

 **BORA**



BORA Classic 2.0

BORA Classic 2.0

Destaques



Volume baixo

Graças ao ventilador silencioso, o exaustor permanece silencioso, mesmo a níveis de potência elevados.

Comando sControl+ intuitivo

A utilização única é mais fácil do que nunca: movendo intuitivamente o dedo indicador para cima e para baixo. É possível aceder a todas as funções importantes simplesmente através do toque.

Design minimalista

A placa de cozinhar e o exaustor encontram-se totalmente nivelados. O alinhamento perfeito permite uma integração tão discreta como elegante em qualquer arquitetura moderna de cozinha.

Superfície de cozedura de grandes dimensões 4 24

Graças ao painel de operação central, junto ao exaustor de placa, haverá sempre espaço para cozinhar com quatro panelas grandes de até 24 cm ao mesmo tempo.

Zonas de cozedura de indução surface de grandes dimensões

As zonas de cozedura de indução surface particularmente grandes asseguram um aquecimento total e uniforme, mesmo com panelas ou assadeiras muito grandes.

BORA Classic 2.0

Destaques



Sistema modular

Combine livremente entre uma seleção de placas de cozinhar desde indução surface, a gás ou grelhador de aço inoxidável Teppanyaki.

Controlo da temperatura preciso

O grelhador de aço inoxidável Teppanyaki aquece em menos de cinco minutos a 250° C e tem um controlo preciso da temperatura.

Controlo de extração automático

Não é necessário um controlo manual, pois a potência do exaustor regula-se automaticamente com base no processo de cozedura.

Limpeza fácil

As peças expostas aos vapores de cozedura podem ser removidas através da abertura de entrada de ar e limpas na máquina de lavar a loiça.

Cuba recoletores de gordura integrada

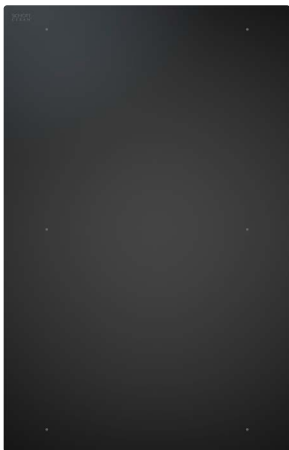
Se algo errado acontecer ao cozinhar, a cuba integrada recolhe de forma segura os sólidos ou líquidos.

Liberdade sem limites.



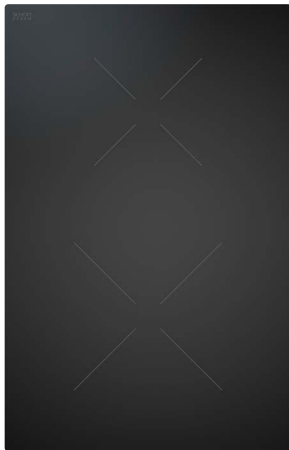
Máxima individualidade para uma experiência culinária única: O BORA Classic 2.0 adapta-se às suas necessidades culinárias. Independentemente de se tratar de gás, indução, vitrocerâmica, grelhador Teppanyakki ou uma combinação: O sistema moderno permite combinar as placas de cozinhar e os sistemas de exaustão de forma precisa e personalizada.

Opções de placas de cozinhar



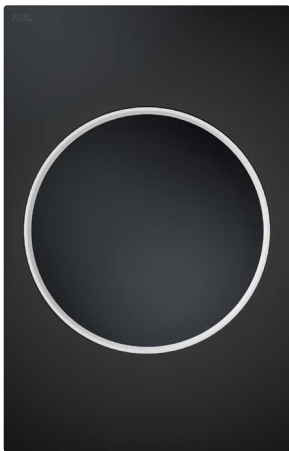
CKFI

BORA Classic
placa de indução surface



CKI

BORA Classic
placa de indução



CKIW

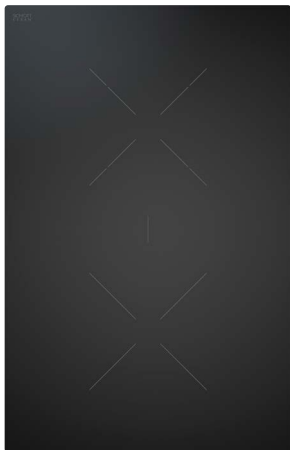
BORA Classic
placa de cozinhar de
indução para Wok



