induction qui vous permet de préparer, de cuisiner et de servir sur le même espace.

Cette solution innovante permet de cuisiner sur une surface, sans verre, sans angles visibles et sans joints, ce qui facilite considérablement le nettoyage. Vous maximisez votre espace dans un minimum d'espace.

Avec une consommation d'énergie extrêmement faible, notre produit est l'un des plus sûrs du marché.

Grâce à sa technologie innovante et protégée, TPB Tech a révolutionné la perception des tables de cuisson à induction et le monde de la cuisine. Nos modules à induction invisibles s'intègrent parfaitement dans le plan de travail et confèrent à chaque cuisine une apparence élégante et moderne.

Mais l'esthétique n'est pas la seule préoccupation - la technologie de TPB Tech offre une expérience de cuisson incomparable. Grâce à un apport d'énergie précis et efficace, vous pouvez vous attendre à des temps de cuisson réduits et des plats parfaits.

La surface facile à nettoyer vous permet de passer moins de temps à entretenir et plus de temps à savourer vos créations culinaires.



**carlo**

Carlo Bernasconi AG

SHOWROOM

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

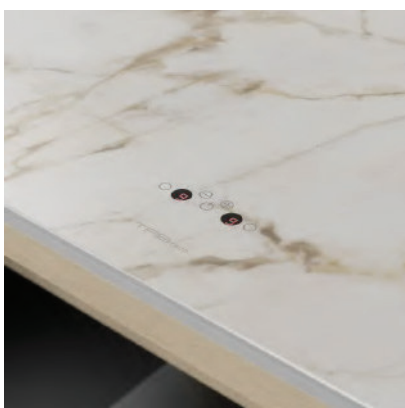
## SURFACES

Plongez dans l'innovation de TPB tech, basée sur un matériel composite breveté à 4 couches spécialement conçu pour la cuisine, comme un plan de travail robuste.

Mise au point. Nos surfaces en céramique offrent non seulement une sensation agréable et chaleureuse, mais établissent également de nouvelles normes en matière de résistance aux chocs, aux chocs thermiques, et aux rayures. La surface dure et non poreuse du système TPB empêche la pénétration de substances agressives. Elle garantit une longue durée de vie et facilite le nettoyage.

Finis les soucis liés aux taches tenaces ou aux salissures incrustées. L'absence de pores permet de créer en outre une barrière contre la formation d'odeurs de cuisine.

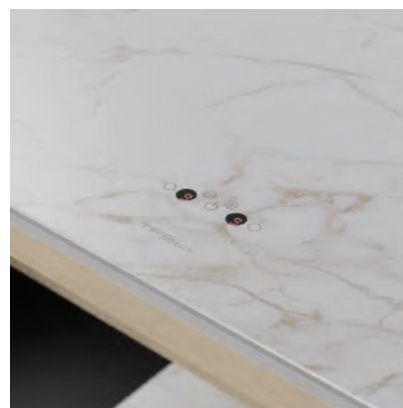
TPB tech ne définit pas seulement la manière de cuisiner, mais aussi le type d'expérience culinaire. Notre plan de travail n'est pas seulement fonctionnel, mais aussi esthétique. Il incarne la beauté, l'élégance et la longévité de votre cuisine.



