

Holzherde
Heizungsherde
Kombiherde

Die Klassiker zum Kochen und Heizen



www.tiba-herde.ch

Tiba
HERDE

Holz ist ein faszinierender Energieträger: Holz ist nachwachsend, ungefährlich in der Handhabung, schafft lokale Arbeitsplätze, ist umweltschonend und voller Energie.

CO₂-neutral: die Photosynthese

Das wichtigste Element des CO₂-Kreislaufs ist die Photosynthese, also die Umwandlung von CO₂ und Wasser mit Hilfe von Sonnenenergie in Sauerstoff, Wasser und Traubenzucker. Der Traubenzucker wird später im Baum noch zu Zellulose umgewandelt und bildet den Hauptbestandteil des Baumes. Wird das Holz später verbrannt (oder vermodert im Wald bei Nichtnutzung), wird die gleiche Menge an Wasser und CO₂ freigesetzt, wie zuvor aufgenommen wurde. Damit ist der Kreislauf wieder geschlossen.

Was ist Feinstaub?

Feinstaub entsteht durch Dieselruß, Autoabgase, Abrieb von Bremsbelägen und bei Verbrennungsprozessen. Es handelt sich dabei um ganz kleine Staubpartikel unter 10 Mikrometer (0.01 mm). Bei der Verbrennung von Holz entsteht ebenfalls Feinstaub, doch hängt die Menge sehr stark von der richtigen Anfeuerungstechnik, der Feuerstätte und dem Brennstoff ab. Zu feuchtes Holz oder eine zu tiefe Verbrennungstemperatur sind beispielsweise problematisch. Tiba nimmt die Thematik Feinstaub sehr ernst und setzt alles daran, den Ausstoß an Feinstaub zu minimieren. Unsere neu entwickelte Brennkammer für unsere Holzherde unterschreitet die ab 2015 geforderten Grenzwerte um mehr als 50 Prozent.

Geringe graue Energie

Als graue Energie wird die Energiemenge bezeichnet, die für Herstellung, Transport, Lagerung, Verkauf und Entsorgung eines Energieträgers nötig sind. Da Holz fast ausschliesslich lokal angebaut und verarbeitet wird, ist der Anteil an grauer Energie im Vergleich zu Öl oder Gas sehr gering – das schont die Umwelt und das Portemonnaie.

Holz als Energieträger: Erneuerbar, lokal und CO₂-neutral.

1 kg Holz = CO₂-neutral

1 Liter Öl = 2.7 kg CO₂

Wieviel Energie steckt im Holz?

1 kg Pellets = 5 kWh

1 kg Buchenholz trocken = 4.0 kWh

1 Ster Buchenholz trocken = 2100 kWh

1 Liter Heizöl = 2 kg Pellets / 2.5 kg Holz

Eine Schweizer Tradition seit 1848.

Tiba Herde sind strapazierfähig, langlebig und wertbeständig. Die elegante, schlichte Form sowie die Farbvielfalt ordnen sich diskret dem individuellen Stil Ihrer Küche unter oder setzen bewusst Akzente. Das zeitlose Design macht Ihre Küche auch optisch langlebig.

Dank des grossen Sortiments an Herdtypen, Elektroherden und Unterbauelementen wird jeder Tiba Herd zum massgeschneiderten individuellen Küchenarbeitsplatz, hergestellt in unserer Schweizer Traditionsmanufaktur.

Tiba hat seit 1848 über 250 000 Holzherde gebaut, für Schweizer Alphütten und Bauernhöfe in Chile. Unsere Produkte stehen täglich im Einsatz und bieten unseren Kunden einen echten Mehrwert.



Inhalt



JURA
Holzherde

Seite 4



FUEGO
Holzherd-Modul

Seite 18



ALPEN
Heizungsherde

Seite 24

Kombiherde

Seite 32

Farb- und Griffsortiment

Seite 36

Elektroherde und Backöfen

Seite 38

Tiba Form Unterbauelemente

Seite 42

Hinweise zum Einbau von Holz- und Heizungsherde

Seite 48

Unsere Firma

Seite 50

Standorte und Ausstellungen

Seite 52

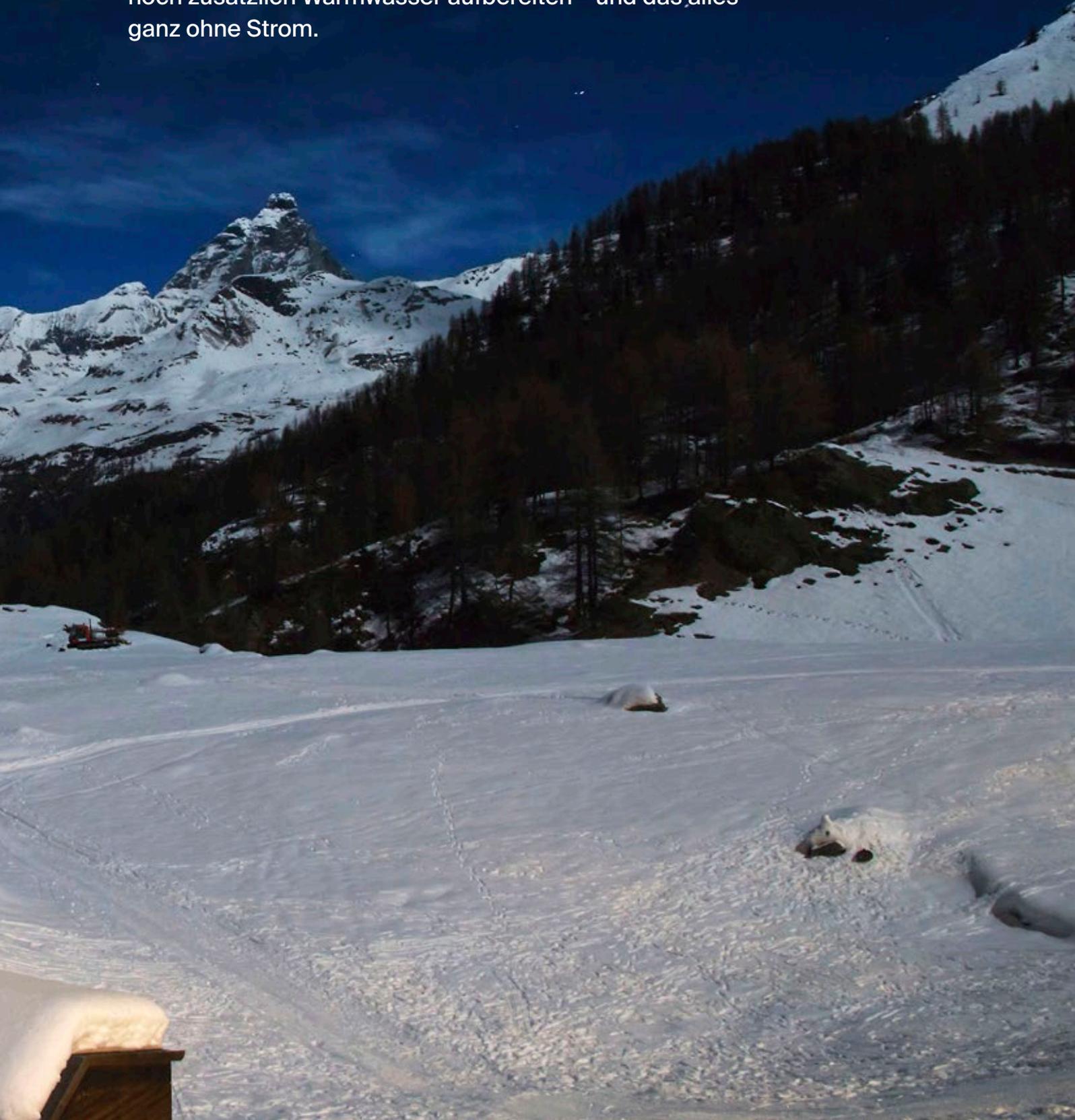
HOLZHERDE

Kochen, Backen und Warmwasser



Ihre persönliche Unabhängigkeitserklärung.

Tiba Herde verbinden Kochen auf richtigem Feuer mit modernster Technik. Je nach Wunsch können Sie neben Kochen auch Backen, einen Kachelofen beheizen oder noch zusätzlich Warmwasser aufbereiten – und das alles ganz ohne Strom.



Jura 614

Kompakt und individuell

Der Jura 614 ist der kompakteste Herd und dank seiner kleinen Aussenmasse ideal als Ergänzung für bestehende Küchen gedacht. Er bietet Platz für zwei Pfannen, kann optional mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet und mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden kombiniert werden.



Familie Meier, Liestal

Freunde und Fondue

Letzten Winter verwirklichten wir unseren Traum und erweiterten unser Haus mit einem Wintergarten. Zuerst planten wir dort einen Kaminofen einzubauen, doch dann kam zum Glück alles anders. Da wir im Winter gerne mit Freunden ein Fondue geniessen, entschieden wir uns für einen Holzherd, um den Geruch nicht mehr im Haus zu haben.







Jura 624

Leistungsfähig und vielseitig

Der Jura 624 ist ein leistungsfähiger Herd und kann dank seinem grossen Brennraum als Zusatzheizung eingesetzt werden. Durch seine Leistung eignet er sich auch zur Beheizung eines Kachelofens. Zudem bietet er Platz für drei bis vier Pfannen. Auch dieses Modell kann optional mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet und mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden kombiniert werden.





Hans-Peter und Ruth Wohler, St. Gallen

Ein warmes Herz

Zur Pension haben wir unser Haus modernisiert und dabei Küche und Wohnzimmer zu einer Wohnküche umgebaut. Als Raumtrenner haben wir durch unseren Ofenbauer eine Kachelofenwand mit einem Tiba Holzherd einbauen lassen. Die Wand wird mit dem Herd beheizt, indem die heissen Rauchgase durch 4 m lange Züge geführt werden. Nach ca. drei Stunden feuern ist die ganze Wand angenehm warm und die gespeicherte Wärme reicht meist für die ganze Nacht aus. So kochen und heizen wir absolut unabhängig.



