

TPBtech®

*Design
materialu*

Vážení zákazníci,

Dostává se Vám do rukou katalog, který Vám má přiblížit designové možnosti nového unikátního systému vaření ve Vašich kuchyních, a to jak v domácnostech, tak i na profesionální úrovni.

Principem nového stylu využití Vaší kuchyně je odstranění jedné z dosud „nepostradatelných“ součástí kuchyní - a to varných desek, které jsou běžnou částí pracovních ploch na kuchyňských linkách i varných centrech profesionálních restaurací. Tyto varné desky jsou odstraněny pouze vizuálně, ale fakticky jsou neustále součástí pracovních ploch, pouze nepřekáží využití celé plochy a navíc prakticky nejsou vidět.

Ve své podstatě se jedná o nové využití indukčních způsobů vaření, kdy je zachován plnohodnotně způsob vaření, ale plochu je možno využívat i jinak – například jako stůl, barový pult, pracovní plochu kuchyňské linky, apod.

Věřím, že Vás tento unikátní systém zaujal a těšíme se na případné setkání, při kterém Vám rádi způsob použití předvedeme a zodpovíme všechny Vaše dotazy.

Dear customers,

Please find our new catalog that is intended to show you the design possibilities of a new unique cooking system in your kitchens, both at home and at a professional level.

The principle of the new style is the removal of one of the so far "indispensable" parts of the kitchen - namely induction which is a common part of the kitchen counters and cooking centers of restaurants. This induction is removed only visually, but in fact it is always part of the work surface, it just doesn't interfere with the use of the entire surface and moreover, it is practically invisible.

In essence, it is a new use of induction cooking methods, where the cooking method is preserved in its entirety, but the surface can be used in other ways - for example as a table, bar counter, kitchen work area, etc.

I believe that you will find this unique system interesting and we look forward to a possible meeting, during which we will be happy to show you how to use it and answer all your questions.


Václav Kadlčík
předseda představenstva

LEVEL 02, a.s.



Tří hvězdičková michelinská restaurace Cocina Hermanos Torres, kde vaří výhradně na kuchyňských deskách s technologií TPB tech.