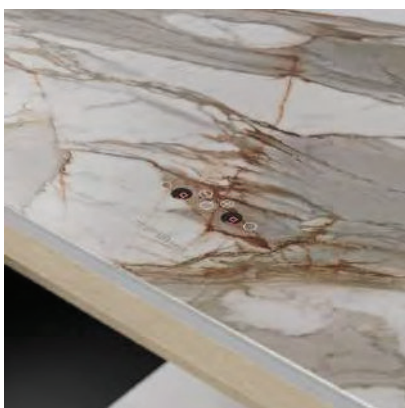
CALACATTA GOLD



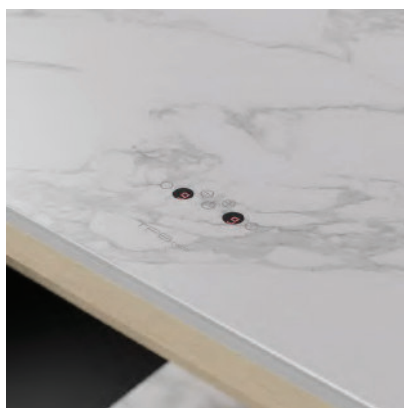
PREMIUM WHITE NATURALE



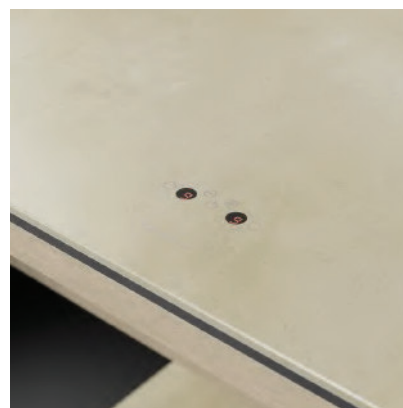
VAGLI GOLD



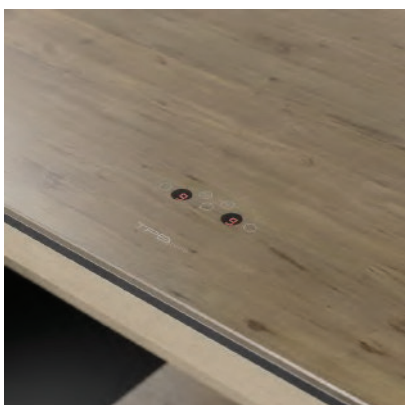
MACCHIA VECCHIA



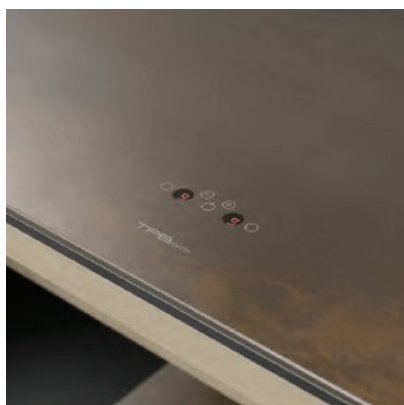
TORANO STATUARIO



GALILEA



BOREAL UMBER



MOMA RUSTEEL



COSMOPOLITAN SILVER



COSMOPOLITAN GREY



GRAVEL CALIZA



GRAVEL ACERO



GRAVEL ANTRACITE



IMPERIA SILVER



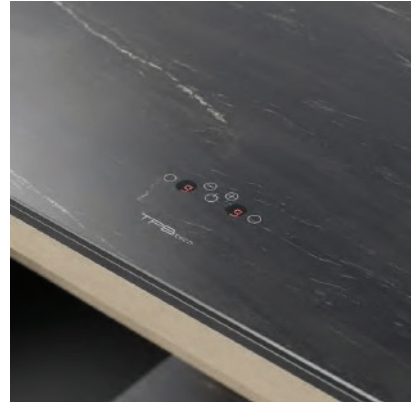
IMPERIA BLACK



CROTONE PULPIS



PIETRA GREY



BELVEDERE BLACK



BLACK SLATE



GRUM BLACK



PIETRA GREY

## TPB-LUX

Ouverture de nouveaux horizons dans le design intérieur et l'architecture.

Le premier matériel de plan de travail avec éclairage entièrement intégré. Interface exclusive de la version RGB.

La première surface TPB® Tech à induction invisible qui est dotée d'un éclairage intégré.

Un éclairage direct, qui provient du cœur du matériel multicouche (TPB® Lux) et éclaire directement 60 % de l'épaisseur du bord de 15 mm avec une lumière blanche, chaude ou RGB blanc. Cela crée une atmosphère chaleureuse et donne une agréable sensation de flottement de la surface





Avec l'intégration complète de TPB@ Lux, l'éclairage prend une nouvelle signification :

Il marque la position des inducteurs et de l'interface et donne en même temps un avertissement élégant mais clair.

Lorsqu'un inducteur est encore chaud, un avertissement rouge est visible. Dès que l'inducteur a refroidi, l'indicateur rouge\* se fond à nouveau dans la lumière.

