

### BORA Professional 2.0: Hito y simbiosis de innovación, estética y eficacia

**Raubling, Alemania.** BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricante de innovadores extractores de superficie, presentó una nueva innovación de producto con motivo de la feria del mueble de Colonia de 2017 y del décimo aniversario desde la fundación de la empresa bávara.

El BORA Professional 2.0 se presenta con extractor de superficie eléctrico, guía de manejo inteligente y se trata de un verdadero sistema modular de gama alta compuesto por seis componentes.

En BORA, innovación y desarrollo son parte de la filosofía de la empresa. BORA Professional, el primer producto y, con ello, cimiento en 2007 para el principio BORA, se ha perfeccionado en términos de innovación, funcionalidad, sencillez y máximo rendimiento. El resultado es un verdadero sistema cerrado en sí mismo: una máquina compuesta por placa de cocción, extractor, motor, conducto (BORA Ecotube), filtro y caja de pared (BORA 3box). La placa de cocción y el extractor de superficie se comunican entre sí dentro del sistema.



BORA Professional 2.0: Sistema de extracción de humos de la última generación

Mandos con guía de manejo inteligente y tapa de cierre eléctrica con el característico Diseño BORA

BORA Professional 2.0 tiene un sistema eléctrico de apertura: si se conecta una zona de cocción, la tapa de cierre se abre automáticamente de forma silenciosa. Al finalizarse el proceso de cocción se vuelve a cerrar, quedando totalmente plana y sin espacio entre las juntas. En el extractor de superficie, bajo el filtro, encontramos una bandeja colectora para grasas.

El corazón del sistema son los mandos con la interfaz de usuario de la superficie frontal, que permiten una guía de manejo inteligente: por primera vez encontramos inteligencia aplicada en los elementos de mando, convirtiendo a BORA Professional 2.0 en el desarrollo más innovador del momento. La temperatura se indica en el mando, permitiendo su ajuste desde el mismo con una combinación de manejo táctil y mediante giro. Otros programas de funcionamiento, incluido el control del sistema de extracción de superficie, también se dirigen desde aquí. La superficie de cocción existente y la zona de cocción permiten un aprovechamiento máximo, situando a las superficies y zonas de cocción BORA Professional 2.0 entre las mayores disponibles en el mercado. El producto ofrece una limpieza de lo más sencilla gracias a una apertura de extracción más amplia y a los elementos de fácil extracción.

BORA Professional 2.0 está disponible en dos variantes: sigue como sistema flexible que proporciona la mayor libertad al cliente a la hora de proyectar su cocina. Todo es combinable individualmente.

La innovación de producto es, además, una verdadera novedad mundial, con BORA Professional 2.0 ahora disponible como versión Plug & Play. En esta versión, el motor y el extractor de superficie conforman una unidad. El sistema preconfigurado facilita sencillez y situaciones de montaje máximas. La variante de recirculación también puede ejecutarse en encimeras flotantes con una altura de montaje de 199 mm.



BORA Professional para encimera flotante

El diseño discreto del nuevo BORA Professional 2.0 se ha desarrollado pensando en una funcionalidad perfecta para el usuario: una ligera elevación del extractor, háptica y funcionamiento de los mandos selectores, interfaz de usuario simple. BORA Professional 2.0 puede combinarse con un surtido de placas de cocción diferentes. Se garantiza una calidad sin concesiones: todo lo que parece acero inoxidable es acero inoxidable.

### **BORA Ecotube y BORA 3box: componentes innovadores para un sistema completo**

Para el perfeccionamiento de BORA Professional 2.0 se ha desarrollado un sistema de conductos propio con una caja de pared adaptada óptimamente al mismo. Con BORA Ecotube y BORA 3box ahora es posible encontrar un sistema que satisface a la perfección los altos requisitos existentes en términos de eficacia, facilidad de montaje y flexibilidad y que presenta una solución optimizada e integral.

### **BORA Professional 2.0 de un vistazo:**

- Un verdadero sistema cerrado en sí mismo con placa de cocción, extractor, motor, conducto, filtro y caja de pared. La placa de cocción y el extractor de superficie se comunican entre sí
- Tapa de cierre eléctrica
- Guía de manejo inteligente e intuitiva mediante mandos selectores hápticos situados en el frente
- Limpieza muy sencilla gracias a la apertura de extracción más amplia y a los elementos de fácil extracción

- Placas de cocción situadas entre las más grandes del mercado (dimensiones con profundidad extra de 54 cm)
- Zonas de cocción situadas entre las más grandes del mercado
- Novedad mundial: empleable como sistema compacto para encimeras flotantes con sistema de recirculación BORA Professional
- Tapa de cierre disponible en negro



Un toque de elegancia: BORA Professional 2.0 con tapa de cierre en negro



Con BORA Professional 2.0 son posibles las arquitecturas más exigentes

## Potencial innovador demostrable: importantes premios recibidos en el primer año

Lanzado al mercado en 2017, BORA Professional 2.0 fue galardonado ya en los primeros meses con cuatro premios de gran caché: al Red Dot Award: Best of the Best 2017 siguieron el premio a la innovación Plus X Award «Mejor producto del año 2017», el prestigioso Good Design Award 2017 internacional y por último el German Design Award 2018 del Consejo Alemán de Diseño.

## 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 Pure, BORA Basic, BORA Classic y BORA Professional se comercializan internacionalmente en 58 países.

La visión del fundador de BORA, Willi Bruckbauer, es el fin de la campana extractora. Las ventajas de la patente desarrollada por él mismo: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para el arquitecto de cocinas, esto se traduce en una libertad máxima a la hora de proyectar junto con una vista libre.

La empresa recibió la primera condecoración ya en 2009, en el marco del concurso de innovación "365 Orte im Land der Ideen" (365 Lugares en el País de las Ideas), a la que seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), los red dot awards, los Plus X Awards, los German Design Awards, el Iconic Award, el German Brand Award y el Good Design Award entre otros.

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

## Contacto:

Klaudia Meinert  
[klaudia.meinert@derks-bmc.de](mailto:klaudia.meinert@derks-bmc.de)  
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants  
Strähuberstr. 18  
81479 Múnich  
[www.derks-bmc.de](http://www.derks-bmc.de)