CALACATTA GOLD

TPBtech®



černé jádro - *black core*

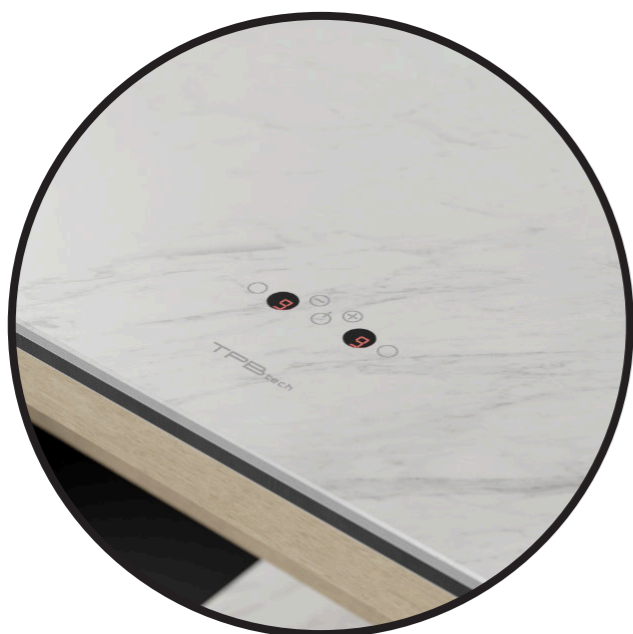


bílé jádro - *white core*



PREMIUM WHITE NATURALE

TPBtech®



černé jádro - *black core*

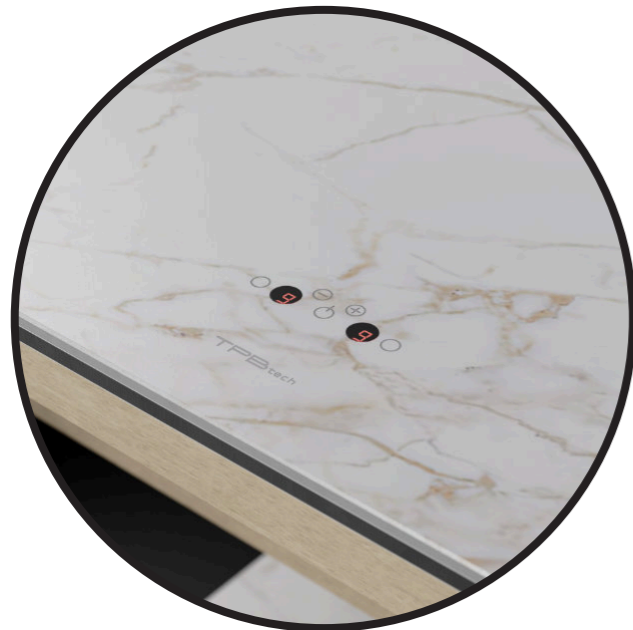


bílé jádro - *white core*

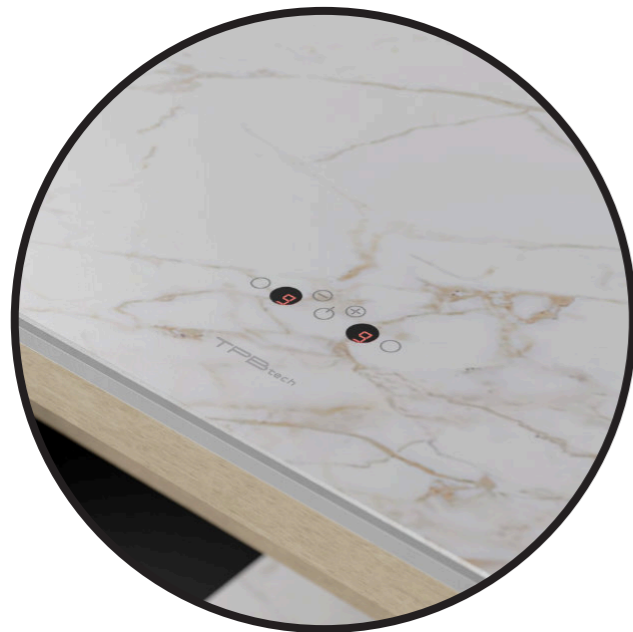


VAGLI GOLD

TPBtech®



černé jádro - *black core*

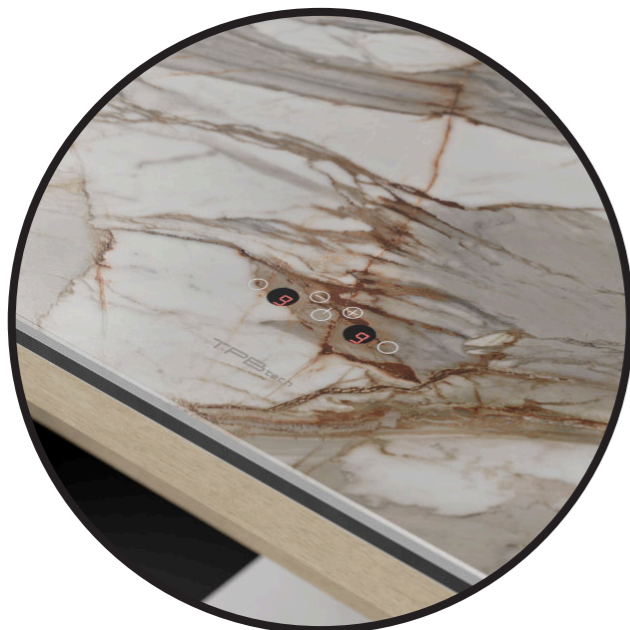


bílé jádro - *white core*