Jura 634

Die individuelle Zusatzheizung

Der Jura 634 wurde speziell für den Ersatz von Heizungsherden entwickelt. Entsprechend dimensioniert, bietet das Kochfeld dieses Modells Platz für vier Pfannen. Im Übrigen teilt der Jura 634 die Eigenschaften und Möglichkeiten des kleineren 624-Modells: Dank seiner Leistungsfähigkeit eignet er sich als Zusatzheizung oder zur Beheizung eines Kachelofens, lässt sich mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausstatten und ist kombinierbar mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden.



Monika Wagner, Olten

Ein Geräusch aus meiner Kindheit

Letztes Jahr durften wir das Haus unserer Grosseltern übernehmen. Dabei haben wir so ziemlich alles renovieren müssen, vom Bad bis zur Küche. Dort stand noch ein Holzherd aus den 1950er Jahren, mit dem ich viele Erinnerungen verband: Meine Grossmutter schürte jeden Morgen den Herd an und immer wenn ich als Kind bei meinen Grosseltern übernachtete, konnte ich das Geräusch hören wenn ich noch im Bett lag. Dann wusste ich, dass die Küche angenehm warm ist, wenn ich runterkomme. Ein neuer Holzherd durfte darum in diesem Haus nicht fehlen.





Jura 674

Das vielseitige Multitalent

Der Jura 674 Holzherd ist der grösste Tiba Herd und ein echtes Multitalent: Kochen, Backen, Heizen und Warmwasser - alles mit einem Gerät. Auf seiner grossen und massiven 50 kg Gusskochplatte finden bis zu sechs Pfannen Platz und das grosse Edelstahl-Backfach fasst Bleche von 38 x 42 cm für gelungene Backkreationen. Optional kann er auch mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet werden.



Marco Sarner, Luzern

Unsere Alp

Vor einigen Jahren konnte ich ein altes Maiensäss auf einer schön gelegenen Alp erwerben, die ich für meine Familie und mich in ein kleines Ferienhäuschen umgebaut habe. Da wir nur über fliessend Wasser aber nicht über Strom verfügen, entschieden wir uns für einen Tiba Herd. Mit diesem kochen und backen wir nicht nur, sondern erwärmen auch einen kleinen Kachelofen hinter dem Herd.





Überblick Jura-Linie

Tiba Herde passen sich Ihren Bedürfnissen an – nicht umgekehrt. Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge, Abdeckungen oder Sichtfenster – jeder Herd wird individuell Ihren Wünschen und den vorhandenen Gegebenheiten angepasst.

Grundausrüstung

- Alle Modelle inklusive Sockel, Abdeckung und Frontsockelverkleidung
- Separate Heiz- und Aschentüre, inklusive Aschenschublade
- Ausschamottierter Feuerraum und Flachrost aus Spezialguss
- Geräteschublade auf Kugellagerschienen, ein Norm-Abgasstutzen, Türgriffe, Seitenwände grundemailliert
- Türbandung wahlweise links oder rechts

Optionen

Alle Modelle mit Anschlussmöglichkeiten für einen Kachelofen/Sitzbank (2. Rauchstutzen). 3 kW Heizelement für die Aufheizung eines Boilers in Schwerkraft. Aschenfall für die saubere Entsorgung der Asche. Individuelle Grifausrüstung und Farben. Anbau an Elektroherde und weitere Unterbauelemente möglich. Sichtfenster. Aussenluftanschluss. Siehe auch Kapitel Kombiherde.

Modell

Individuelle Ausstattung
Individueller Einsatzbereich

Abmessungen in mm oder dm³

Höhe/Breite/Tiefe (Einbau) Breite (mm)

Höhe/Breite/Tiefe (freistehend)

Feuerraum Kochen, Höhe/Breite/Tiefe

Fülltüröffnung Breite/Tiefe

Brennstofflänge/mit Boilerheizelement

Abgangsstutzen Rauch

Gewicht

Gewicht (kg)

Kochfläche in mm

Glaskeramik, Breite/Tiefe (Model C)

Guss, Breite/Tiefe

Schnellkochplatte, Durchmesser (Model S)

Einfülldeckel, Breite/Tiefe (Model E)

Kochleistung

Pfannen

Feuerungstechnische Werte

Stündlicher Abbrand bei Nennleistung mit lufttrockenem Brennholz (kg/Std.)

Zugbedarf bei Nennleistung (Pa)

Feuerungstechnischer Wirkungsgrad (%)

Leistungsabgabe Total (min./max. kW)

Ankochen von 2 l Wasser: Holzmenge in kg

Ankochen von 2 l Wasser: Kochzeit in min.

**Jura 614**

mit Einfülldeckel, Schnellkochplatte
oder mit Glaskeramik

Jura 624

mit Einfülldeckel, Schnellkochplatte
oder mit Glaskeramik

Jura 634

mit Einfülldeckel

Jura 674

mit Einfülldeckel od. Schnellkochplatte
Innenabmessungen Backofen:
30 × 38 × 42 cm

900 (850)/400/600

900 (850)/550/600

900 (850)/620/600

900 (850)/900/600

900 (850)/450/600 mit Sichtseiten

900 (850)/600/600 mit Sichtseiten

900 (850)/670/600 mit Sichtseiten

900 (850)/950/600 mit Sichtseiten

240/230/360

240/230/360

240/230/360

240/230/400

180/130

180/130

180/130

180/130

330/250

330/250

330/250

330/250

180 × 130

180 × 130

180 × 130

360 × 130 seitlich, 220 × 180 hinten

130

170

190

250

320/505

470/505

nicht verfügbar

nicht verfügbar

350/535

500/535

570/535

850/535

225

225

nein

225

180/320 (614E)

180/320 (624E)

180/320 (634E)

180/320 (674E)

2 Pfannen

3 – 4 Pfannen

4 Pfannen

bis zu 6 Pfannen

1,85

2,0

2,1

2,0

10

10

10

10

74,0

75,0

75,0

78,0

2,6/5,8

2,8/6,3

3,0/6,5

2,7/6,5

1,8

2,1

2,1

2,0

12

14

14

14

Tiba Innovationen



Schnellkochplatte (Modell «S»)

Die tiefen Rippen der Guss-Schnellkochplatte sorgen für einen raschen Wärmeübergang.



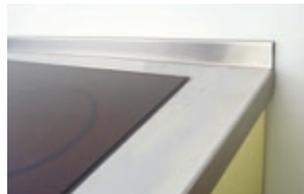
Einfülldeckel (Modell «E»)

Der praktische Einfülldeckel ermöglicht ein einfaches Einfüllen von oben.



Fugenlose Abdeckung

Ob Gusskochplatte oder Glaskeramik – die fugenlose Abdeckung in Chromstahl vereinfacht die Reinigung und sorgt für ein modernes Design.



Zarge

Die Zarge bildet einen sauberen und hygienischen Abschluss zwischen Herdrückseite und Wand. Auf Wunsch kann die Zarge auf Mass gebaut werden.



Zweiteilige Feuerbrücke

Im hinteren Teil der Brennkammer schliesst die zweiteilige Feuerbrücke aus chromstahllegiertem Guss den Feuerraum ab. Sie erlaubt eine einfache Anpassung der Wärmeverteilung an die individuellen Koch- oder Heizbedürfnisse am Aufstellort.



Heizelement

Das im Feuerraum eingebaute Heizelement dient zum Aufheizen eines Warmwasser-Boilers in Schwerkraft mit einer wasserseitigen Leistung von 3 kW.

Saubere Verbrennung garantiert



Qualitäts-Ausmauerung

Der Feuerraum besteht aus gegossenem Feuerfestbeton. Dieser zeichnet sich durch grosse Genauigkeit, optimale Wärmespeicherung und ausserordentlich grosse Temperaturwechselbeständigkeit aus.

Vorteile

- lange Lebensdauer der Brennkammer
- optimale Wärmespeicherung



Anfeuerungsregler

Die Verbrennungsluft wird mit dem automatischen Anfeuerungsregler dosiert. In der Anfeuerphase wird mehr Luft von unten durch den Rost geführt (Primärluft). In der Betriebsphase wird dagegen die Verbrennungsluft vorgewärmt und von oben dem Feuerraum zugeführt (Sekundärluft).

Vorteile

- bequemes Anfeuern
- Senkung der Emissionswerte



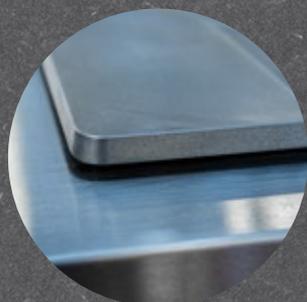
Dichte Feuerbrücke

Im hinteren Teil der Brennkammer schliesst die Feuerbrücke aus Guss den Feuerraum dicht ab. Zwischen der Ausmauerung und der Feuerbrücke können keine unverbrannten Rauchgase abfließen.

Vorteile

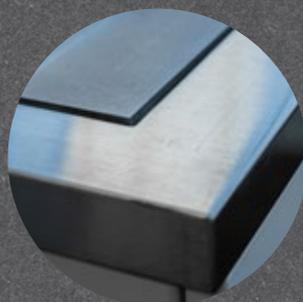
- Senkung der Emissionswerte
- keine Glanzrussbildung

Kochflächen bei Holz- und Heizungsherden



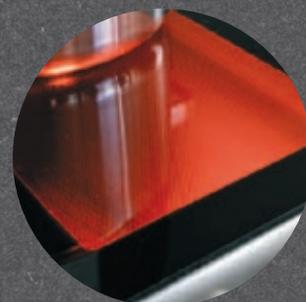
Standard-Gussplatte

Diese aufliegende Kochplatte bildet einen sauberen Abschluss. Sie ist robust, dauerhaft und einfach zu reinigen.



