

Innovación: encimeras de inducción integradas invisibles



TPB Tech es una solución tecnológica que permite cocinar sobre una superficie en la que no existe cristal ni fuegos visibles

Un nuevo concepto muy versátil para Hostelería

La forma de trabajar y actuar en las [cocinas profesionales](#) está experimentando una constante evolución y muestra de ello, son los nuevos agentes que están irrumpiendo en los métodos tradicionales como por ejemplo, las **encimeras de inducción**.

En este sentido, esta innovación continuada da lugar a productos sorprendentes como por ejemplo, TPB Tech, una **encimera tecnológica con inducción integrada invisible** sobre la que es posible elaborar, cocinar, trabajar y realizar el pase de los platos.

Además, permite cocinar sobre una superficie en la que **ni el cristal, ni los fuegos visibles existen**, lo que proporciona una limpieza rápida y muy sencilla, y además aprovechar al máximo el espacio, para realizar otras labores como consultar recetas y procedimientos en un ordenador.



Es una encimera tecnológica con inducción integrada invisible sobre la que es posible elaborar, cocinar, trabajar y realizar el pase de los platos.

Este novedoso producto, tiene su origen en el **material registrado y patentado TPB** bajo el que se integra un sistema adaptado de inducción y cuya composición cuenta con Certificado CE, particularidad de la que no disponen otros tipos porcelánicos o sinterizados, que no cumplen con las normativas legales de calidad y seguridad.

Algunos grandes chefs ya trabajan con encimeras de inducción

Por otro lado, este sistema desarrollado y fabricado en Barcelona, ya cuenta con conocidos seguidores en el mundo de la restauración como los chefs **Martín Berasategui, los hermanos Torres o Xavier Pellicer**, que han incorporado este tipo de encimeras de inducción integrada invisible, para cocinar, elaborar y emplatar.

Cabe destacar que, TPB Tech está disponible en **dos modalidades de mandos** dependiendo de las necesidades, bien con mandos situados en la propia encimera con un 'touch control' táctil, o instalados en la parte frontal del mueble, fuera de la encimera.

Además, también aporta un gran nivel de **seguridad** ya que permite trabajar a un centímetro escaso de la zona de cocción por la baja temperatura residual en la superficie de la encimera y ofrece un **consumo energético** muy bajo con respecto a otros sistemas.

Por último, actualmente cuenta con una gama de **quince acabados superficiales mates y semipulidos** compuestos por distintas tonalidades, veteados de piedra natural y texturas diversas para cocinas que también cuidan el diseño y el aspecto de este espacio.