MACCHIA VECCHIA

TPBtech®



černé jádro - *black core*

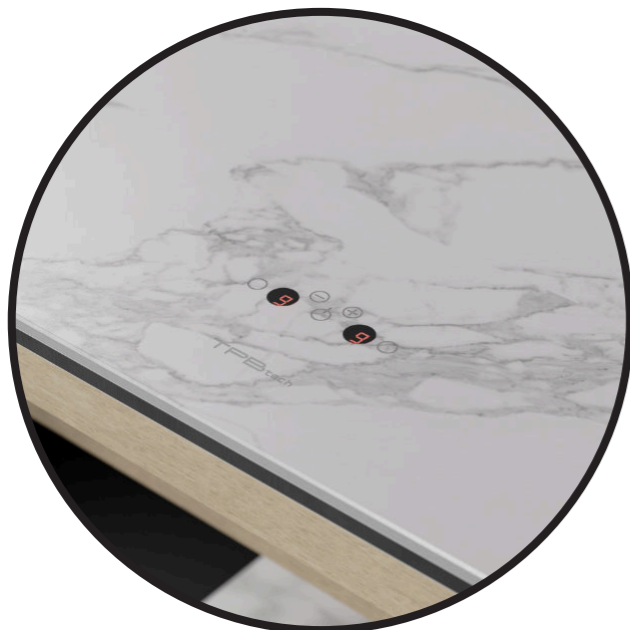


bílé jádro - *white core*

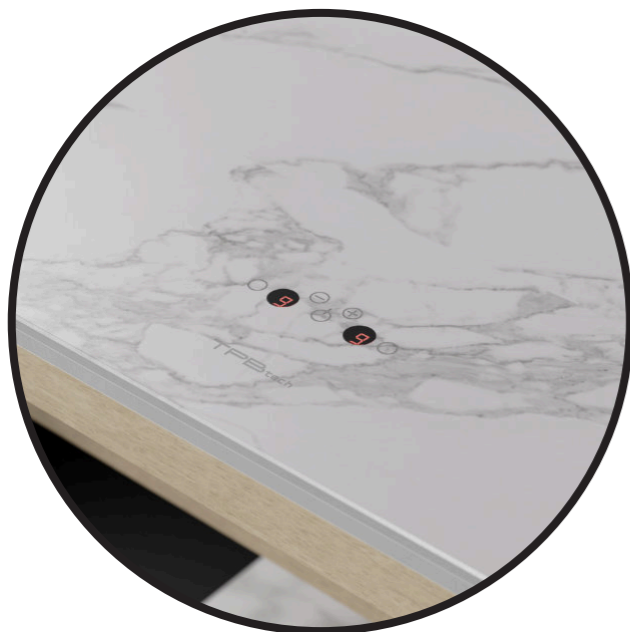


TORANO STATUARIO

TPBtech®



černé jádro - *black core*

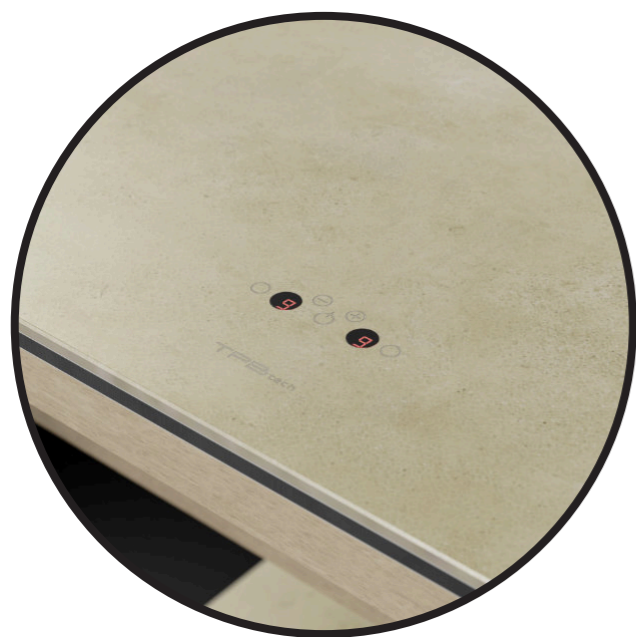


bílé jádro - *white core*



GALILEA

TPBtech®



černé jádro
black core



BOREAL UMBER

TPBtech®

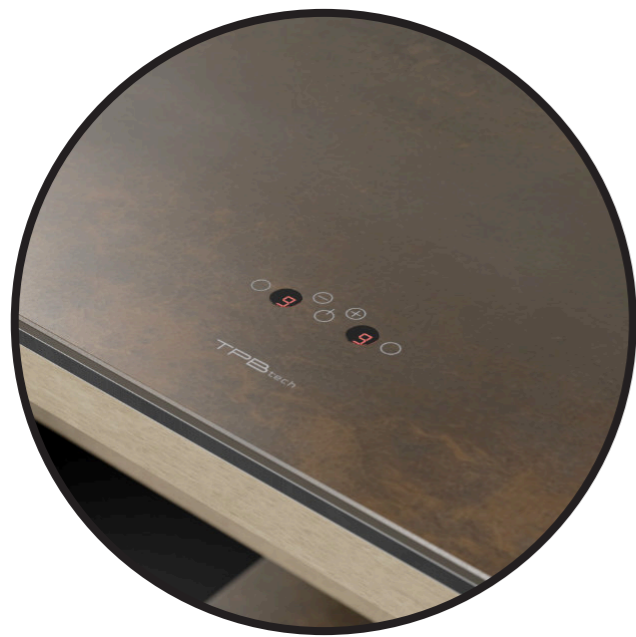


černé jádro
black core



