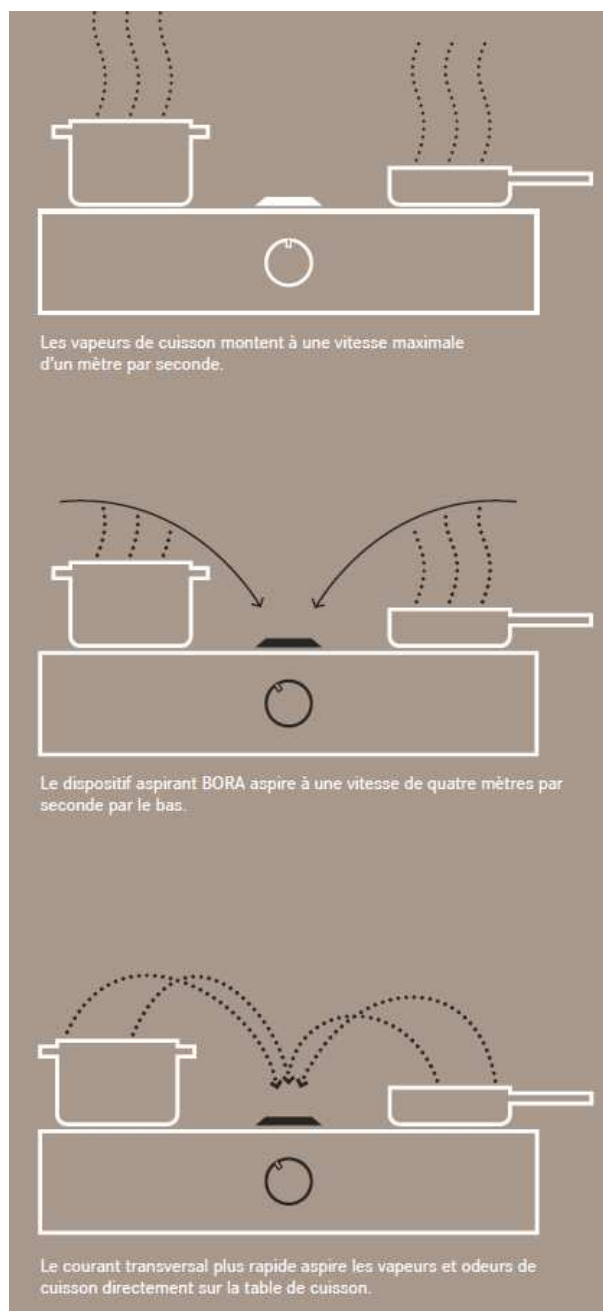


Le principe de BORA : l'innovation derrière chaque idée

Le dispositif aspirant de table de cuisson original de BORA est plus performant que les hottes classiques. Pourquoi ?



Avec BORA, les odeurs et les vapeurs de cuisson ne peuvent pas monter car elles sont directement aspirées à l'endroit dans lequel elles voient le jour. Ces systèmes reposent sur le principe physique de mécanique des fluides : les flux transversaux sont supérieurs à la vitesse de montée des vapeurs de cuisson émises par les poêles et casseroles. D'un point de vue physique, c'est donc plus facile d'aspirer la vapeur directement au niveau de la table de cuisson.

Les vapeurs et les odeurs montent généralement à une vitesse maximale d'1 m./sec. La table de cuisson BORA assure toutefois une aspiration vers le bas à une puissance d'environ 4 m./sec. Résultat : les vapeurs sont entièrement aspirées ; les particules odorantes et de graisses ne peuvent pas se répartir dans l'espace, s'accumuler à la surface des meubles ou pénétrer dans d'autres matériaux. Les particules de graisses libérées lors de la cuisson ne se répartissent pas dans l'espace et sont directement absorbées par un filtre de graisses en acier inoxydable.

Contrairement aux hottes habituelles, les dispositifs aspirants des tables de cuisson BORA offrent les avantages suivants : ils consomment moins d'énergie et aspirent moins d'air chauffé car ils travaillent avec la vitesse des flux et non par débit d'air. Ils sont donc plus efficaces car les vapeurs qui sont libérées juste au-dessus des tables de cuisson ne peuvent pas se répartir facilement dans l'espace comme avec une hotte. Le moteur puissant et efficace permet d'économiser de l'énergie et est particulièrement silencieux.

À propos de l'entreprise :

Depuis son siège bavarois de Raubling, l'entreprise BORA Lüftungstechnik GmbH développe et commercialise depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson dont le succès n'est plus à prouver. Grâce à une technologie brevetée, ces systèmes assurent une aspiration des vapeurs par le bas. Les gammes innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure et BORA Basic sont aujourd'hui commercialisées dans 60 pays.

La vision du fondateur de BORA Willi Bruckbauer est concentrée sur la fin de la hotte aspirante. Les avantages de ses systèmes brevetés : un rendement accru par rapport aux hottes conventionnelles, un fonctionnement silencieux et économique, un nettoyage facile. Ces systèmes offrent une liberté maximale dans l'agencement des cuisines et assurent une vue dégagée.

Dès 2009, l'entreprise a reçu sa première récompense dans le cadre de la compétition d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen » (365 lieux au pays des idées), récompense rapidement suivie des prix Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards etc.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.bora.com.

Représentant :

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

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 Munich
www.derks-bmc.de