Versenkte Gussplatte

Die versenkte Gussplatte erlaubt ein Ziehen und Verschieben der Pfannen im ganzen Arbeitsbereich. Diese Lösung ist besonders sinnvoll, wenn ein Elektroherd neben dem Holzherd verbaut wird. **Hinweis: Nur möglich beim Heizungsherd Modell ALPEN 806.**



Glaskeramik

Edelstahlabdeckung und Glaskeramik sind als absolut flächenbündige Konstruktion ausgeführt. Glaskeramik bietet höchsten Bedienungskomfort, schnelles Aufheizen, einfaches Reinigen und ein bequemes Verschieben der Pfannen auf der ganzen Herdkombination.

FUEGO

High-Tech, Design und Qualität vereint in einem Gerät

Fuego setzt neue Massstäbe für das Kochen mit Holz.

Mit dem «Fuego» bringen Sie Emotionen zurück in die Küche!
Das grosse Sichtfenster wärmt die Seele und bringt
Behaglichkeit, Komfort und Funktionalität in den Alltag.





Fuego

Feuer und Flamme fürs Kochen

Mit dem Holzherd-Modul «Fuego» eröffnet Tiba dem Küchenbau ganz neue Möglichkeiten für die Integration eines Holzherds in eine Einbauküche. «Fuego» lässt sich wie ein handelsüblicher Elektroherd in eine Küche mit unterschiedlichen Abdeckungsausführungen integrieren und passt sauber und fugenlos in jede Küche. «Fuego» ist einfach und sicher im Betrieb. Die warme Konvektionsluft des automatischen Mantelkühlsystems wird im Sockel gefasst und kann in einen anderen Raum zum Wärmen abgeleitet werden.





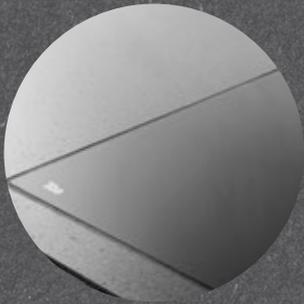
Matthew Adam, Zug

Das Feuer in unserer Küche

Aus meiner Heimat in England kannte ich Holzherde noch aus meiner Kindheit und ich war überrascht, welche Entwicklungsschritte hier stattfanden. Da ich den ganzen Tag vor einem Bildschirm sitze, genieße ich es abends den Herd einzufeuern und während dem Kochen dem Feuerspiel zuzuschauen. Ich bin immer wieder überrascht, wie wenig Holz es braucht, um etwas zu kochen – normalerweise reichen 2-3 Stück Holz für ein Nachtessen.



Tiba Innovationen



Fugenlos

Dank dem höhenverstellbaren Rahmen ist eine fugenlose Integration in verschiedene Küchenabdeckungen (Stein, Keramik und Stahl) möglich.



0 mm Abstand

Das Mantelkühlsystem hält die Temperatur der Oberfläche bei konstant 35°C – ein seitlicher Sicherheitsabstand zu brennbarem Material entfällt.

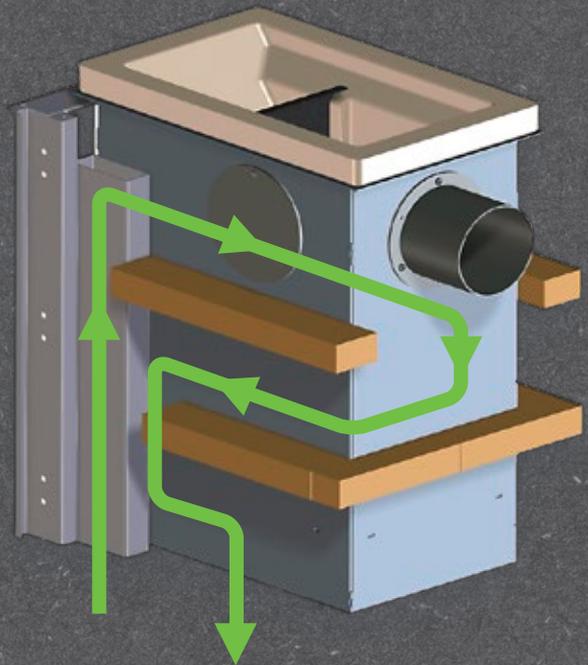


Kühlsystem

Die warme Kühlluft wird über zwei Warmluftkanäle im Küchensockel abgeführt – zum Beispiel in einen anderen Raum oder den Fussraum der Küche.

Tiba Innovation Kühlluftführung

Dank einem ausgeklügelten Mantelkühlsystem kann der «Fuego» ohne Sicherheitsabstand an brennbare Materialien verbaut werden. Seine Oberflächentemperatur beträgt im normalen Betrieb unter 35°C. Die erwärmte Konvektionsluft wird im Sockel gesammelt und kann über eine Warmluftverteilung bequem in den Bodenraum der Küche oder in einen anderen Raum abgeleitet werden. Die Bedienung ist äusserst einfach: Holz anzünden, Türe schliessen – das Konvektionsgebläse wird automatisch gesteuert.



Überblick Fuego

Masse

Modulbreite	550 mm
Abdeckungshöhe	30 oder 40 mm (bauseits)
Modulhöhe	870 mm, höhenverstellbar
Modultiefe	580 mm
Gewicht	110 kg
Kochfeld	Schwarz, fugenlos, 321 × 506 mm
Farbe	Ceran: schwarz, Türe: Glas schwarz

Feuerungstechnische Werte

Leistung	4.0 kW (3 kW Kochen, 1 kW Warmluft)
Zugbedarf Kamin	12 Pa
Kochleistung	Im Betrieb: 2l Wasser in 11 min mit Anfeuerphase: 2l Wasser in 28 min
Energieeffizienzklasse	A+

Kühlsystem

Kühlung	Mantelkühlsystem, Thermostat gesteuert
Sicherheitsabstand seitlich	0 mm, Oberflächentemperatur 35°C, max. 75°C
Sicherheitsabstand oben	600 mm
Sicherheitsabstand vorne	500 mm im Strahlungsbereich Sichtfenster
Sicherheitseinrichtung	– Temperatur-Begrenzer (STB) – Hubmagnet (drosselt Zuluft bei Stromausfall)

Hinweise

Elektroanschluss	230 V / 50 Hz
Nachheizfläche	nicht möglich





HEIZUNGS- HERDE

Ein Herd für das ganze Haus

Kochen und Heizen ideal kombiniert.

Tiba Heizungsherde sind Holzzentralheizungen, auf denen man kochen kann. In Kombination mit einem Pufferspeicher können Sie aber Einfeuern und Heizen entkoppeln: Benötigen Sie die Wärme nicht direkt zum Heizen, wird sie zwischengespeichert und erst bei Bedarf automatisch an das Heizsystem abgegeben.



Alpen 806

Die geballte Kraft des Feuers

Der Tiba Heizungsherd Alpen 806 ist der leistungsfähigste Heizungsherd auf dem Markt: 24 kW Leistung wasserseitig, ein grosser Füllschacht für 18 kg Holz und 2.5 Stunden Brenndauer mit einer Füllung. Das reicht aus, um einen 1000l Pufferspeicher voll durchzuladen und sorgt für einen komfortablen Heizbetrieb. Dank unterem seitlichen Abbrand ist der Alpen 806 zudem äusserst effizient und hat niedrige Emissionen.



Simon Felippi, Biel

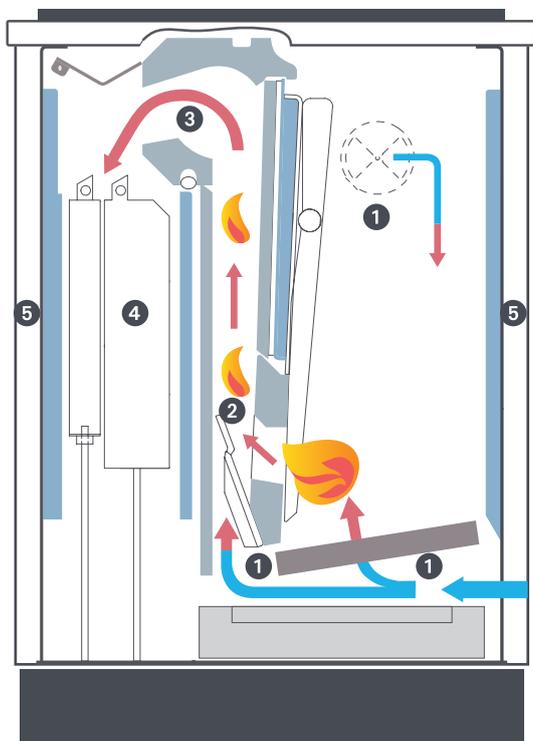
Mit Holz und Sonne unabhängig

Wir haben vor 8 Jahren ein Bauernhaus mit Baujahr 1750 gekauft und umfassend renoviert. Dabei wollten wir Ursprüngliches mit Modernem verbinden – auch bei der Heizung. So haben wir uns für eine Holz-Solar Heizung von Tiba entschieden. Im Winter machen wir Warmwasser und heizen mit Holz, im Sommer mit der Sonne. Zudem beheizt der Herd auch den antiken Kachelofen. So sind wir über das ganze Jahr hinweg mit Sonne und Holz unabhängig von anderen Energieträgern.