TPB@ Lux peut être commandé par des éléments intégrés dans la surface du plan de travail, avec une télécommande ou des commandes murales en combinaison avec les autres interrupteurs.

Les commandes d'éclairage de TPB@ Lux sont entièrement indépendants du système des inducteurs invisible de TPB@ Tech.



Éclairer l'inimaginable.

Les systèmes d'éclairage traditionnels laissent souvent les zones humides, comme les éviers, mal éclairées. TPB@ Lux, qui est conçu pour être totalement étanche, offre une solution unique, en fournissant à ces zones un éclairage périphérique doux. En créant une subtile ambiance et améliorant l'atmosphère générale.



Éclairage complet des coins.

Jusqu'à présent, l'éclairage des surfaces et des plans de travail était assuré par des bandes de LED traditionnelles, qui étaient placés sous l'épaisseur du plan de travail ou sous les modules du meuble.

Avec TPB® Lux, en revanche, l'éclairage est directement généré par le matériel lui-même.

TPB® Lux éclaire tous les bords de l'îlot, créant ainsi une atmosphère et un environnement plus chaleureux.



## PLAQUES COMPLÉMENTAIRES

Des panneaux complémentaires, basés sur le même matériel TPB Tech, ont été conçus pour être utilisés comme extension du plan de travail, comme remontée, comme entre-meuble ou comme surface annexe.

Ces matériaux complémentaires, vous permettent de créer une cuisine complète. De recouvrir toutes les surfaces de la cuisine de vos rêves, ou encore de concevoir une table à manger en accord total avec votre cuisine moderne.





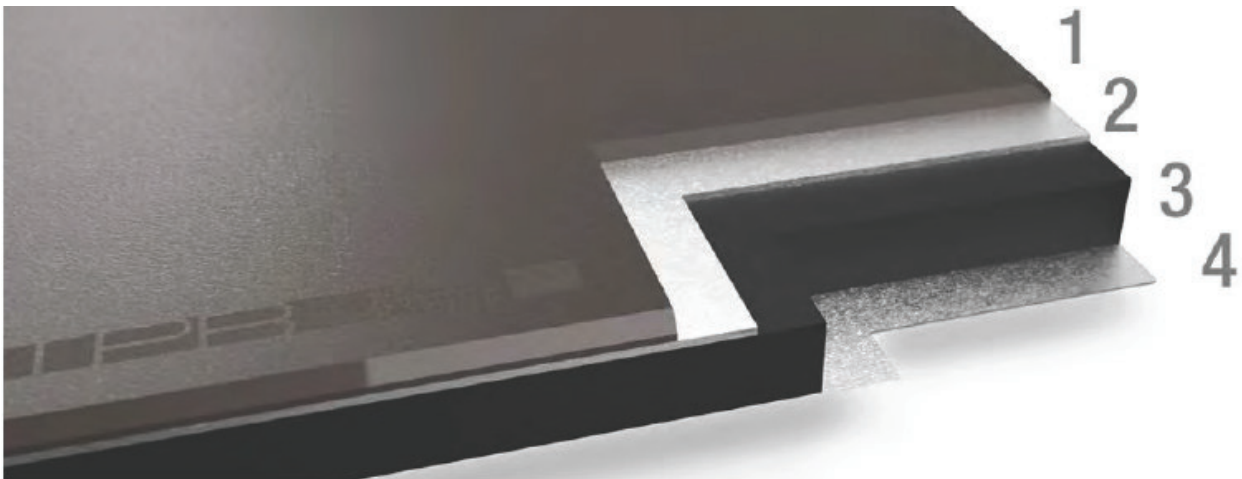
## TECHNOLOGIE TPB

Nous équipons votre cuisine avec des plans de travail composites en matériel TPB une solution parfaite pour tous ceux qui apprécient la beauté, l'esthétique, et la fonctionnalité à la fois.

Le matériel TPB breveté est fabriqué à partir de combinaison unique de matériaux naturels et de d'une technologie avancée.

Il est non poreux, anti-salissant et extrêmement durable.

