

 **BORA**



BORA Classic 2.0

# BORA Classic 2.0

## Aspectos destacados



### **El nivel más bajo de ruido**

Gracias al silencioso ventilador, el extractor apenas se oye, ni siquiera a niveles de potencia altos.

### **Mando intuitivo sControl+**

El exclusivo mando es más fácil de usar que nunca: movimiento intuitivo hacia arriba o hacia abajo del dedo índice. Se puede acceder a todas las funciones importantes con un simple toque.

### **Diseño minimalista**

Tanto la placa de cocción como el extractor van totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración tan discreta como elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna.

### **Superficie de cocción extragrande 4 24**

El manejo centralizado en el extractor evita que se pierda espacio por el control en la placa de cocción y deja así espacio suficiente para cocinar simultáneamente con cuatro ollas grandes de hasta 24 cm.

### **Zonas de cocción de inducción total de grandes dimensiones**

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

# BORA Classic 2.0

## Aspectos destacados



### **Sistema modular**

Combine como prefiera sus placas de cocción: tiene para elegir desde inducción total hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable.

### **Control preciso de la temperatura**

El teppanyaki de acero inoxidable se calienta en menos de cinco minutos a 250 °C y dispone de un control de temperatura en grados exactos.

### **Control de extracción automático**

No es necesario el control manual, ya que la potencia del extractor se adapta a la operación de cocción concreta.

### **Limpieza fácil**

Las piezas expuestas al vapor de cocción pueden extraerse por la abertura de entrada y limpiarse en el lavavajillas.

### **Bandeja colectora de grasa integrada**

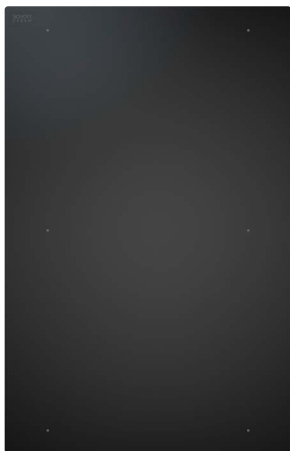
Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

# Libertad sin límites.



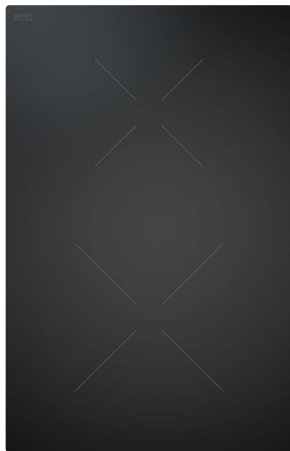
Máxima individualidad para una experiencia única en la cocina: BORA Classic 2.0 se adapta a sus necesidades. Tanto gas, como inducción, vitrocerámica, teppanyaki o una combinación: el moderno sistema permite combinar con exactitud y de manera individual placas de cocción y sistemas de extracción.