Tiba.
Gefrierfach

Tiba Innovationen



Facts zum zertifizierten Heizungsherd Modell Alpen 806-18 und 806-24

- 1 Luftführung**
 Aufteilung in Primär-, Sekundär- und Tertiärluft zur optimalen Luftverteilung für den Verbrennungsprozess.
- 2 Ausbrandschicht**
 Vollständig isolierter Ausbrandschicht, keine Berührung der Flamme mit wassergeführten Komponenten für eine Primärverbrennung von über 800°C.
- 3 Nachbrennkammer**
 Brennkammer aus qualitativ hochwertigem gegossenem Feuerfestbeton mit sehr grosser Temperaturwechselbeständigkeit für vollständigen Ausbrand.
- 4 Wärmetauscher**
 Zuschaltbarer Wärmetauscher aus Edelstahl für erhöhten Wirkungsgrad und weniger Brennstoffverbrauch.
- 5 Kesselisolation**
 Rundumisolation des ganzen Kesselkörpers zur Verminderung der Abstrahlwärme im Aufstellungsraum und für mehr Heizleistung wasserseitig.

Hydraulische Anschlussgruppen

Die Anbaugruppe mit integrierter Verrohrung und Temperaturanzeigen kann entweder seitlich (Bild links) oder hinter dem Herd (Bild rechts) platziert werden.



Auf die inneren Werte kommt es an: das Innenleben eines Tiba Heizungsherdes

Anfeuerungsregler

Bi-Metall Anfeuerungsregler für einfaches Anfeuern

Leistungsregler

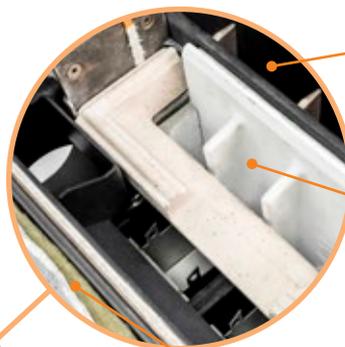
Automatischer Zugregler drosselt die Luftzufuhr bei zu hoher Leistung

Wartungsfreundlich

Einfache Wartung dank Reinigungsöffnungen

Aschenlade

Grosse Aschenlade für komfortablen Betrieb



Grosser Füllschacht

für 18 kg Holz, mit Gusseinlagen gegen Hohlbrand

3-Zonen

Füllschacht,- Hochtemperaturausbrandzone und Wärmetauscher

Kesselisolation

Der ganze Herd ist rundum für maximale Leistung isoliert

Regler und Speicher von Tiba: Optimal aufeinander abgestimmt

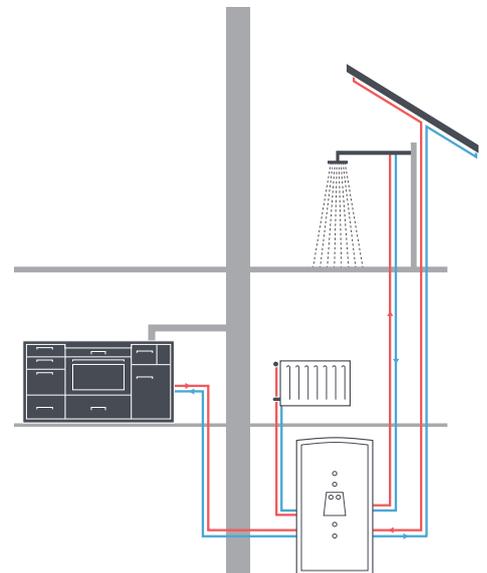
Das modular erweiterbare Speichersystem «Multitherm» vereint Holz, Sonne und andere Energieträger in ein System.





Der Alpen 806 ist der leistungsfähigste Heizungsherd.

Füllvolumen, Leistung und Wasseranteil zeichnen ihn aus. Ein Tiba Heizungsherd in Kombination mit einem Speicher versorgt ein ganzes Haus mit Wärme und Warmwasser.



Überblick Heizungsherd Alpen 806

Grundausrüstung

Alle Modelle inklusive Sockel, Abdeckung und Frontsockelverkleidung. Separate Heiz- und Bedienungstüre inklusive Ascheschublade. Ein Norm-Abgasstutzen, Türgriffe, Seitenwände grundemailliert. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Alle Modelle

Individuelle Ausstattung/Individueller Einsatzbereich

- Kochfläche in Spezialguss mit intensiver Aufheizleistung und langer Wärmespeicherung
- mit Einfülldeckel 18 × 32 cm für Beschickung von oben
- Kochleistung für 4 – 5 Pfannen

Abmessungen in mm oder dm³

Höhe/Breite/Tiefe (Einbau)	900(850)/620/600
Höhe/Breite/Tiefe (freistehend)	900(850)/670/600 (mit Sichtseiten)
Feuerraum Heizen, Höhe/Breite/Tiefe	600/230/440
Fülltüröffnung, Breite/Höhe	180/130
Holzmenge Hartholz kg	15 – 17
Max. Brennstofflänge	330
Abgangsstutzen Rauch	120 × 280
Aschenbehälter dm ³	9,4

Gewicht

Gewicht (kg)	270
--------------	-----

Kochfläche in mm

Breite/Tiefe	570/535
Guss	ja
Einfülldeckel, Breite/Tiefe	180/320

Brennstoffe

Brennstoffe	naturbelassenes Holz
-------------	----------------------

Garantie

Garantie auf Kessel	5 Jahre
---------------------	---------

Optionen

Alle Modelle mit Anschlussmöglichkeit für eine Sitzkunst (2. Rauchstutzen). Kompaktwärmezentralen zur Ergänzung und Komforterhöhung. Gussplatten flächenbündig mit der Abdeckung. Aschenfall für die saubere Entsorgung der Asche. Individuelle Griffausrüstung für Ihr Unikat. Anbau von Elektroherden und Unterbauelementen möglich.

Modell

806-18 806-24

Feuerungstechnische Werte

Mittlerer Förderdruck (Kaminzug) Pa	18	20
Mittlere Abgastemperatur °C	180	204
Abbrandzeiten bei Nennlast h	ca. 2,5	ca. 2
Feuerungstechnischer Wirkungsgrad %	83	83

Heiztechnische Werte

Wasserinhalt Kessel Liter	30	30
Mindestdurchfluss Kessel (t = 20°C)	780	1040
Zulässiger Betriebsdruck bar	3	3
Prüfdruck bar	6	6
Gesamt-Wärmeleistung kW	24	32,4
Min. Rücklauftemperatur °C	55	55
Wasser-Wärmeleistung kW	18	24
Wärmeleistung an den Raum kW	ca. 2,5	ca. 3,5



KOMBIHERDE

Individuell kombiniert



Die ideale Ergänzung zum Tiba Herde Programm.

Tiba Elektroherde und Unterbauelemente sind die ideale Kombination zu allen Tiba Holz- und Heizungsherden. Im Winter kochen und heizen Sie mit Holz. Die Kombination von Holz- und Elektroherd ist insbesondere sinnvoll für die «schnelle Küche» – vom Kaffee bis zum Spiegelei – sowie für das Kochen im Sommer. So können Sie immer die für Sie und die Umwelt «richtige Energie» nutzen.

Kombiherd Beispiele



Holzherd Modell 614C (Glaskeramik, mit Sichtfenster), Touch-Rechaud, Küchenunterbauelementen, in Platingrau

Jeder Tiba Herd ist ein Unikat, individuell nach Ihren Bedürfnissen hergestellt in der Tiba Swiss made Manufaktur.



Tiba Kombiherd mit Holzherd Modell 624C (Glaskeramik), Elektrorechaud, in Rubinrot mit Edelstahlabdeckung und Edelstahlrückwand



Holzherd Modell 614C mit Glaskeramikkochfläche, Elektroherd, Tiba Form-Schubladenstock, Edelstahl-abdeckung, Farbe Pastellweiss

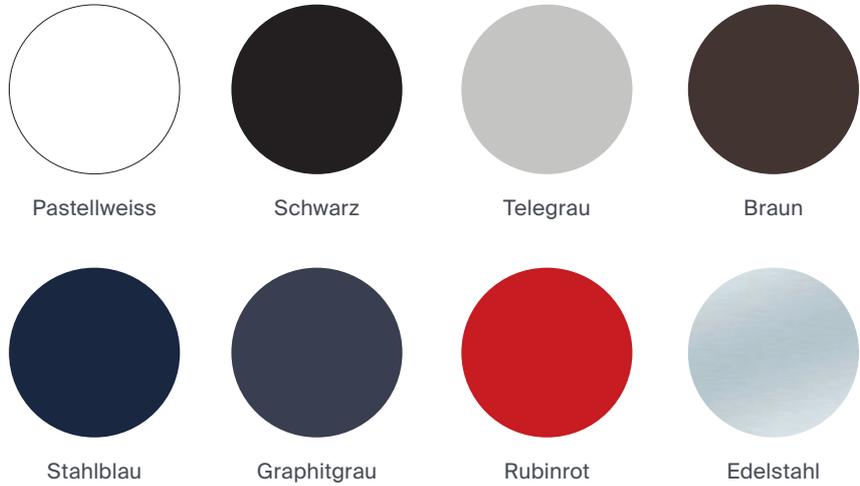
Holzherd Modell 624C (Glaskeramik, mit Sichtfenster) und 674S (Holzbackofen), Kombisteamer, Küchenunterbauelementen, in Edelstahl