D'une grande longévité, ces plans de travail offrent une résistance exceptionnelle à la chaleur, aux rayures et aux rayons UV. Le choix idéal pour l'intérieur et l'extérieur. Ils ne nécessitent qu'un entretien minimal pour garantir une esthétique fonctionnelle



### PORCELAINE-CÉRAMIQUE (1)

La surface en céramique de porcelaine apporte toutes les propriétés positives de ce matériau. Elle est non poreuse et antibactérienne, résistante aux rayures, facile à nettoyer et peut être utilisée comme support de découpe.

### COUCHE D'ALUMINIUM (2)

La couche d'aluminium sert de dissipateur thermique. Empêche que la plaque céramique ne subisse des chocs thermiques, qui peuvent entraîner des fissures, lors de la cuisson.

### BAKELIT (3)

Grâce à sa structure, la bakélite se caractérise par sa flexibilité et sa grande capacité d'absorption des chocs, ce qui lui garantit une stabilité maximale.

### DERNIÈRE COUCHE D'ALUMINIUM (4)

Sous la couche de bakélite, une autre couche d'aluminium assure la résistance du plan de travail.

## UNE INFINIE POSSIBILITÉS D'AMÉNAGEMENT

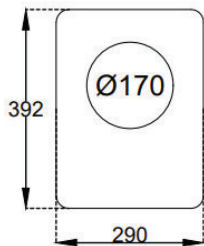
La configuration de votre cuisinière invisible à induction avec TPB Tech n'a jamais été aussi facile.

Grâce à notre technologie conviviale vous créez votre environnement de cuisson selon vos préférences et besoins individuels.

Choisissez les positions, le type et le nombre de foyers à votre guise.

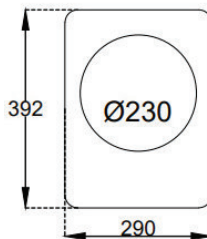
Notre conception flexible vous permet de configurer votre cuisine pour qu'elle corresponde et s'adapte parfaitement à votre style de vie.

### Small



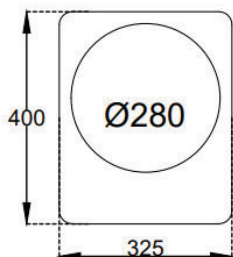
- 1,4 Kw
- 6 A
- 180-240 V
- 50 - 60 HZ
- 1,4 Kg

### Medium



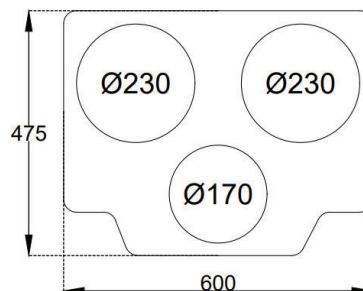
- 2,3 - 3 Kw
- 10 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz
- 2,3 Kg

### Big



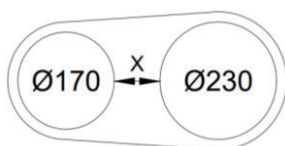
- 2,3 - 3 Kw
- 16 A
- 180-240 V
- 50 - 60 Hz
- 3,8 Kg

### Triple

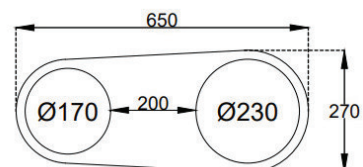
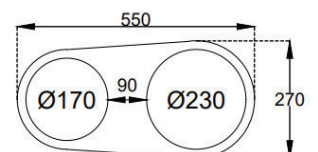
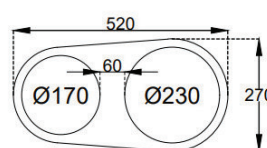