CKCH

BORA Classic
placa de cozinhar Hyper
1 círculo / 2 círculos

Opções de placas de cozinhar



CKCB

BORA Classic
placa HiLight
1 círculo / 2 círculos /
assadeira



CKG

BORA Classic
placa de cozinhar a gás



CKT

BORA Classic
grelhador de aço inoxidável
Teppanyaki: com 2 zonas de
cozedura

Todas as placas de cozinhar
têm uma medida de
327 × 515 mm

Opções de exaustor



CKA2

BORA Classic

Exaustor de placa

Dimensões: 116 x 515 mm



CKA2AB

BORA Classic

Exaustor de placa All Black

Dimensões: 116 x 515 mm

Todas as informações acerca do produto

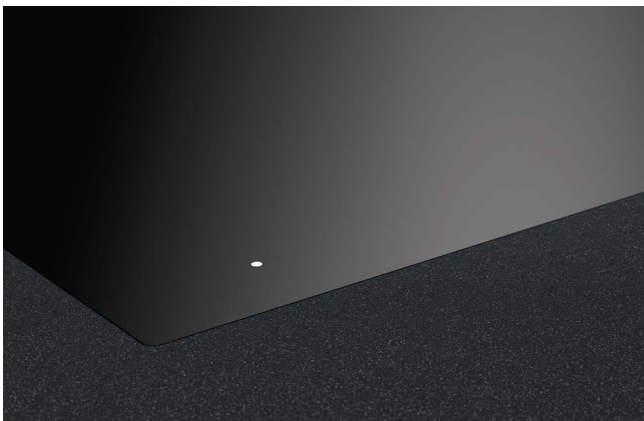
Gostaria de saber mais sobre os produtos BORA?

Visite o nosso site: bora.com/classic-2-0

Opções de montagem

Montagem à face /

Montagem por sobreposição



Montagem à face



Montagem por sobreposição

Proteção de cantos para montagem por sobreposição



CER

BORA Classic estrutura de encastrar



USL5 15

BORA barras laterais para profundidade da placa de cozinhar
de 515 mm



USL5 15AB

BORA barras laterais para profundidade da placa de cozinhar
de 515 mm All Black

Garantia BORA



Confiamos nos nossos produtos e acreditamos firmemente na sua qualidade! É por isso que a garantia do fabricante de dois anos do seu sistema BORA é prolongada por mais um ano.

Consulte as condições de garantia aplicáveis em:

mybora.com/warranty2plus1

Prolongar a garantia

Introduza o código de registo do aparelho BORA e prolongue a garantia em um ano, sem custos.

Visite o nosso site: mybora.com/registration

Experiência BORA ao vivo



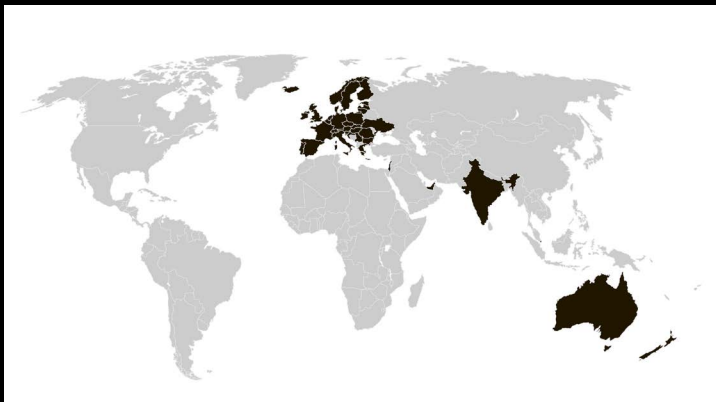
Gostaria de conhecer os nossos produtos BORA e experimentá-los por si próprio? Deixe-nos inspirá-lo num dos nossos eventos BORA perto de si e convença-se ao vivo da funcionalidade, dos materiais de alta qualidade e do design extraordinário. Quer seja num BORA Cooking Experience ou num BORA Product Experience, junto dos nos parceiros BORA ou no BORA Cooking Truck. Ficamos à sua espera!

O seu evento BORA mais próximo: bora.com/events

Encontre o seu distribuidor

Ainda tem questões ou gostava de experienciar os nossos sistemas ao vivo? Poderá encontrar distribuidores perto de si em:

bora.com/dealer



PT

Reservado o direito a lapsos e alterações técnicas. Estado: 01 / 2023

bora.com