Das Tiba Farbsortiment

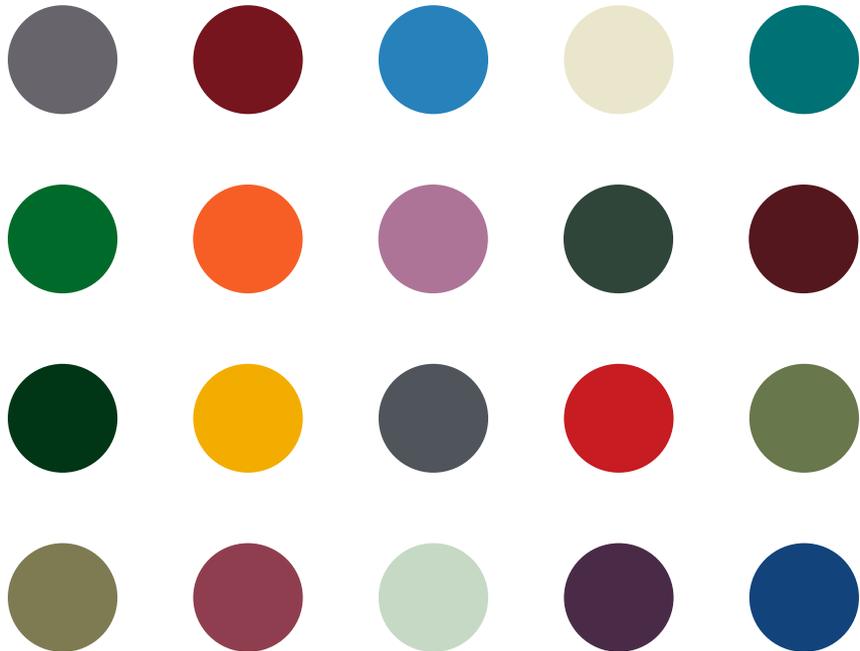
7 Standardfarben emailliert und Edelstahl

Dank der feueremaillierten und säurebeständigen Ausführung sind Tiba-Herde äusserst widerstandsfähig und lassen sich leicht pflegen. Sie wirken auch nach vielen Jahren noch wie neu. Es sind sieben Standardfarben und Edelstahl erhältlich.



RAL-Farben nach Wunsch

Gegen Aufpreis erhalten Sie Ihren Herd und Küchenkombination in verschiedenen RAL-Farben. Beachten Sie bitte, dass nicht alle RAL-Farben erhältlich sind.



Das Tiba Griffsortiment

Chromstahlgriffe



Chromstahlgriff Typ A
verstellbar Ø 10 mm



Chromstahlgriff Typ B
fix Ø 12 mm



Chromstahlgriff Typ D
Zylinder Ø 15 mm



Chromstahlgriff Typ F
Bügel Ø 10 mm

Duroplastgriffe



Duroplastgriff schwarz
Standard

Nostalgiegriffe



Nostalgiegriff silber
Ø 20 mm



Nostalgiegriff gold
Ø 20 mm

Verleihen Sie Ihrem Herd einen
einzigartigen Charakter.

Elektroherde, Steamer und Rechauds



Elegance Elektroherd

Zuverlässiger Klassiker

Der Elektroherd der Serie «elegance» besteht aus einem Einbauelektroherd und dazugehörigem 4-Zonen-Glaskeramik-kochfeld. Das ganze Design ist abgestimmt auf die Holz- und Heizungsherde der Tiba. Die Geräteschublade wird farblich passend zum Herd ausgeführt. Zudem stehen verschiedene Griffe zur Auswahl.

Eigenschaften Elektroherd

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Flächengrill
- Vollspiegelverglaste Backofentüre
- Elektronische Zeitschaltuhr
- 2 Kuchenbleche, Swiss-Clean-Email
- Katalytische Selbstreinigung
- Energieeffizienzklasse: A+
- Gerätebreite: 550 mm

Eigenschaften Kochfeld

- Flächenbündiger Einbau
- 2-Kreis Kochzone (180/145 mm)
- Sicherheitsabschaltung
- Energieeffizienzklasse A
- Auch mit vier Gusskochplatten lieferbar (Ersatzmarkt)

Elegance Steamer und Rechaud

Kompakter Allrounder

Mit dem Steamer «elegance» zeigt sich, wie attraktiv und zeitlos ein Kombiherd aus dem Hause Tiba sein kann. Hervorragendes Design verbindet sich mit gewohnter Tiba Qualität. Mittels einer übersichtlichen Bedieneinheit lässt sich der Steamer «elegance» einfach bedienen: Sie wählen die Garzeiten, den Rest erledigt Ihr Gerät ebenso schonend wie sicher. Das Bedienen des eigenständigen 3-Zonen Glaskeramik-kochfeldes «elegance» erfolgt durch Antippen der von oben integrierten Sensorschaltflächen. Die Glaskeramikplatte ist in Schwarz erhältlich.

Eigenschaften Steamer

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Klein- und Grossflächengrill, Turbogrill, Pizzastufe
- Backofenregelung
- beheizbare Schublade
- Druckloses Dampfgaren bei 96°C
- Garen mit Intervallfunktion
- Speisethermometer
- Energieeffizienzklasse: A++
- Gerätebreite: 550 mm

Eigenschaften Glaskeramikrechaud

- Flächenbündiger Einbau
- Integrierte Sensorbedienung
- Verriegelung- und Kindersicherungstaste
- Ankoch- und Abschaltautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Timerfunktion
- 4-fach-Restwärmeanzeige
- Schnell-Leuchtheizkörper



Prestige Backofen und Rechaud

Backen auf mehreren Ebenen

Der Kerntemperatur-Sensor in unserem Multifunktionsofen überwacht sorgfältig die Temperatur des Garprozesses. Der Sensor misst die Kerntemperatur Ihres Garguts, damit Sie sich über einheitliche Ergebnisse freuen können. So erzielen Sie ganz ohne lästige Zwischenkontrollen garantiert köstliche Gerichte. Beim Glaskeramikkochfeld «prestige» wurde grossen Wert auf die Bedienungsfreundlichkeit gelegt. Dass dabei die modernen, von oben bedienbaren Sensortasten im Einklang mit bekannten und bewährten exklusiven Tiba-Spezialitäten stehen, ist selbstverständlich.

Eigenschaften Backofen

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Klein- und Grossflächengrill, Turbogrill, Pizzastufe
- Touch-Bedienung
- Pyrolytisches Selbstreinigungssystem
- Einschubhöhen: 5
- Speisethermometer
- Energieeffizienzklasse: A++
- Gerätebreite: 600 mm

Eigenschaften Glaskeramikkochfeld

- Flächenbündiger Einbau
- Integrierte Sensorbedienung
- Verriegelung- und Kindersicherungstaste
- Ankoch- und Abschaltautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Timerfunktion
- 4-fach-Restwärmeanzeige
- Schnell-Leuchtheizkörper

Prestige Steamer und Rechaud

Einfach und bequem

So präsentiert sich beim Kombisteamer «prestige» die vollelektronische Dialogsteuerung mit dem dazugehörigen Display. Beim Glaskeramikkochfeld «prestige» wurde grossen Wert auf die Bedienungsfreundlichkeit gelegt. Dass dabei die modernen, von oben bedienbaren Sensortasten im Einklang mit bekannten und bewährten exklusiven Tiba-Spezialitäten stehen, ist selbstverständlich.

Eigenschaften Steamer

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Klein- und Grossflächengrill, Turbogrill, Pizzastufe
- Backofenregelung
- Druckloses Dampfgaren bei 96°C
- Garen mit Intervallfunktion
- Speisethermometer
- Energieeffizienzklasse: A++
- Gerätebreite: 600 mm

Eigenschaften Glaskeramikkochfeld

- Flächenbündiger Einbau
- Integrierte Sensorbedienung
- Verriegelung- und Kindersicherungstaste
- Ankoch- und Abschaltautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Timerfunktion
- 4-fach-Restwärmeanzeige
- Schnell-Leuchtheizkörper

Elektroherde und Backöfen



Modell	Elegance Elektroherd	Elegance Steamer	Prestige Backofen	Prestige Steamer
Kochfeld	<ul style="list-style-type: none"> • inbegriffen • Glaskeramik mit 4-Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Elegance • 3-Zonen Glaskeramik 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Prestige • 4-Zonen Glaskeramik 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Prestige • 4-Zonen Glaskeramik
Breite (mm)	550	550	600	600
Höhe (mm)	762	762	600	600
Sockel u. Abdeckung	inklusive	inklusive	optional (mit Apparatenische)	optional (mit Apparatenische)
Oberhitze	Ja	Ja	Ja	Ja
Unterhitze	Ja	Ja	Ja	Ja
Heissluft	Ja	Ja	Ja	Ja
Backprogramme	—	Ja	Ja	Ja
Selbstreinigung	Ja	Reinigungsprogramm	Ja	Reinigungsprogramm
Timer / Uhr	Ja	Ja	Ja	Ja
Energieklasse	A+	A++	A++	A++
Verglasung	4-fach	3-fach	4-fach	4-fach
Netzspannung (V)	400	400	400	400
Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Zubehör (inbegriffen)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost • 1 Quickschwamm 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost • 1 Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Kuchenblech normal • 1 Kuchenblech hochrandig • 1 Gitterrost • 1 Fettfilter • Dampfrosette • 1 Speisethermometer

Kochfelder und Rechaud



Modell	Rechaud 1/6	Kochfeld Elegance 3-Zonen	Kochfeld Prestige 4-Zonen	Induktion 4-Zonen
Ausführung	Glaskeramik	Glaskeramik	Glaskeramik	Glaskeramik
Dekorfarbe	schwarz	schwarz	schwarz	schwarz
Breite (mm)	471	471	541	580
Tiefe (mm)	506	506	506	510
Bedienung	Schalter (vorne)	Touch (oben)	Slider (oben)	Slider (oben)
Kochzonen (mm)	1 × 180/145 (2-Kreis) 1 × 145 1 × 180 1 × 220	1 × 210/140 (2-Kreis) 1 × 145 1 × 180	1 × 180/120 (2-Kreis) 1 × 210/140 (2-Kreis) 2 × 145	1 × 160 – 240 2 × 145 – 200 1 × 120 – 160
Netzspannung (V)	400	400	400	400
Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre

Tiba Form Unterbauelemente



Die Tiba Form Unterbauelemente sind die optimale und vielseitige Ergänzung zu den Tiba Holz- und Heizungs-herden. Über 60 verschiedene, aus Stahl gefertigte Unterbauelemente lassen einen Ausbau nach individuellen Wünschen zu. Eine Abdeckung, speziell nach Ihren Anforderungen hergestellt, rundet den Küchenarbeitsplatz harmonisch ab. Auch kleinste Nischen und Flächen können so optimal genutzt werden. Jede Kombination wird nach Mass geplant und gefertigt.