- Total Kw: 6,7 Kw
- Total amp: 26 A
- Total weight 7,4 Kg

### Double

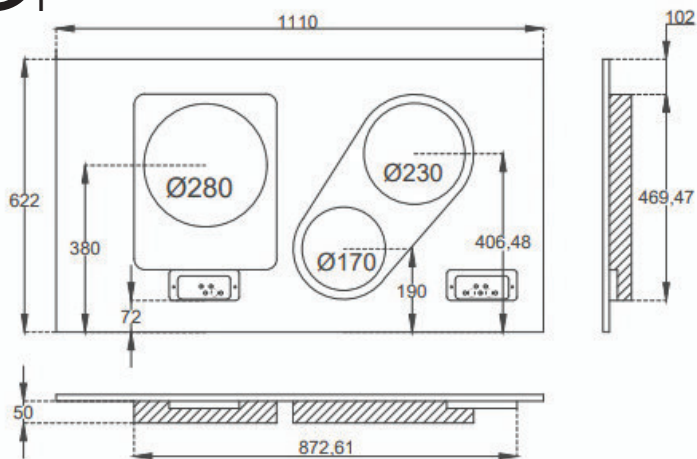


- X= 60, 90, 200
- Total Kw: 4,4 Kw
- Total amp: 16 A
- Total weight 3,7 Kg



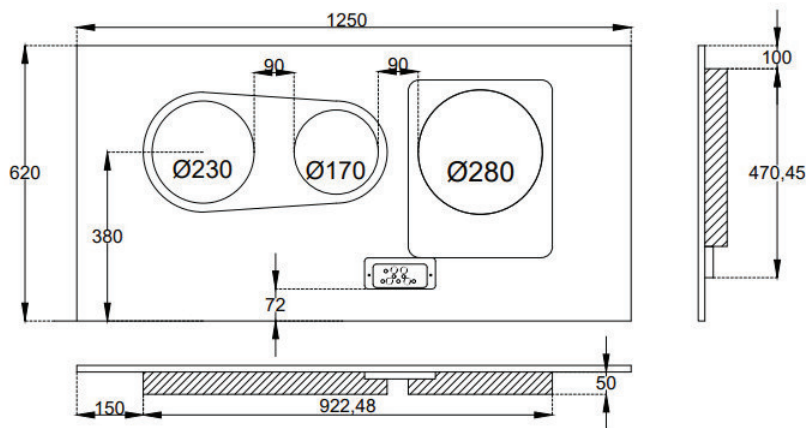
Les valeurs en kW dépendent des accessoires de cuisine, type casseroles, utilisées.

# C<sub>1</sub>



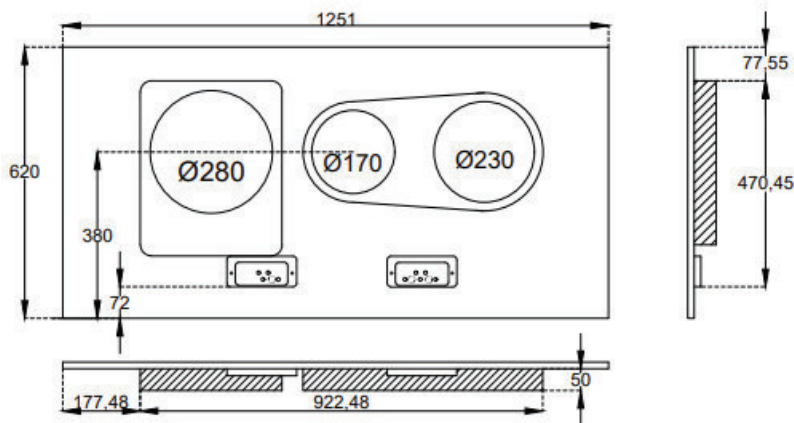
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# D<sub>1</sub>



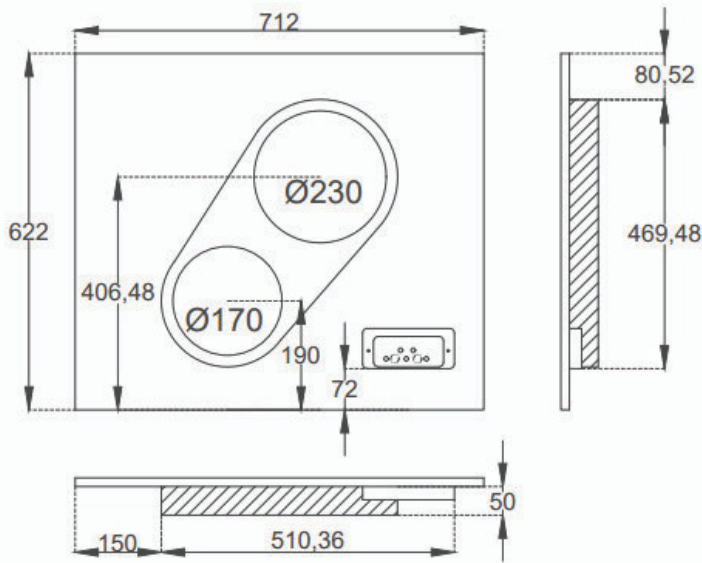
- 3 Induktoren
- 1 Touch Controller mit Timer
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# E<sub>1</sub>