# Variantes de placa de cocción



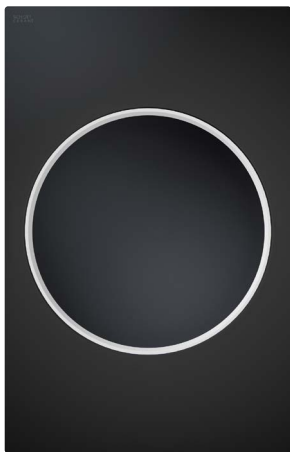
## **CKFI**

BORA Classic  
placa de inducción total



## **CKI**

BORA Classic  
placa de inducción



## **CKIW**

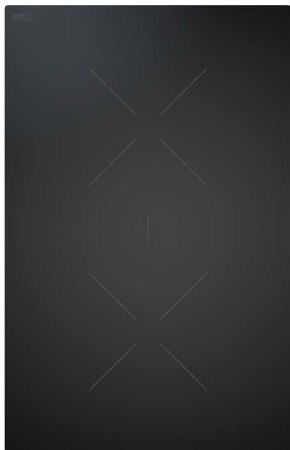
BORA Classic  
placa de inducción wok



## **CKCH**

BORA Classic  
placa de cocción Hyper  
1 círculo / 2 círculos

# Variantes de placa de cocción



## CKCB

BORA Classic  
placa de cocción HiLight  
1 círculo / 2 círculos / asador



## CKG

BORA Classic  
placa de cocción de gas

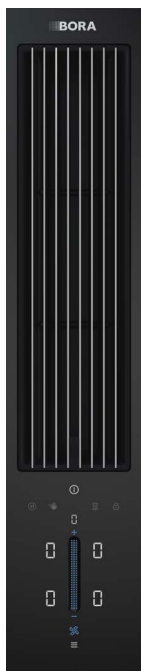


## CKT

BORA Classic  
teppanyaki de acero  
inoxidable con 2 zonas de  
cocción

Todas las placas de cocción  
miden 327 × 515 mm

# Variantes de extractor



## CKA2

BORA Classic

extractor de superficie

Medidas: 116 × 515 mm



## CKA2AB

BORA Classic

extractor de superficie

All Black

Medidas: 116 × 515 mm

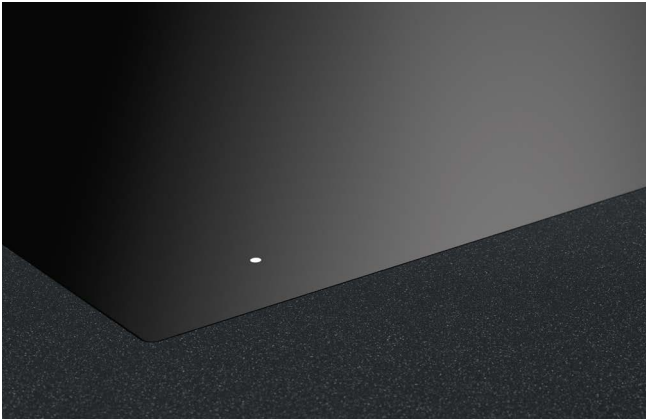
### Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA?

Visite nuestro sitio web: [bora.com/classic-2-0](https://bora.com/classic-2-0)

# Variantes de montaje

Montaje enrasado /  
Montaje superpuesto



Montaje enrasado



Montaje superpuesto



# Protección de cantos para el montaje superpuesto



## **CER**

BORA Classic marco de encastre



## **USL5 15**

BORA listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



## **USL5 15AB**

BORA listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm All Black

# Garantía de BORA



Creemos firmemente en nuestros productos y en su calidad, por ello prolongamos la garantía de fabricante de dos a tres años para su sistema BORA.

Tenga en cuenta las condiciones vigentes de la garantía:

[mybora.com/warranty2plus1](https://mybora.com/warranty2plus1)

## **Ampliar garantía**

Introducir el código de registro del aparato BORA y añadir un año más al periodo de garantía sin coste adicional.

Visite nuestro sitio web: [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)

# Experimentar BORA en directo



¿Le gustaría conocer los productos de BORA y probarlos usted mismo? Asista a alguno de nuestros BORA Events cerca de su zona y se sorprenderá cuando compruebe en directo la funcionalidad, el material de excelente calidad y el extraordinario diseño. Puede ser en una BORA Cooking Experience o una BORA Product Experience en el establecimiento de alguno de nuestros socios BORA, o en el BORA Cooking Truck. ¡Le esperamos!

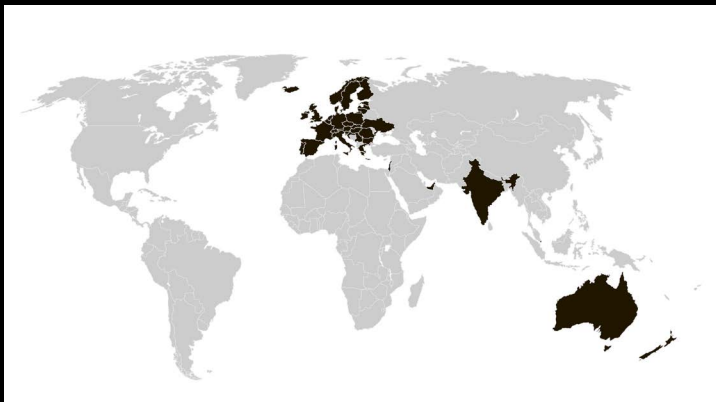
Aquí puede encontrar un evento BORA cerca de su zona:

[bora.com/events](https://bora.com/events)

# Búsqueda de distribuidores

¿Aún tiene preguntas o desea experimentar en directo nuestros sistemas? Aquí encontrará su distribuidor más cercano:

[bora.com/dealer](https://bora.com/dealer)



ES

Sujeto a errores y modificaciones por causas técnicas. Versión: 01 / 2023

[bora.com](https://bora.com)