Brandschutzeinheit

Um einen Holzherd seitlich direkt an brennbare Küchenmöbel zu bauen, ist eine Brandschutzeinheit von 100 mm notwendig.



Tuchfach

Das praktische Tuchfach garantiert einen sauberen Übergang zu brennbaren Materialien wie Feuerholz, Wand etc.



Holzvorratsbehälter

Der Holzvorratsbehälter ist aus feuerverzinktem Stahlblech gefertigt und wird auf extrastarken Kugellagerschienen geführt.



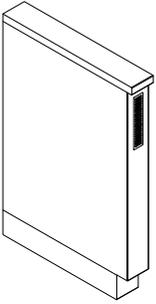
Auszüge

Auszüge sind in verschiedenen Höhen und Breiten erhältlich, individuell nach Ihren Bedürfnissen.

**Vielseitig und individuell
kombinierbar für einen mass-
geschneiderten Arbeitsplatz.**

Überblick Unterbauelemente

Masseinheit mm

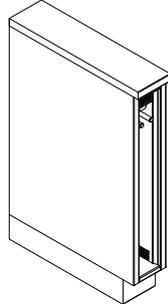


KZW100



**Konvektionszwischenwand
100 mm – Brandschutzelement**

- als Brandschutzeinheit geprüft
- Breite: 100

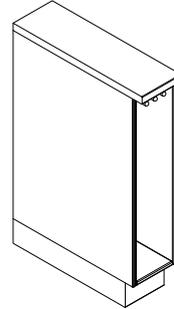


STA-TU150



**Offenes Fach mit Handtuch-
halter – Brandschutzelement**

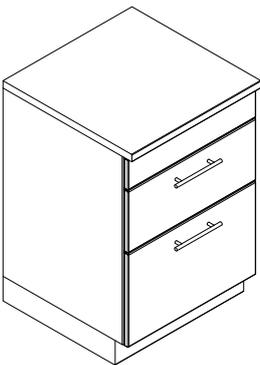
- Front vorne offen, als Brandschutzeinheit geprüft
- Breite: 150



STA-OFHH

**Offenes Fach mit
Handtuchhalter**

- Für den Einbau eines Handtuchhalters, Innenwände pulverbeschichtet
- Breiten: 150 / 200 / 300

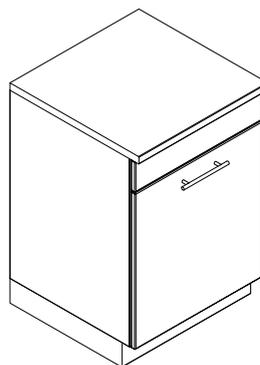


STA-U1B2A3A



**Unterbau: 1/6 Blende,
2/6 Auszug, 3/6 Auszug**

- Breiten: 550 / 600 / 800 / 900

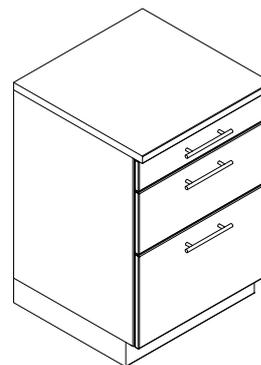


STA-U1B5A



**Unterbau: 1/6 Blende und
5/6 Auszug**

- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600

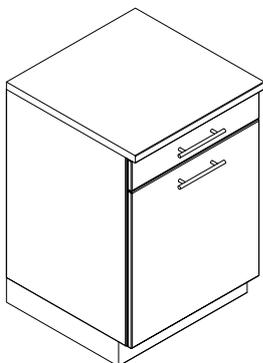


STA-U1S2A3A



**Unterbau: 1/6 Schublade,
2/6 Auszug, 3/6 Auszug**

- Hinweis: Optional mit Innenschublade
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600 / 800 / 900

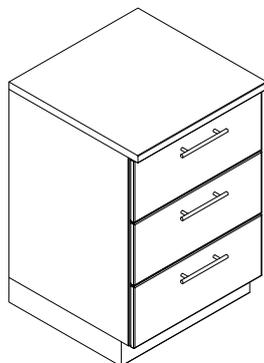


STA-U1S5A



**Unterbau: 1/6 Schublade,
5/6 Auszug**

- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600

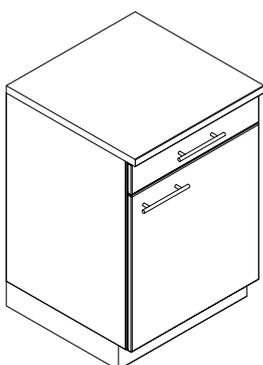


STA-U32A



Unterbau: Drei 2/6 Auszüge

- Hinweis: Optional mit Innenschublade
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600 / 800 / 900

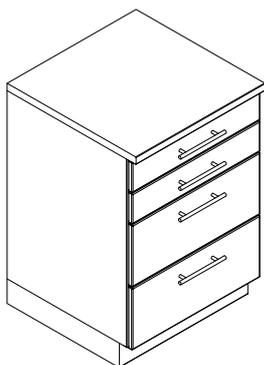


STA-U1S5T



**Unterbau: 1/6 Schublade,
5/6 Türe**

- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug, Tablare
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600



STA-U21S22A



**Unterbau: Zwei 1/6 Schubladen
und zwei 2/6 Auszüge**

- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600



Brandschutz geprüft



Soft-Close Auszug



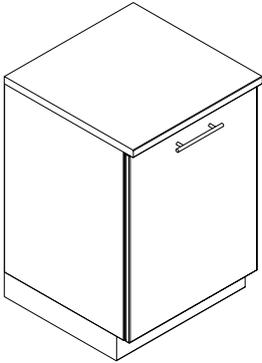
Vorratsbehälter Brennholz



Option für Steckdosen

Überblick Unterbauelemente

Masseinheit mm

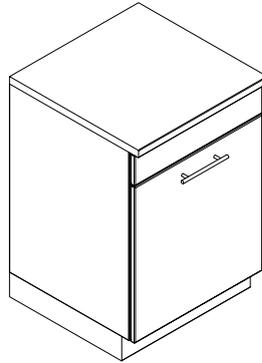


STA-UA



Unterbau mit Auszug

- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600

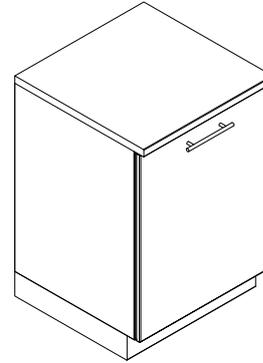


STA-UK1B5A



Unterbau: Kehrtauszug mit 1/6 Blende und 5/6 Auszug

- Breiten: 400 / 450 / 500 mit Müllex-System
- Breiten: 550 / 600 mit Müllex-System Bio

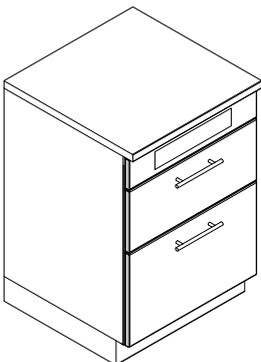


STA-UKA



Unterbau: Kehrtauszug mit 6/6 Auszug

- Breiten: 400 / 450 / 500 mit Müllex-System
- Breiten: 550 / 600 mit Müllex-System Bio

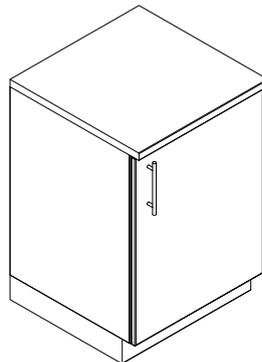


STA-UR2A3A



Unterbau für Rechaud, 2/6 Auszug und 3/6 Auszug

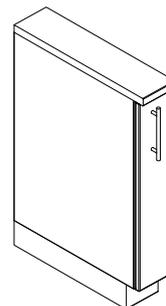
- Hinweis: Optional mit Innenschublade oder Tablarauszug
- Breiten: 550 / 600



STA-UT

Unterbau mit Türe

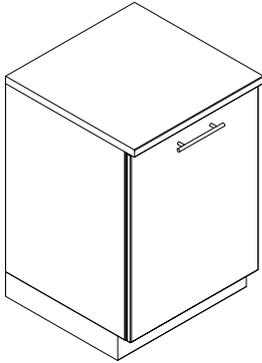
- Hinweis: Optional mit Innenschublade, Tablare oder Tablarauszug
- Breiten: 275 / 300 / 400 / 450 / 500 / 550 / 600