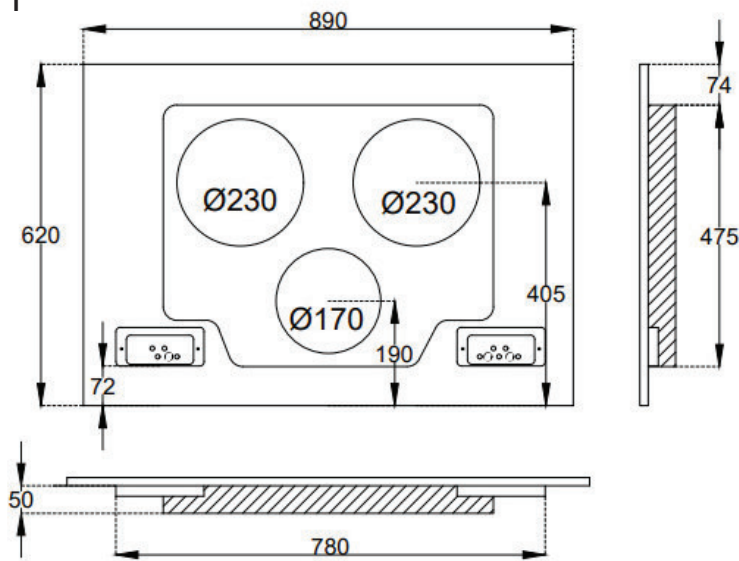
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 7,4 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# F<sub>1</sub>



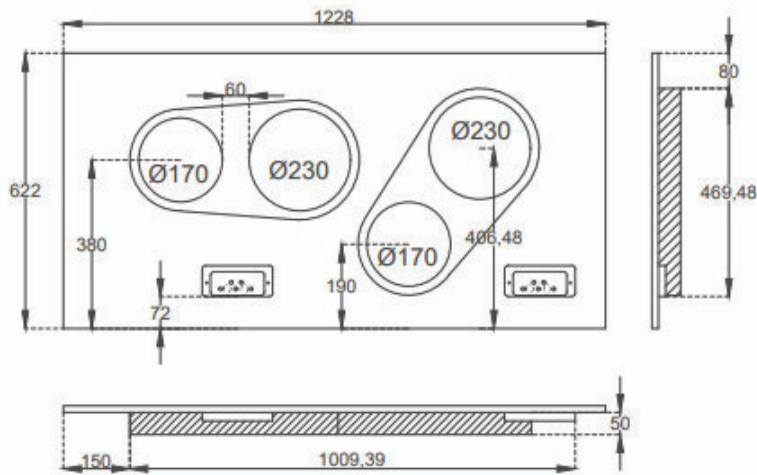
- 2 Induktoren
- 1 Touch Controller
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# G<sub>1</sub>



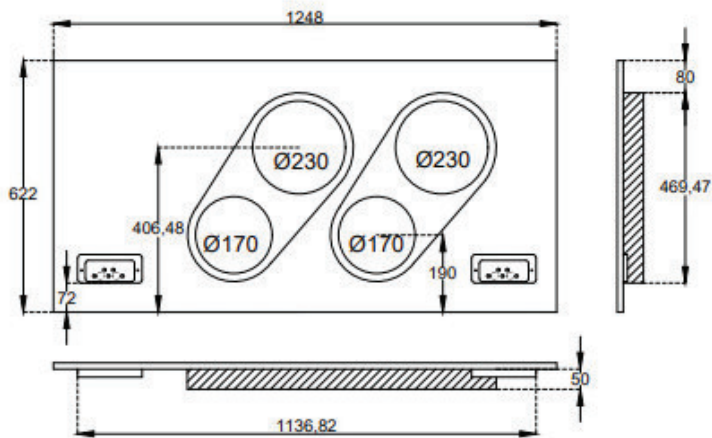
- 3 Induktoren
- 2 Touch Controller
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# H<sub>1</sub>



