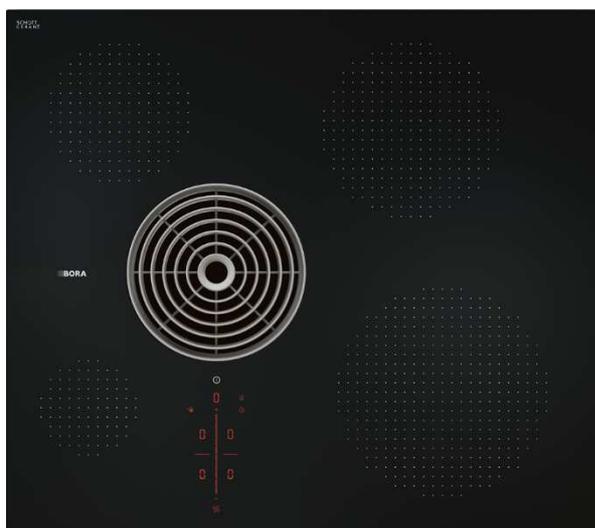


## BORA S Pure: un milagro ahorraespacio con una cantidad sorprendente de posibilidades, ahora también en dos nuevos colores

**Raubling, Alemania.** BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricante de innovadores sistemas de cocción con extracción de superficie incorporada, presenta la solución para cocinas pequeñas: el nuevo BORA S Pure completa la familia BORA Pure de los aparatos compactos. No solo convence por su elegante diseño, que sigue el lema «form follows function», sino también por su rendimiento óptimo con el máximo aprovechamiento de las placas de cocción. La placa de cocción está disponible ahora también con la tobera de entrada en los colores gris luminoso y amarillo sol, sumando así en total ocho modelos diferentes.



BORA S Pure en variantes de color adicionales.

La placa de cocción, que, con una anchura de 60 cm, es totalmente compacta, destaca por sus variadas posibilidades. Es apta incluso para las cocinas más pequeñas, con lo que resuelve cualquier problema de espacio. BORA S Pure puede instalarse también en módulos de cocina estándar, de modo que es integrable en cualquier arquitectura de cocina. Gracias a la reducida altura de 199 mm con el filtro de recirculación ya integrado, en los cajones debajo de la placa de cocción queda mucho espacio para ollas. El sistema dispone de cuatro zonas de cocción distintas que dan cabida a todos los tamaños habituales de olla. Mediante unas bobinas de inducción de desarrollo especial y la abertura del extractor situada de forma asimétrica, puede aprovecharse al máximo la superficie de la placa de cocción.

La tobera de entrada queda totalmente enrasada. Gracias al diseño minimalista, BORA S Pure se integra perfectamente en la cocina. El extractor de superficie, las placas de cocción y las funciones se regulan por medio de un panel de mando central (el intuitivo sControl) con un deslizador táctil vertical. Todas las funciones más importantes de manejo pueden seleccionarse rápidamente con un simple toque y reaccionan de manera óptica y acústica.

El rendimiento del extractor de superficie se regula, con el sistema automático de extracción conectado, según la operación de cocción actual, de forma que se puede prescindir de una intervención manual. Además, BORA S Pure dispone, entre otras cosas, de una función mantenimiento de temperatura, un dispositivo de seguridad para niños y un sistema automático de precalentamiento.



La bandeja colectora integrada recoge de forma segura tanto restos sólidos como líquidos. 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 o molduras del zócalo mediante el innovador eSwap. 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.

En funcionamiento, el milagro ahorraespacio BORA S Pure se caracteriza por un nivel de ruido muy bajo, incluso en niveles altos de potencia. La razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido.

BORA S Pure de un vistazo:

- **Aire limpio y vista libre**
- **Manejo sencillo**
- **Limpieza fácil**
- **Máximo rendimiento**
- **Diseño asimétrico**

Aquí puede ver también el vídeo del producto BORA S Pure: <https://youtu.be/sW2YYDNwxhg>

#### **Acerca de la empresa:**

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede en la localidad alemana de Raubling, en la Alta Baviera, desarrolla y comercializa con éxito desde 2007 sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología patentada, extraen el vapor hacia abajo. Las innovadoras líneas de producto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure y BORA Basic se venden en 60 países de todo el mundo.

La visión de BORA es «The End of Normal».; la misión, revolucionar la cocina como espacio vital con unos productos extraordinarios para unas experiencias extraordinarias. Las ventajas de la patente desarrollada: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para la arquitectura de las cocinas, esto se traduce en libertad máxima a la hora de proyectar, además de vista libre.

Enfocándose en la cocina como espacio vital central, en 2021 BORA llevó al mercado una nueva dimensión de aparatos de cocina innovadores con el horno de vapor BORA X BO y el multicajón BORA correspondiente.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen» (365 lugares en el país de las ideas). Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, el German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards entre otros.

Más información en [bora.com](http://bora.com).



**Contacto:**

Kludia Meinert  
klaudia.meinert@derks-bmc.de  
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants  
Sträuberstr. 18  
81479 München  
www.derks-bmc.de

---

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim  
T +49(0)8035 9840-100 · F +49(0)8035 9840-300 · info@bora.com · bora.com

Sede Raubling/Alemania · Tribunal de registro de Traunstein, Registro Mercantil sección B 17604 · Director ejecutivo Willi Bruckbauer  
Número de registro WEEE 29933567