STA-UTHH

Unterbau mit Türe und ausziehbarem Handtuchhalter

- Breiten: 150 / 200 / 275 / 300

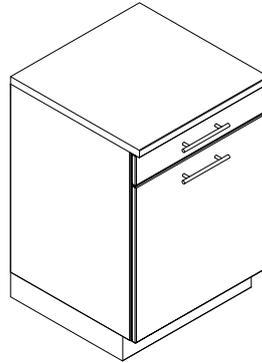


STA-UHK



Unterbau: Holzkiste

- Breiten: 450 / 550 / 600

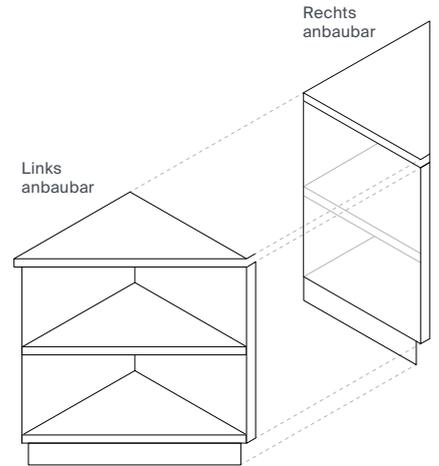


STA-UHK1S



Unterbau: Holzkiste mit 1/6 Schublade

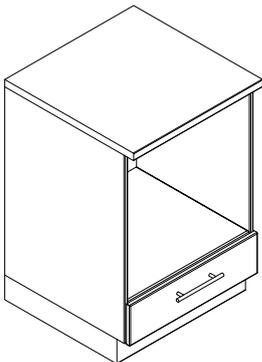
- Breiten: 450 / 550 / 600



SA30 / SA40

Schrägabschluss

- Schrägabschluss, offene Ausführung, links oder rechts anbaubar, mit einem Tablar mittig, Tablar, Bodenblech. Rückwand und Abdeckung in Edelstahl
- Breiten: 325 / 425

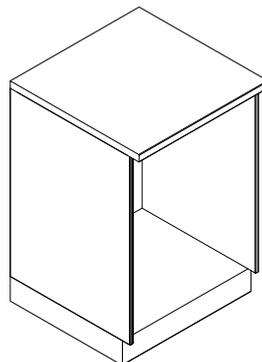


STA-NEHS



Nische für Einbauherd / Einbaubackofen mit Schublade

- Breite: 600



STA-NEH

Nische für Einbauherd / Einbaubackofen ohne Schublade

- Breiten: 550 / 600



Brandschutz geprüft



Soft-Close Auszug



Vorratsbehälter Brennholz



Option für Steckdosen

Hinweise zum Einbau von Holz- und Heizungsherden

Beachten Sie beim Einbau eines Tiba-Holzkochherds stets die örtlichen feuerpolizeilichen Vorschriften

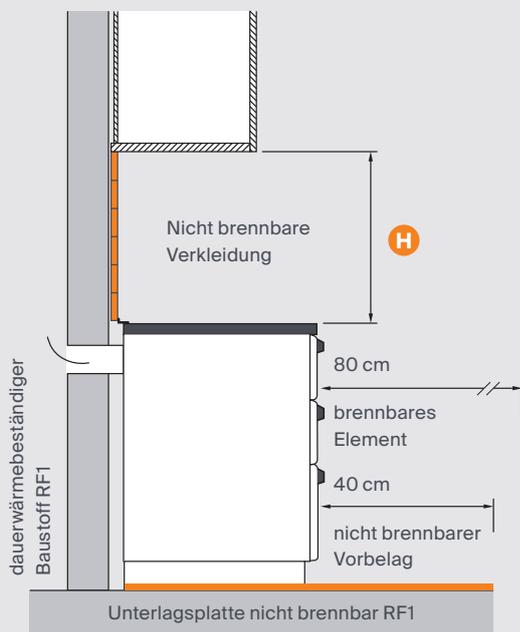
Abstände nach oben, Distanz

Zu Dampfabzügen aus nicht brennbarem Material:

50 cm bei allen Herden

Zu brennbarem Material:

50 cm bei Herden mit runder Schnellkochplatte und Glaskeramik, 120 cm bei Herden mit Einfülldeckel (Einfeuerung von oben)



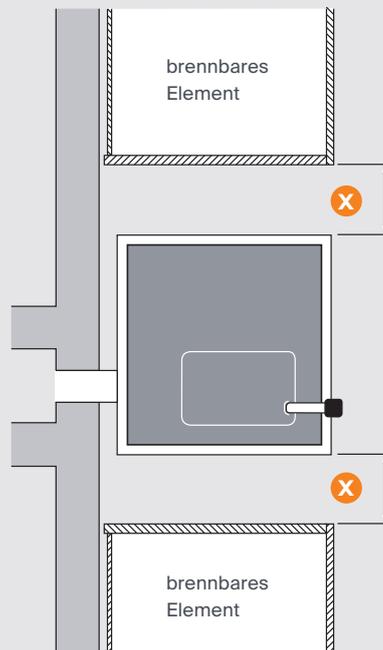
Abstände seitlich, Distanz

Holz- und Heizungsherde:

- Brandschutzeinheit KZW100 0 cm
- Tuchfach TU150 0 cm
- freier Raum 30/40 cm
- zu Hochschränken 40 cm

Fuego 0 cm

Lokale Brandschutzrichtlinien sind zu beachten!



Aussenluftanschluss

Bei Räumen mit dichten Fenstern und Türen oder mit Abluftanlagen kann die Verbrennungsluftzufuhr ungenügend sein. Abgase (CO) können in den Raum ausströmen und Personen gefährden.

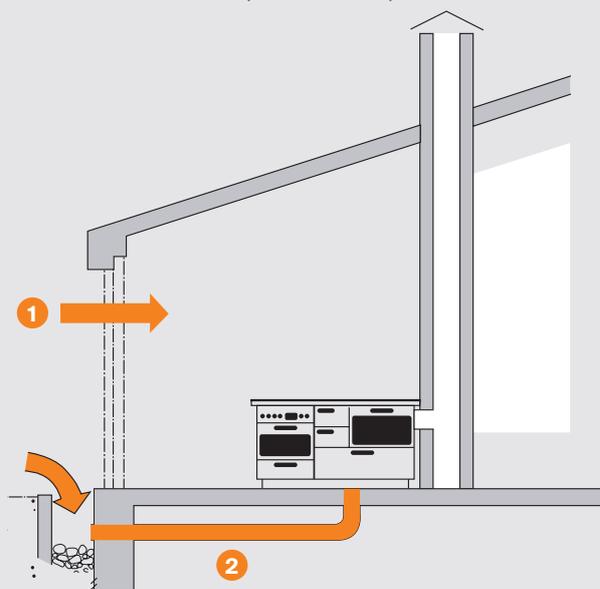
Die Verbrennungsluft ist in diesen Fällen durch spezielle Kanäle oder Lüftungsöffnungen dem Herd zuzuführen. Der optionale Aussenluftanschluss ist einzuplanen.

- 1 Aussenluftzufuhr durch Lüftungsöffnung (Fenster, Türen)
- 2 Aussenluft wird durch eine isolierte Zuluftleitung direkt in den Herd geführt

Richtwert Verbrennungsluftbedarf

Verbrennungsluftquerschnitt circa:

- 10 x Nennleistung in cm²
- Mindestens 100 cm² (10 cm x 10 cm)



Kaminanschluss Heizungsherde

Variante mit Kachelsitzbank

Model Alpen 806: Höhe mindestens 8 Meter.

Direktzug vom Herd in den Kamin muss vorhanden sein.

Variante ohne Kachelsitzbank

Model Alpen 806: Höhe mindestens 7 Meter.

Querschnitt (cm): 18 /18 oder 20/20

Durchmesser (cm): 18 oder 20

Kamin muss dicht und isoliert sein, Falschluffquellen sind zu beseitigen, es sind gedämmte Abgasanlagen zu verwenden.

Kaminanschluss Holzherde

Variante mit Kachelsitzbank

Höhe mindestens 6 Meter.

Variante ohne Kachelsitzbank

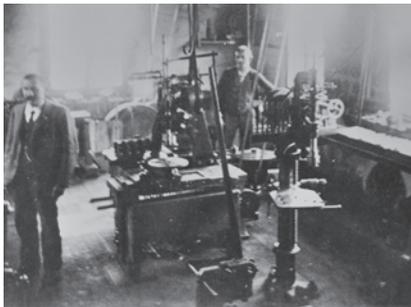
Höhe mindestens 4 Meter.

Querschnitt (cm): 18 /18 oder 20/20

Durchmesser (cm): 18 oder 20

Es sind gedämmte Abgasanlagen vorzuziehen.

Unsere Firma



Seit über 100 Jahren befassen wir uns mit Wärme und Heizsystemen. Heute sind wir einer der führenden Schweizer Anbieter in den Bereichen Stahlküchen, Heizsysteme, Herde und Öfen. Was uns tagtäglich antreibt, ist unser Anspruch auf eine kompromisslose Qualität und auf eine höchstmögliche Kundenzufriedenheit. Deshalb produzieren wir unsere Produkte weitgehend selbst.

Swiss Made

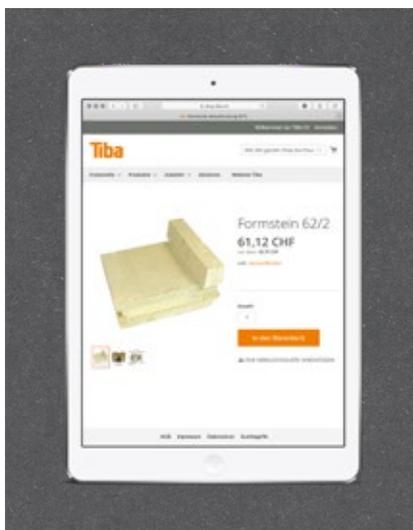
Wir setzen auf modernste Technik und beste Materialien. Über 100 Mitarbeitende an sieben Standorten in der ganzen Schweiz sorgen mit ihrem Knowhow und ihrer Erfahrung dafür, dass unsere Produkte über viele Jahre zuverlässig und einwandfrei funktionieren. Tiba steht für Hightech «Made in Switzerland», funktionales Design und perfektionierte Handwerkskunst.

Seit über 170 Jahren in der Schweiz

Die Geschichte der Tiba AG beginnt 1848 in Titterten, einem kleinen Dorf im Kanton Baselland. Dort gründet Heinrich Schweizer eine mechanische Werkstätte. Ab 1902 beginnt er Herde und Öfen zu produzieren, mit vier Beschäftigten, drei Schraubstöcken und einer Bohrmaschine mit Drehbank.