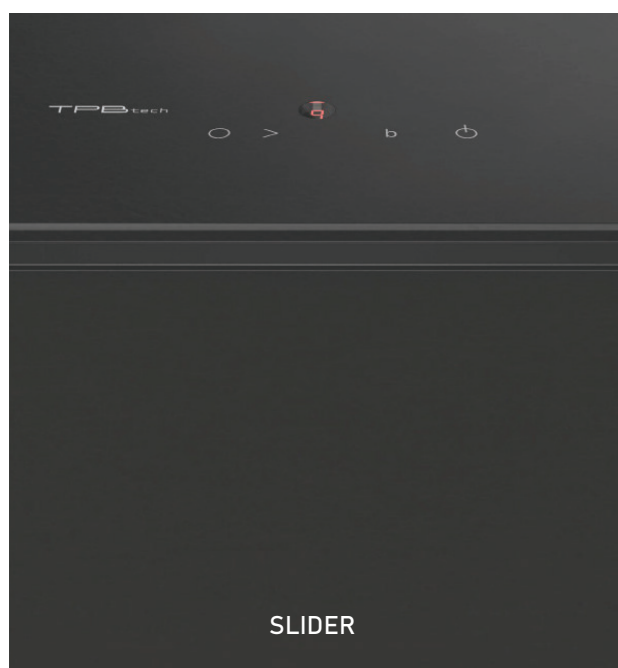
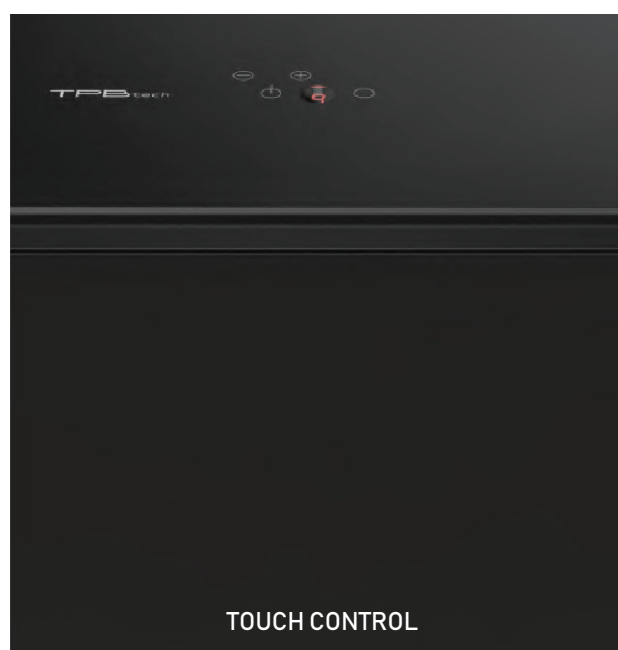
- 4 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 8,8 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

# I<sub>1</sub>

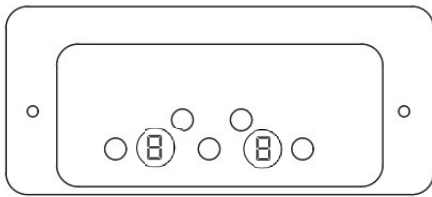


- 4 Induktoren
- 2 Touch Controller
- Total Kw : 8,8 Kw
- Total amp: 32 A
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

## UTILISATION DES INDUCTEURS

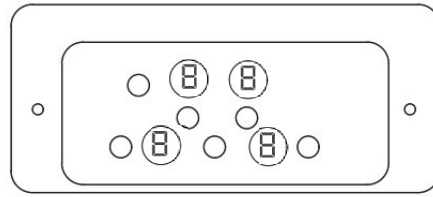


## Contrôleur tactile



2 inducteurs commandables

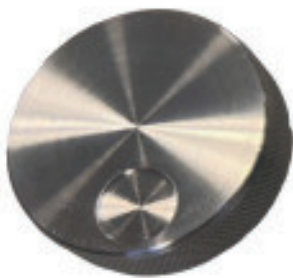
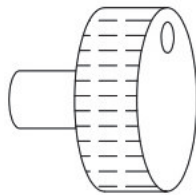
## Contrôleur tactile avec minuterie



Minuterie jusqu'à 99 min ; où le fonctionnement s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

Au moins 3 inducteurs sont nécessaires. (170, 230 et 280).