MOMA RUSTEEL

TPBtech®

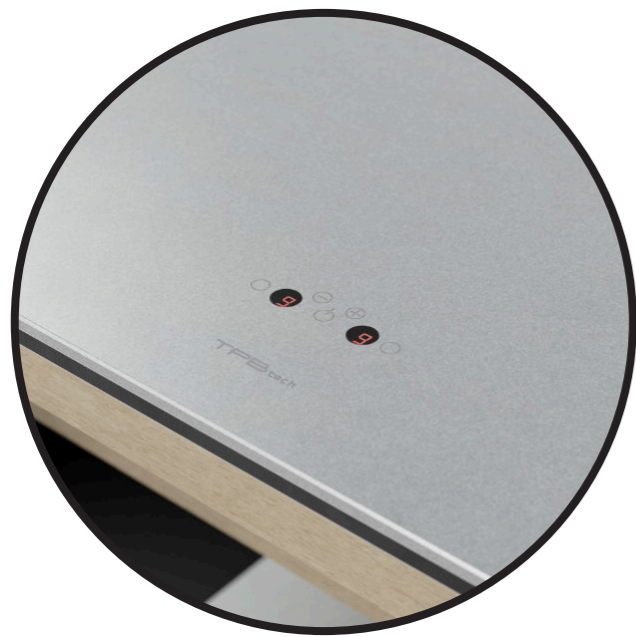


černé jádro
black core



COSMOPOLITAN SILVER

TPBtech®

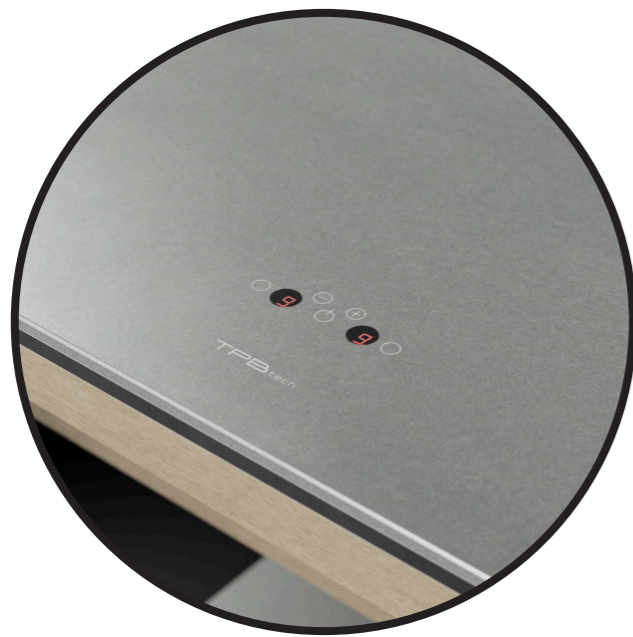


černé jádro
black core



COSMOPOLITAN GREY

TPBtech®

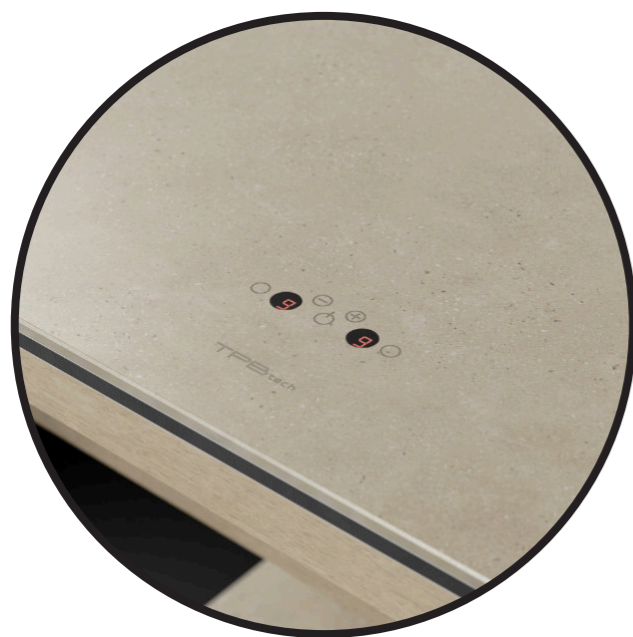


černé jádro
black core



GRAVEL CALIZA

TPBtech®

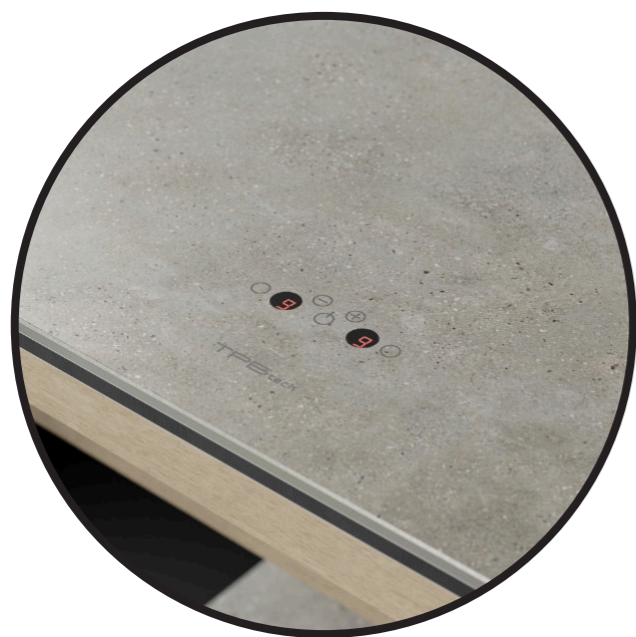


černé jádro
black core



GRAVEL ACERO

TPBtech®

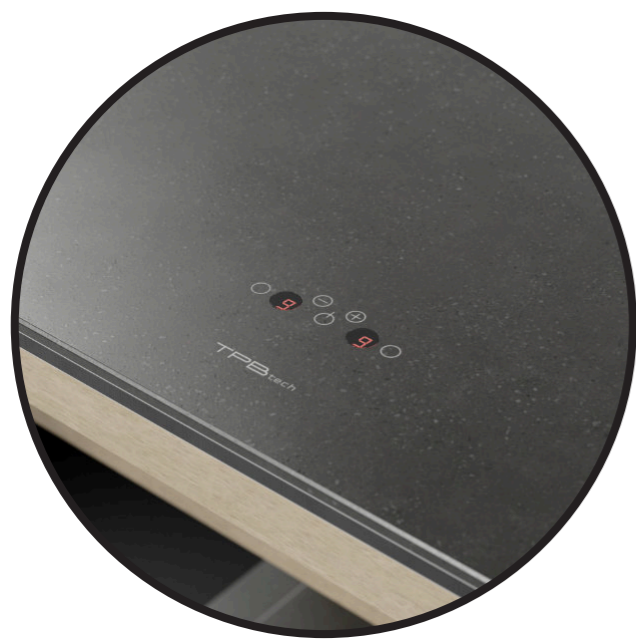