Familienunternehmen

Wir sind ein Schweizer Familienunternehmen durch und durch: Über 9 Generationen führen unser Unternehmen seit den Anfängen.



Ökologisch

Wir waren schon immer ein Pionier im Bereich erneuerbare Energie, bereits als diese noch eine Nische war. Heute setzen wir ausschliesslich auf CO₂-neutrale und erneuerbare Heizlösungen.

Service

Wir sind 365 Tage im Jahr 24 h für Sie erreichbar und bieten von der Reparatur bis hin zur Anlagenüberwachung ein umfassendes Servicenetzwerk – in der ganzen Schweiz sind täglich 15 Servicemonteur für Sie im Einsatz.

Tiba Onlineshop

Finden Sie über 2000 Ersatzteile und Produkte, schnell und einfach: <https://shop.tiba.ch>

Mitgliedschaften



feusuisse
Schweizer Branchenverband für Ofenbau, Platten-gewerbe und für Abgasanlagen.



Holzfeuerungen Schweiz
Branchenverband für Hersteller und Lieferanten aus der Holzfeuerungsbranche.



Küche Schweiz
Branchenverband von Küchen-, Geräte- und Zuliefer-firmen.

Zertifizierte Produkte



Keymark
Die KEYMARK ist das europäische Qualitätszeichen für Produkte und Dienstleistungen. Es steht für die geprüfte Übereinstimmung eines Produktes mit den in europäischen Normen und in europäischen Zertifizierungsprogrammen festgelegten Anforderungen.

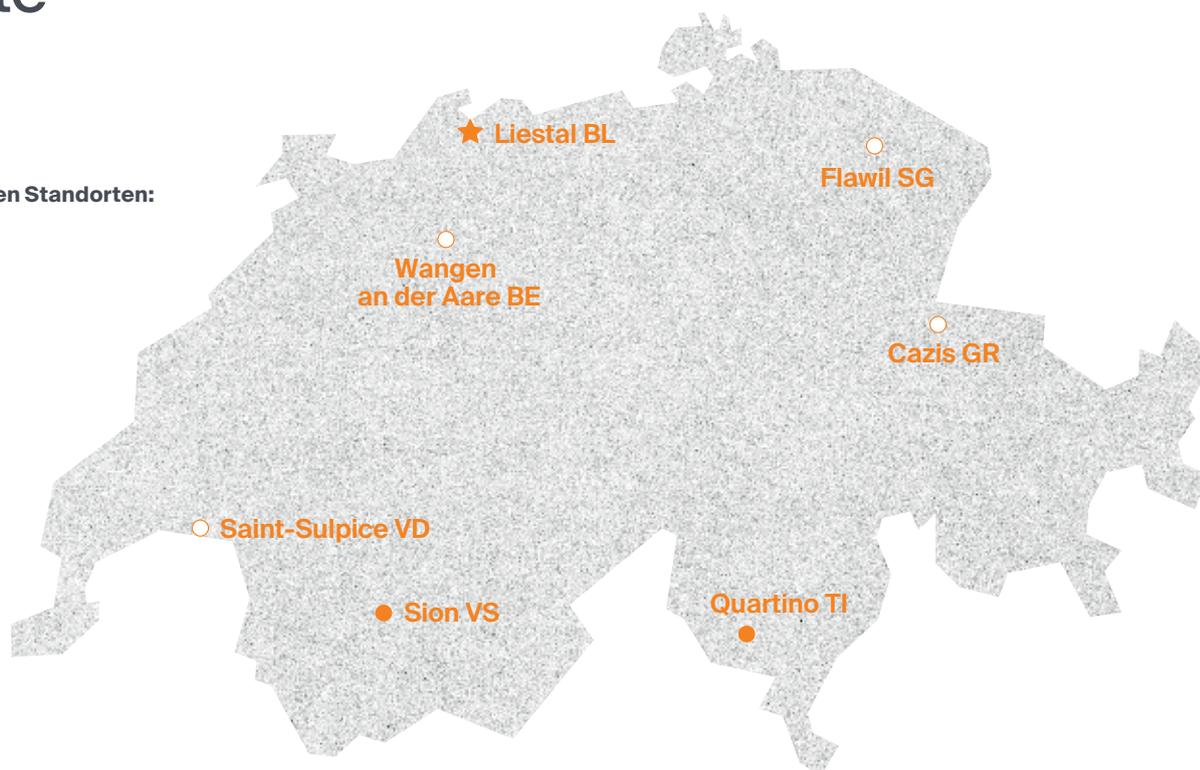


Qualitätsiegel Holzenergie Schweiz
Das Qualitätssiegel von Holzenergie Schweiz zeichnet Holzheizungen und Wohnraumfeuerungen aus, die nach strengen Richtlinien geprüft wurden.

Standorte

Weitere Infos zu unseren Standorten:

www.tiba.ch/standorte



★ Hauptsitz mit Ausstellung

Liestal (BL)

Tiba AG
Hammerstrasse 26
4410 Liestal

T 061 935 17 10

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.: 08.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00
Sa.: 09.00 – 12.00

● Filialen mit Ausstellung

Sion (VS)

Tiba Léger et André
Route de la Drague 17
1950 Sion

T 027 322 23 01

Öffnungszeiten:

Mo. – Do.: 08.00 – 11.45 /
13.30 – 17.00
Fr.: 08.00 – 11.45 /
13.30 – 17.00
Sa.: nach Vereinbarung

Quartino (TI)

Tiba Nisa Camini
Via Luserte 4
6572 Quartino

T 091 859 05 01

Öffnungszeiten:

Mo./Di./Do./Fr.:
08.00 – 11.30 / 13.30 – 16.00
Mi.: 08.00 – 11.30
Sa.: nach Vereinbarung

○ Ausstellung / Show Room

Flawil (SG)

Habis Center Waldau 1
9230 Flawil

T 079 418 23 46

Öffnungszeiten:

Mo. – Do.: 08.00 – 12.00 /
13.30 – 17.30
Fr.: 08.00 – 12.00 /
13.30 – 16.30

Saint-Sulpice (VD) Cazis (GR)

Route Cantonale 110
1025 Saint-Sulpice

T 079 593 70 05

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Samstag
nach Vereinbarung.

Industriezone 21
7408 Cazis

T 079 418 23 46

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.: 08.00 – 12.00 /
13.30 – 17.00

Wangen an der Aare (BE)

Schenkstrasse 13
3380 Wangen an der Aare

T 079 645 61 80

Öffnungszeiten:

Jeden Mittwoch Abend ab
18.30 – 21.00 und jeweils
am 1. Samstag im Monat
von 9.00 – 12.00 oder nach
Vereinbarung



Erleben Sie die Produkt- und Materialvielfalt in unseren Ausstellungen

Besuchen Sie eine unserer Ausstellungen oder lassen Sie sich bei Ihnen zuhause beraten. Unsere Niederlassungen in allen Regionen der Schweiz ermöglichen eine unkomplizierte und persönliche Betreuung Ihrer Anliegen.



Tiba Stahlküchen



Wie unsere Holzherde, die für Ihre Langlebigkeit bekannt sind, so bauen wir auch unsere Stahlküchen: zeitlos modern, praktisch im Alltag, dauerhaft durch Emaillbeschichtung und Swiss Made Qualität, vollumfänglich in unserem Werk in Liestal BL gefertigt.





Design für den Alltag – Dauerhaft schön



Hitzebeständig, licht- und lebensmittelecht

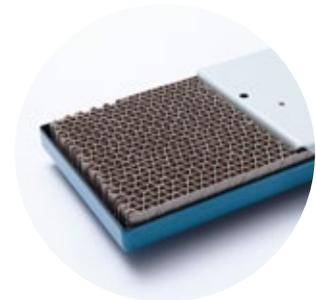
Eine Emaille-Oberfläche hält dauerhaft Temperaturen bis 450° C und Thermoschocks von 300° C aus ohne Schaden zu nehmen oder weich zu werden. Sie ist zudem lebensmittelecht und verliert auch nach Jahren weder ihren Glanz noch ihre Farbe. Was auch immer beim Kochen daneben geht, einer emaillierten Stahlküche kann es nichts anhaben.



Lösungsmittelresistent

Emaille ist wie Glas – Fett und Schmutz können nicht in die Oberfläche eindringen. Dank der Emaille-Beschichtung können Sie die Küche auch mit Lösungsmitteln, Nitroverdünner oder Benzin reinigen.

Ihre Kinder malen gerne? Dann lassen Sie sie ihr künstlerisches Talent ausleben! Ein Wisch genügt, wenn Ihnen das Bild nicht gefällt.



Ruhig und stabil

Um unsere Stahlküchen noch stabiler zu machen, werden alle Küchenfronten mit einem Wabenkern verklebt und bei fünf Tonnen Druck gepresst. Dadurch entstehen äusserst leichte (20% leichter als eine Holzfront) und dennoch stabile Küchenfronten. Der Wabenkern führt zudem dazu, dass das typische Blechgeräusch einer Stahlküche komplett entfällt.



Tiba – Innovative Stahlküchen, Heizsysteme, Herde und Öfen.

Wir sind einer der führenden Schweizer Anbieter in diesen Bereichen. Besuchen Sie eine unserer sieben Ausstellungen oder lassen Sie sich bei Ihnen zu Hause beraten. Mehr als 100 Mitarbeitende sorgen mit ihrem Knowhow und ihrer Erfahrung dafür, dass unsere Produkte über viele Jahre zuverlässig und einwandfrei funktionieren. Wir stehen für kompromisslose Qualität, Innovation und elegantes Design «Made in Switzerland» – seit über 100 Jahren.

Tiba

Stahlküchen
Heizsysteme
Herde + Öfen

www.tiba.ch
info@tiba.ch
T + 41 61 935 17 10

Tiba AG
Hammerstrasse 26
4410 Liestal