

 **BORA**



BORA S Pure

BORA S Pure

Aspectos destacados



Diseño minimalista

Gracias al diseño minimalista y al montaje enrasado de la placa de cocción y el extractor de superficie, BORA S Pure se integra armónicamente en cualquier arquitectura moderna de cocina.

Mando intuitivo sControl

El exclusivo regulador vertical hace aún más intuitivo el manejo mediante los movimientos hacia arriba o hacia abajo del dedo o la pulsación directa. Todas las funciones de manejo importantes están siempre solo a un toque de distancia.

El nivel más bajo de ruido

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

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.

eSwap: cambio sencillo del filtro

Con el modo de recirculación, los olores se neutralizan gracias a un filtro de carbón activo muy eficiente. Para facilitar el cambio de filtro, este se realiza desde arriba a través de la abertura de entrada, sin necesidad de retirar cajones ni cubiertas del zócalo.

BORA S Pure

Aspectos destacados

Construcción muy compacta

La solución a todos los problemas de espacio: con sus dimensiones extremadamente compactas, la placa de cocción BORA S Pure cabe incluso en las cocinas más pequeñas. Podrá adaptarse sin problemas incluso en un armario de cocina de 60 cm de ancho. ¡Esto abre posibilidades totalmente nuevas para proyectos de cocina!

Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Máximo aprovechamiento de la placa de cocción

BORA S Pure dispone de cuatro zonas de cocción de distinto tamaño aptas para todas las medidas habituales de ollas y sartenes. Dos de las cuatro bobinas de inducción fueron desarrolladas específicamente para S Pure. De este modo es posible aprovechar toda la superficie de la placa de cocción. El usuario puede cocinar con hasta cuatro ollas y sartenes simultáneamente de los tamaños habituales: ¡desde pequeñas hasta grandes!

Espacio máximo para almacenaje

La reducida altura, inferior a 200mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal de 60cm de profundidad es necesario acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

Control de extracción automático

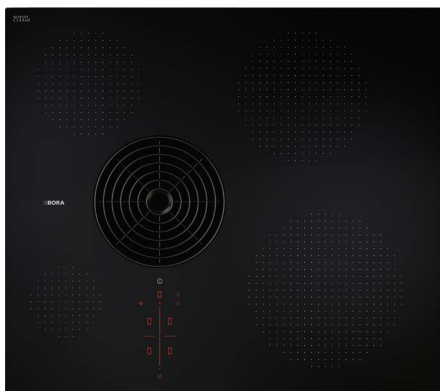
La potencia del extractor se regula a sí misma según la situación concreta. No hay interrupciones al suprimirse la necesidad de intervenir manualmente. Toda la atención se concentra en cocinar.

Una cantidad sorprendente de posibilidades.



Con sus dimensiones compactas, la placa de cocción BORA S Pure cabe incluso en las cocinas más pequeñas y resuelve así cualquier problema de espacio. El extractor integrado y de regulación automática de BORA S Pure aspira por completo los vapores y olores que se generan mientras se cocina. La ubicación asimétrica de la abertura del extractor permite cocinar en cuatro zonas de cocción de distinto tamaño. Con esta distribución original y moderna, BORA S Pure refina cualquier cocina. Gracias al deslizador táctil se puede acceder a todas las funciones simplemente tocando con el dedo, y gracias a su ventilador silencioso, el extractor de superficie apenas hace ruido incluso a alta potencia.

Placa de cocción



PURSA / PURSU 580 × 515 mm

BORA S Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior / recirculación

Toberas de entrada



PUED

BORA Pure tobera de entrada negra



PUEDG

BORA Pure tobera de entrada greige



PUEDR

BORA Pure tobera de entrada roja



PUEDL

BORA Pure tobera de entrada gris luminoso



PUEDB

BORA Pure tobera de entrada azul



PUEDO

BORA Pure tobera de entrada naranja



PUEDJ

BORA Pure tobera de entrada verde jade



PUEDS

BORA Pure tobera de entrada amarillo sol

Variantes de montaje

Montaje enrasado /
Montaje superpuesto



Montaje enrasado

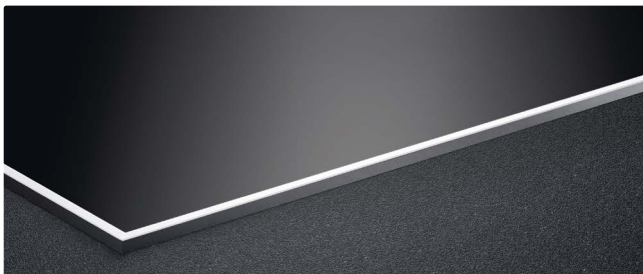


Montaje superpuesto

Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA?
Visite nuestro sitio web: bora.com/s-pure

Protección de cantos para el montaje superpuesto



BKR580

BORA Marco de placa de cocción para ancho de 580 mm



USL515

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



USL515AB

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

BORA S Pure

Función café



Con la función café de las dos zonas de cocción de la izquierda de BORA S Pure, preparar café no puede ser más fácil. Para ello solo necesita una cafetera moka apta para inducción con un diámetro de 7 cm como mínimo. Tras ajustar la cantidad individual de agua de su cafetera moka, la zona de cocción se calienta y se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo correspondiente. Puede consultarse el tiempo restante de la función café tocando con el dedo el indicador multifunción. De esta forma, por las mañanas podrá disfrutar de un café recién hecho, preparado mientras se ocupa de otras cosas.

Práctico hasta en el último detalle



Detalles técnicos que marcan la diferencia: gracias al exclusivo sistema eSwap puede cambiar el filtro desde arriba a través de la abertura de entrada. Retirar molduras de zócalo o cajones no será necesario.

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

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

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!

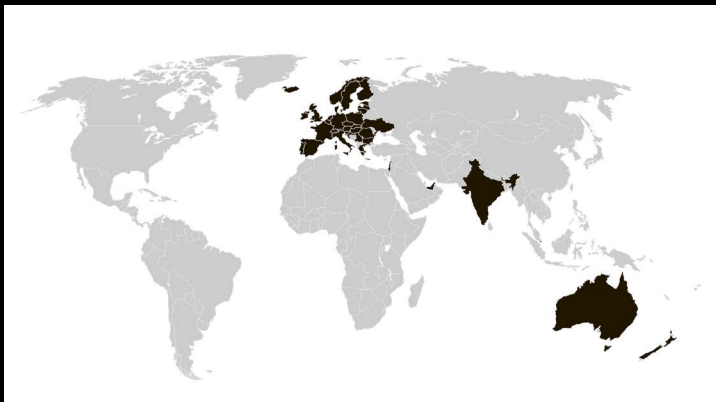
Aquí puede encontrar un evento BORA cerca de su zona:

bora.com/events

Búsqueda de distribuidores

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

bora.com/dealer



ES

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

bora.com