černé jádro
black core



GRAVEL ANTRACITE

TPBtech®



černé jádro
black core



GEO GREY

TPBtech®

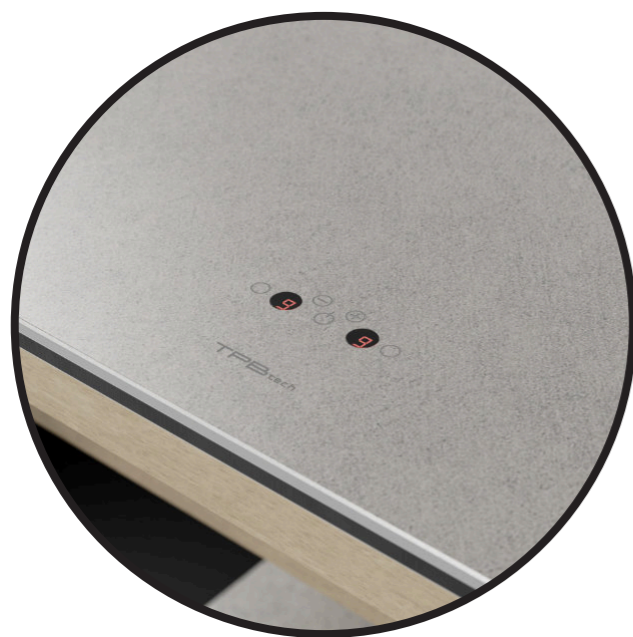


černé jádro
black core



IMPERIA SILVER

TPBtech®

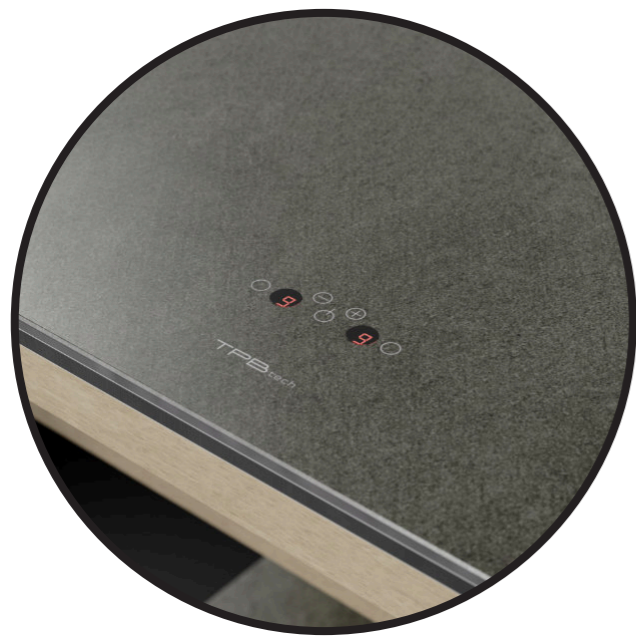


černé jádro
black core



IMPERIA BLACK

TPBtech®

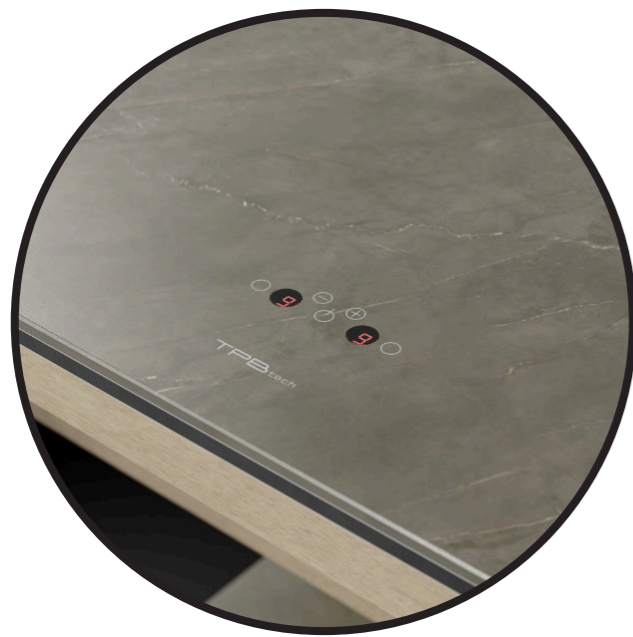


černé jádro
black core



CROTONE PULPIS

TPBtech®

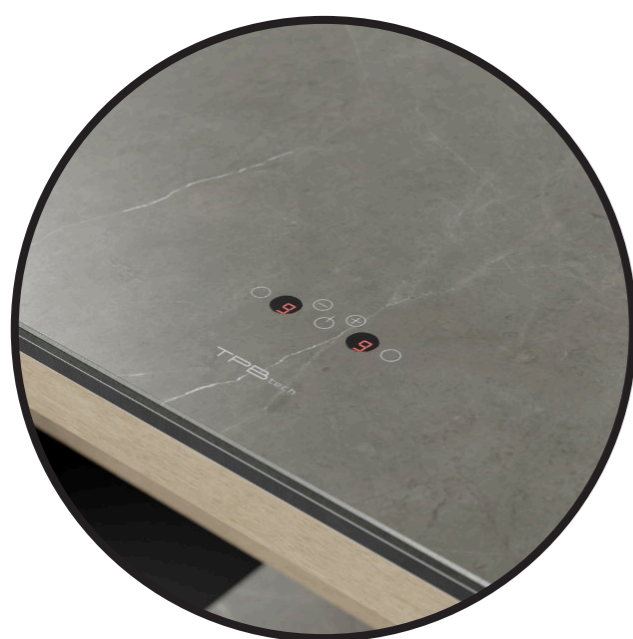