Bouton Rotatif



Acier inoxydable



Chrome



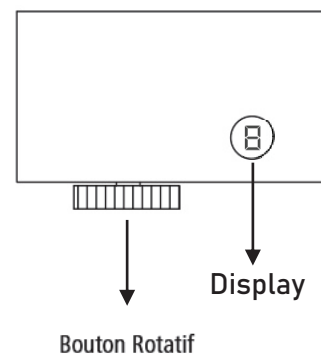
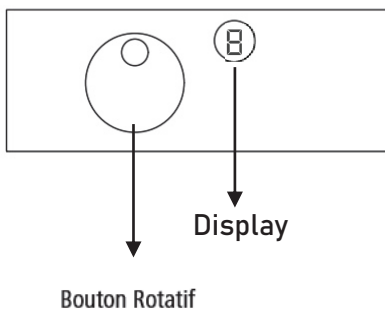
Noir



Gris

A : écran à droite du bouton rotatif sur la partie frontale du meuble.

B : écran en haut sur le plan de travail.



## FABRICATIONS SPÉCIALES

Carlo Bernasconi SA met à profit sa longue expérience pour transformer les plaques TPB® Tech sur demande.

Les professionnels expérimentés réalisent des coupes d'onglet et fabriquent des bassins en céramique avec la plus grande précision, afin de garantir des solutions parfaites.

Garantir des adaptations pour des projets exigeants.

Grâce à cette adaptation individuelle, les couches fonctionnelles des plaques restent invisibles tout en préservant la grande stabilité et la fonctionnalité du matériel est entièrement préservée.

Vous obtenez ainsi une surface élégante et sans raccords, à la fois esthétique et durable.

Garantir des adaptations pour des projets exigeants.





## ACCESSOIRES

Pour que la cuisson avec le TPB Tech soit efficace et sûre, il est nécessaire de prévoir une élévation entre la plaque de cuisson et l'ustensile.

Cette distance permet d'éviter que la casserole repose directement sur le plan de travail.

Cela évite que la chaleur des fonds de casseroles soit transmise directement à la surface en céramique. La surface et les casseroles sont protégées des frottements et l'énergie n'est pas directement transmise à la surface. Le plan de travail reste protégé.

## SUPPORT DE DISTANCE

TPB Tech offre la possibilité d'utiliser des casseroles déjà existantes. Pour cela, il est possible, selon les besoins, d'utiliser des dessous de plat magnétiques ou non magnétiques.



## USTENSILES DE CUISINE

TPB Tech propose une gamme variée d'ustensiles de cuisine avec des surélévations intégrées pour assurer distance nécessaire.

Il s'agit notamment de la HOME LINE pour l'usage domestique, fabriquée en acier inoxydable de haute qualité et en fonte d'aluminium, ainsi que la PROFESSIONAL LINE en acier inoxydable d'Inoxibar, spécialement développée pour les cuisiniers professionnels ou ambitieux.



## CHARGEUR A INDUCTION POUR APPAREILS ELECTRONIQUE

Le chargeur sans fil TPB se fixe sous votre plan de travail et permet de recharger votre téléphone.

Elle vous permet de recharger votre téléphone, ou tout accessoire électronique sans fil.

TPB tech présente son propre module de charge sans fil, spécialement conçu pour être compatible de manière transparente avec la technologie

La technologie Qi-BPP. Ce module de chargement sans fil innovant utilise la technologie avancée pour recharger sans fil les smartphones et autres appareils compatibles, sans avoir à utiliser un adaptateur secteur.