černé jádro
black core



PIETRA SILVER

TPBtech®

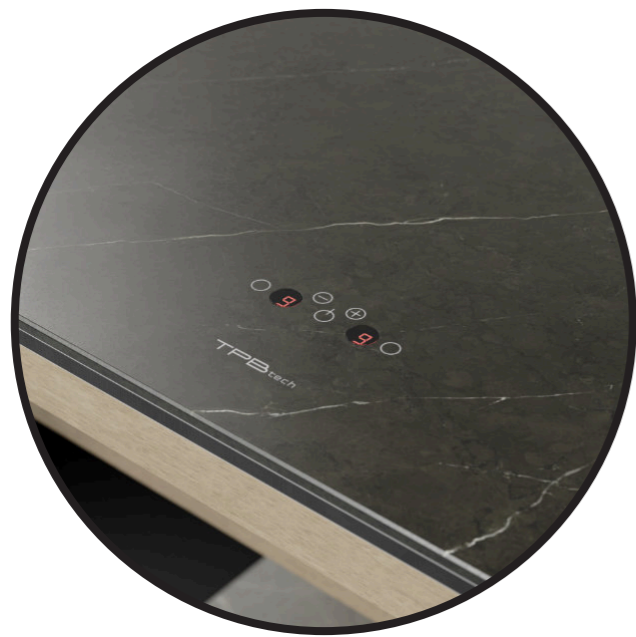


černé jádro
black core



PIETRA GREY

TPBtech®

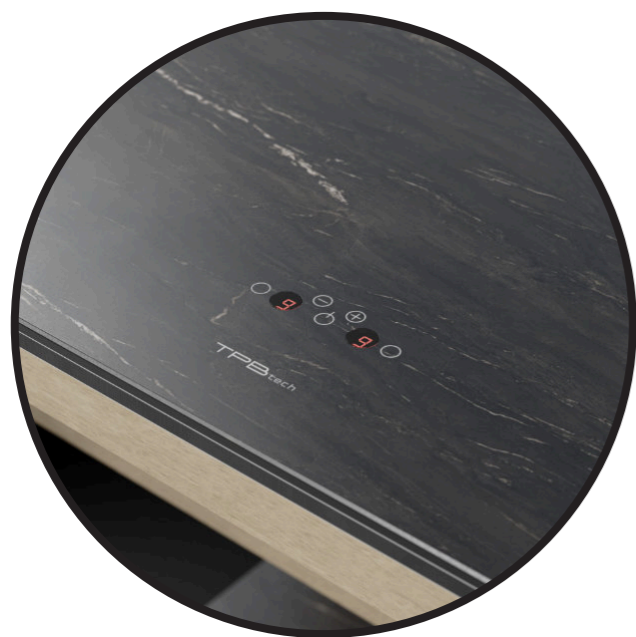


černé jádro
black core



BELVEDERE BLACK

TPBtech®



černé jádro
black core



BLACK SLATE

TPBtech®



černé jádro
black core

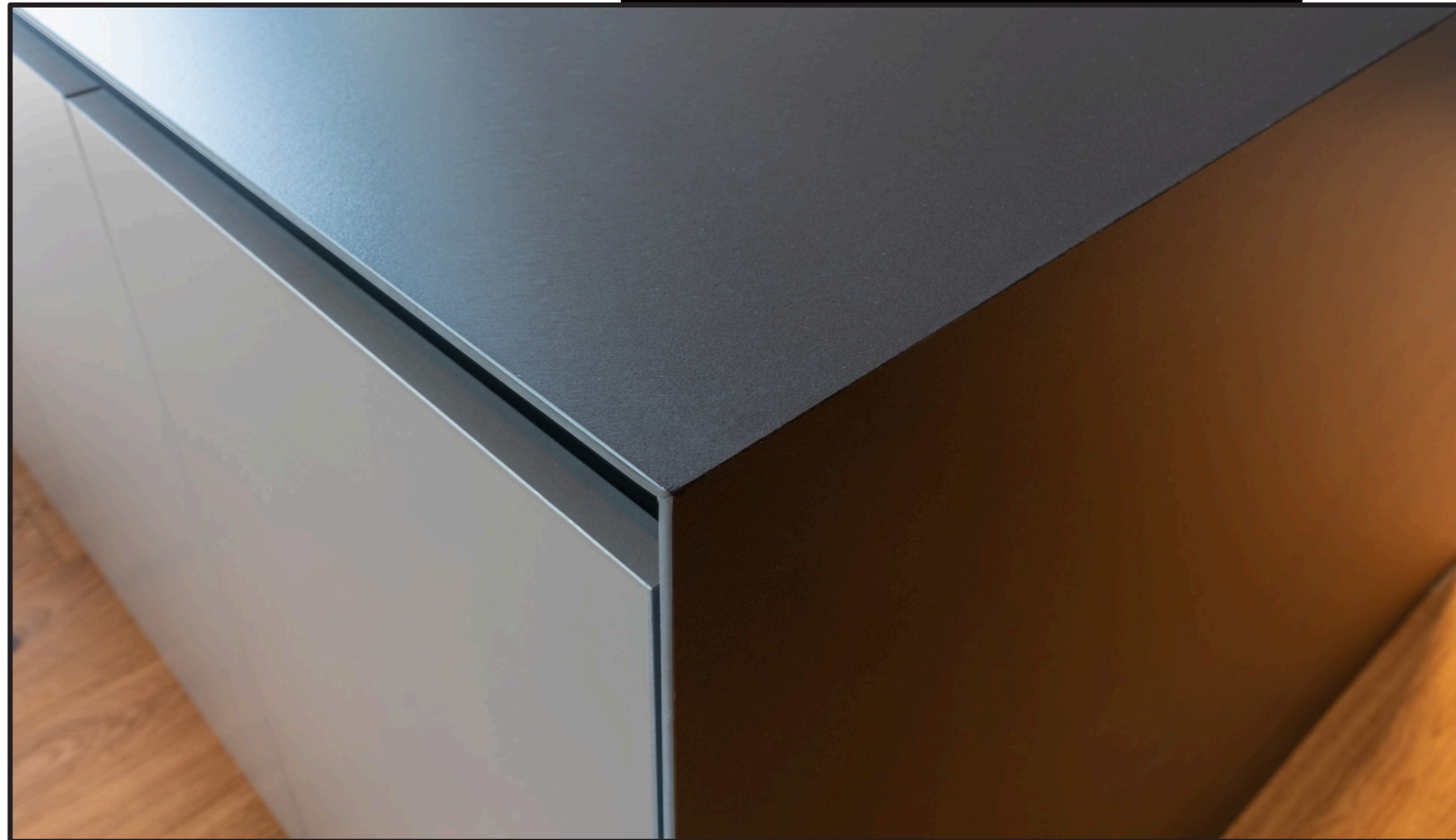


GRUM BLACK

TPBtech®



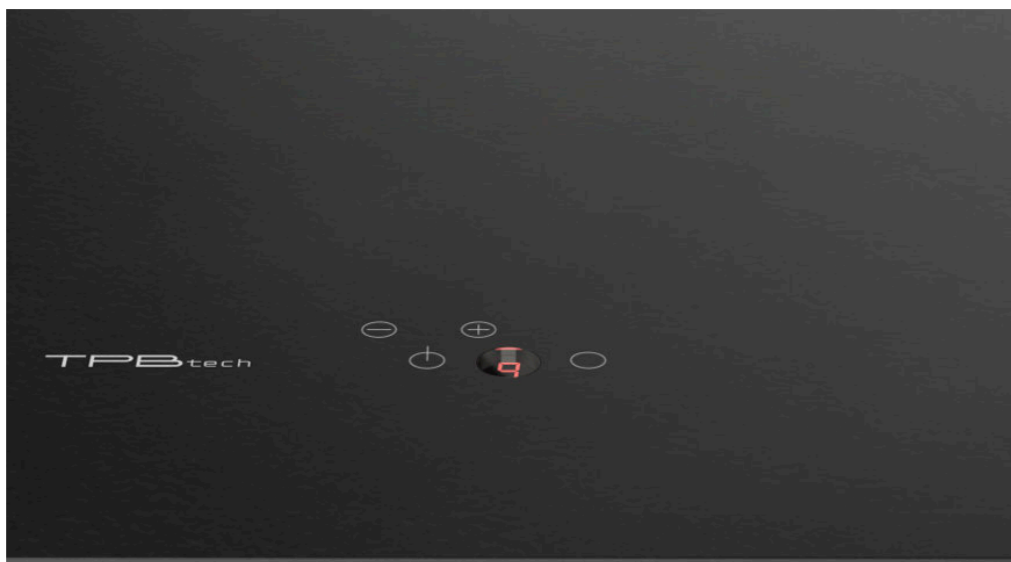
černé jádro
black core



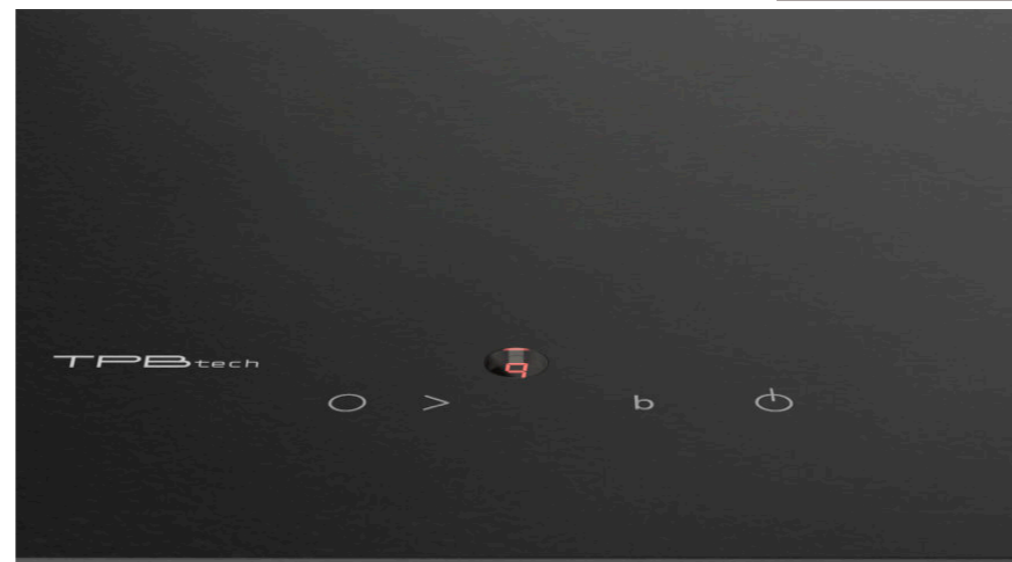
TYPY OVLÁDÁNÍ

CONTROLS

TPBtech®



DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ
TOUCH CONTROL



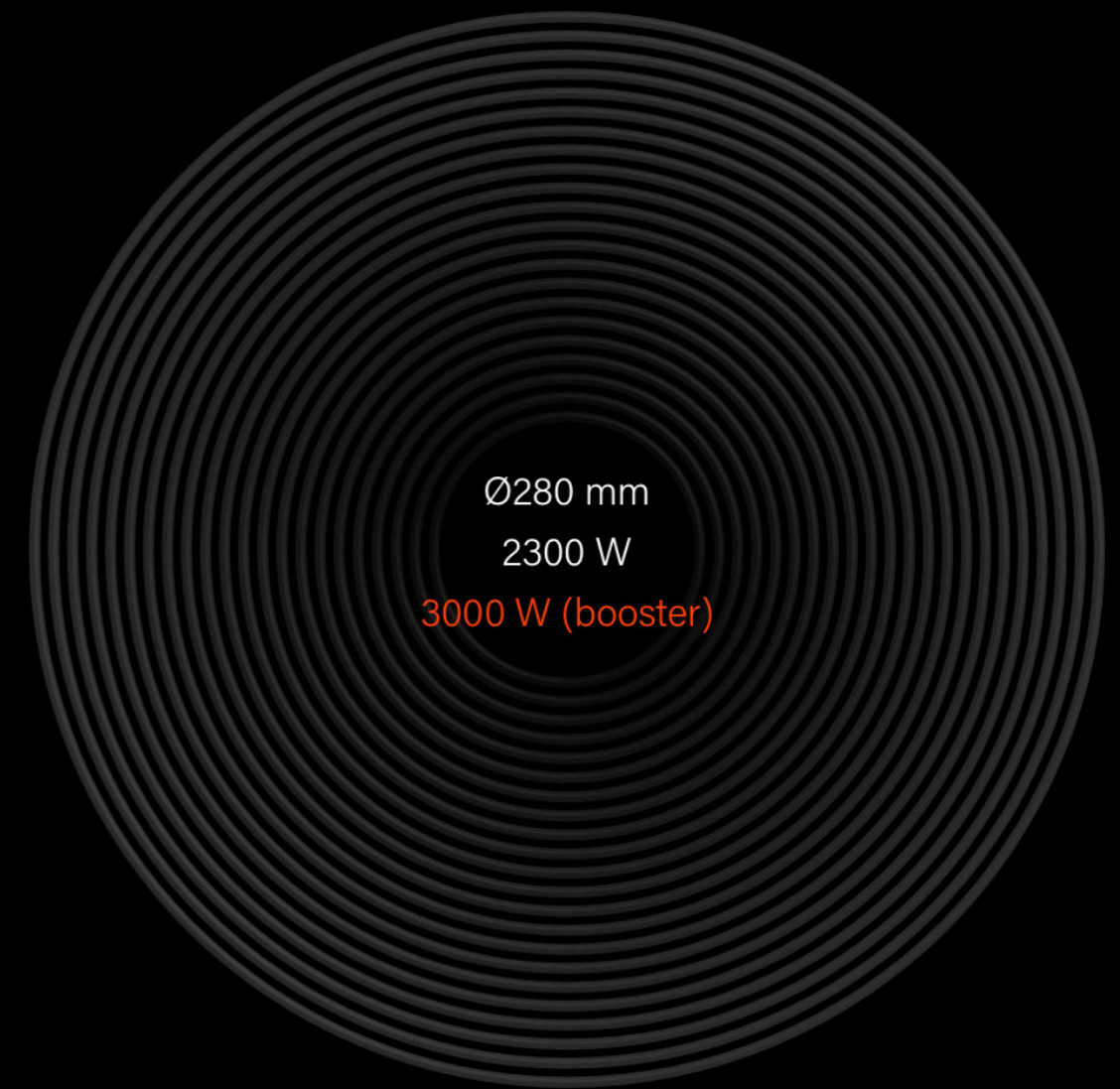
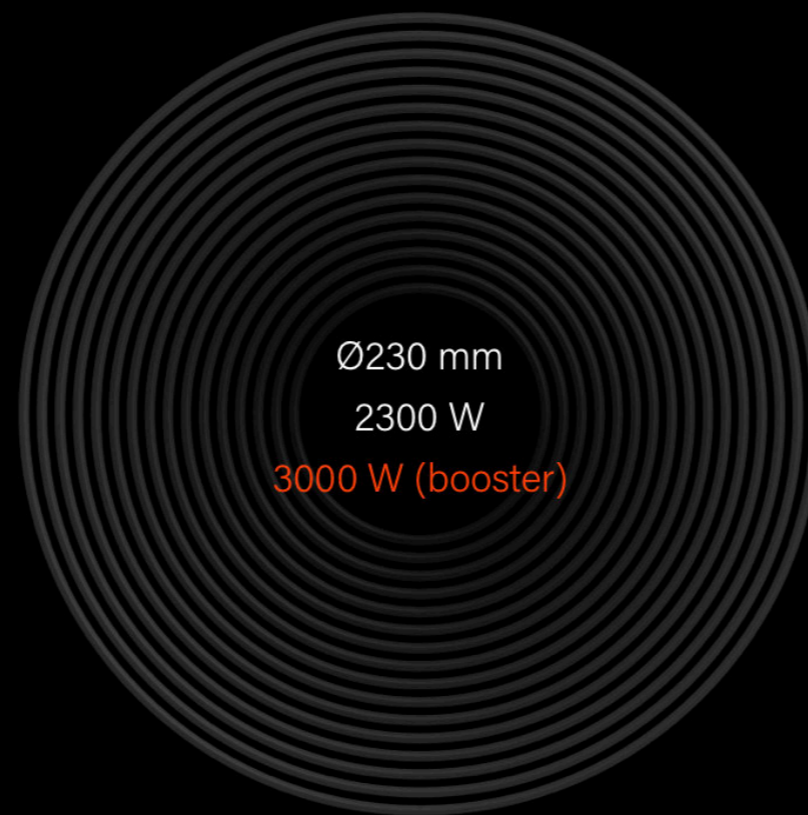
SLIDER OVLÁDÁNÍ
SLIDER CONTROL

KNOFLÍKOVÉ OVLÁDÁNÍ
KNOBS

TYPY INDUKTORŮ

INDUCTORS

TPBtech®



TPB LUX S LED OSVÍCENÍM

TPBtech®

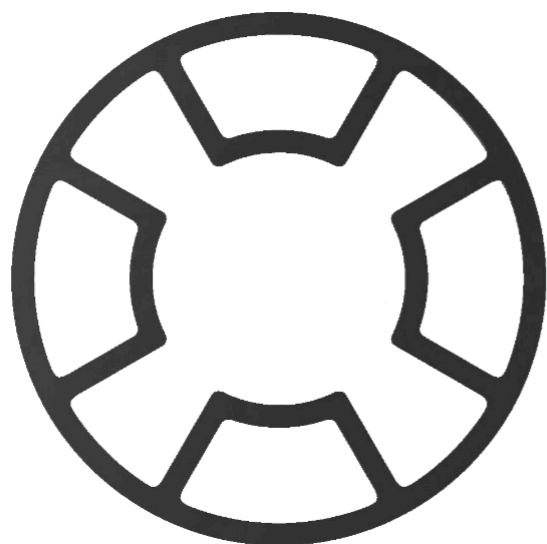


Level 02 a.s.

TYPY PODLOŽEK

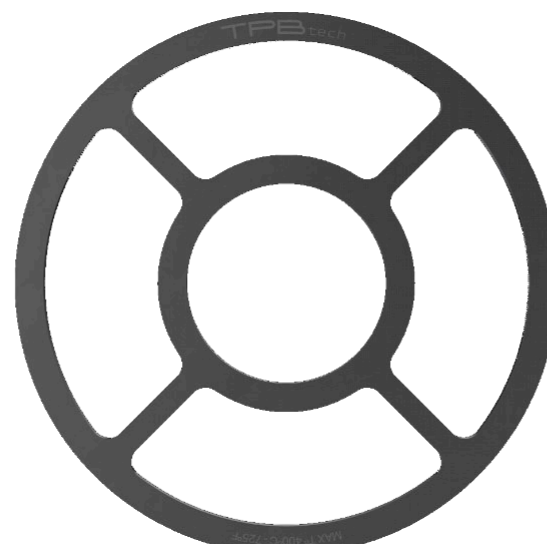
ELEVATIONS

TPBtech®



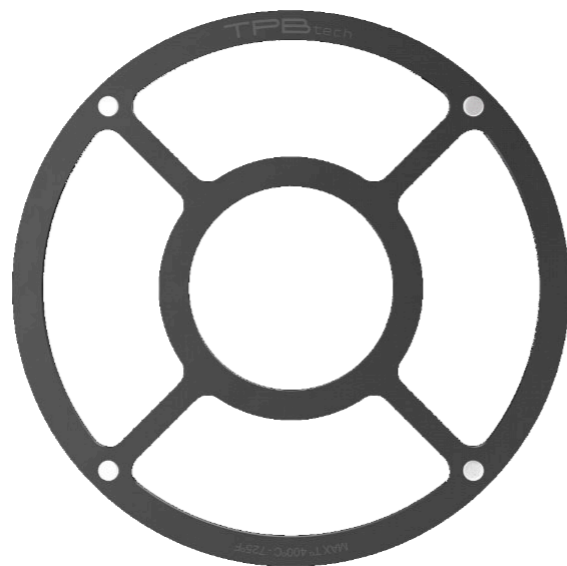
Ø 190mm

Max. Teplota 350°C



Ø 12mm, 190mm

Max. Teplota 400°C



Ø 12mm, 190mm

Max. Teplota 400°C

Magnetické připevnění
Magnetic coupling

Pár technických údajů:

Pracovní desky jsou vždy složeny ze sandwiche různých materiálů, kdy primární je vrchní keramická plocha tloušťky 6mm, pod ní je skladba materiálů, které zajistí mechanickou a tepelnou odolnost, tzn., že materiál je extrémně odolný proti nárazům a působení tepla.

Základní velikost desky (polotovaru) je 320x120cm. Z takto velkých desek je možno vyrobit pracovní desky kuchyňských linek, kuchyňských ostrovů a různých plnohodnotných stolů.

Na desku je možno v různém rozložení (ne pouze do čtverce) umístit varné indukční plotny s výkony od **1700W přes 2300W do 2800W**. Indukční plotny je možno umístit libovolně v ploše, vždy však nejméně 8cm od okraje.

Ovládání vaření na jednotlivých plotnách je možné prostřednictvím dotykového panelu, pro

Some technical data:

The kitchen worktops are always composed of a sandwich of different materials, where the primary is the upper ceramic surface with a thickness of 6 mm, below it is a composition of materials that ensure mechanical and thermal resistance, i.e. the material is extremely resistant to impacts and heat.

The basic size of the slab (semi-finished product) is 320x120cm. It is possible to make kitchen worktops, islands and various full-sized tables from such large slabs.

It is possible to place induction cooking plates with outputs **from 1700W through 2300W to 2800W** on the worktop in different layouts (not only in a square). Induction plates can be placed anywhere in the area but always at least 8 cm from the edge.

Control of cooking on individual hotplates is possible via the touch panel. For lovers of the

milovníky klasiky je možné použít ovládání klasickým otočným knoflíkem. Každá varná

plocha je vybavena displejem znázorňujícím stupeň ohřívání od jedničky do devítky, případně časovačem.

Odezva na nastavení intenzity – teploty vaření je **prakticky okamžitá** a je srovnatelná např. s plynovými hořáky. Teplota pro přípravu pokrmů je až **280°C**. Díky možnosti dosažení této teploty je deska LEVEL - TPB tech použitelná pro všechny způsoby smažení nebo vaření.

V deskách je možno vyřezat různé otvory, např. pro zásuvky, dřezy, odsavače apod.

Čištění desek po vaření je velmi jednoduché a vyžaduje minimální nároky – postačuje např. jarová voda a stěrka, případně jiný podobný čistící přípravek a např. papírové utěrky.

classics - it is possible to use control with a classic knob. Each cooking surface is equipped with a display showing the degree of heating from one to nine, powerboost or possibly a timer.

The response to setting the cooking intensity (temperature) is **practically immediate** and is comparable to e.g. gas burners. The temperature for preparing food is **up to 280°C**. Thanks to the possibility of reaching this temperature, the LEVEL - TPB tech plate can be used for all methods of frying or cooking.

Different holes can be cut in the boards, e.g. for sockets, sinks, extractor hoods, etc.

Cleaning the worktop after cooking is very simple and requires minimal effort – e.g. soap and a rubber scraper, or other similar cleaning product and e.g. paper towels are sufficient.

Level 02 a.s.

tel: +420 557 105 610 - www.level02.cz - level02@level02.cz