Communiqué de presse

Janvier 2019

BORA Professional 2.0 :
avancée importante et symbiose d'innovation, esthétique et efficacité

Raubling. L'entreprise BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricant de dispositifs aspirants pour tables de cuisson innovants, a présenté une nouvelle innovation produit à l'occasion de l'édition 2017 du salon du meuble de Cologne et pour le dixième anniversaire de l'entreprise bavaroise. BORA Professional 2.0 se caractérise par son système aspirant pour table de cuisson électrique, sa configuration intelligente. Il s'agit d'un véritable système high-end composé de six modules.

Chez BORA, l'innovation et le développement font partie de la philosophie de l'entreprise. BORA Professional, qui a fait office, en 2007, de premier produit du principe BORA, a été perfectionné depuis en termes d'innovation, de fonctionnalité, de simplicité et de performances optimales. Résultat : un vrai système fermé - une machine composée d'une plaque de cuisson, d'un dispositif aspirant, d'un moteur, d'un canal (BORA Ecotube), de filtres et de boîtiers (BORA 3box). La plaque de cuisson et le système d'aspiration communiquent ensemble au sein du système.

BORA Professional 2.0 : Système d'aspiration pour plaque de cuisson de dernière génération

Levier avec configuration intelligente et clapet de fermeture au design BORA classique

Ouverture électrique : dès qu'une zone de cuisson est allumée, le clapet de fermeture s'ouvre discrètement et automatiquement. A la fin de la cuisson, il se referme entièrement, de manière parfaitement plane et sans joints. Le système d'aspiration pour hotte aspirante dispose sous le filtre d'un plateau de réception pour les graisses.

Les leviers avec interface utilisateur situés à l'avant permettant une utilisation intelligente sont au centre du système : L'intelligence se reflète tout d'abord dans les fonctions, ce qui fait de BORA Professional 2.0 le développement le plus innovant pour le moment. La température s'affiche sur la manette et peut être ajustée via les fonctions tactiles et boutons rotatifs. D'autres programmes de fonction jusqu'à la régulation de la plaque de cuisson sont aussi commandés depuis ces touches. Il est possible d'optimiser l'utilisation du plan de travail et de la zone de cuisson. Les plans de travail et zones de cuisson BORA Professional 2.0 affichent l'une des plus grandes dimensions du marché. Le produit offre une grande simplicité de nettoyage grâce à l'ouverture d'aspiration large et aux éléments amovibles.

BORA Professional 2.0 est désormais disponible en deux variantes, pour un système flexible offrant au client une liberté maximale pour l'agencement de sa cuisine. Tous les éléments y sont individuellement combinables.

L'innovation propose est une première mondiale : BORA Professional 2.0 est également disponible en version « Plug & Play ». Le moteur et le dispositif aspirant ne forment qu'une seule unité. Le système pré-configuré permet d'assurer une facilité maximale et une installation parfaitement adaptée. La variante avec recyclage d'air peut aussi être utilisée sur des plans de travail flottants affichant une hauteur de 199 mm.

BORA Professional sur le plan de travail flottant

Le design discret de la nouvelle gamme BORA Professional 2.0 a été conçu pour garantir une fonctionnalité idéale pour l'utilisateur : légère élévation de l'aspiration, fonction tactile et grande praticité du levier de commande et interface utilisateur très simples. Le dispositif aspirant BORA Professional 2.0 se combine à diverses tables de cuisson. La garantie de la qualité sans compromis : tout ce qui ressemble à de l'acier inoxydable est aussi en acier inoxydable.

BORA Ecotube et BORA 3box : des composants innovants pour un système complet

Pour perfectionner la gamme BORA Professional 2.0, un système de canal propre a été mis au point avec des coffrets parfaitement assortis. Avec BORA Ecotube et BORA 3box, l'entreprise vous propose un système parfaitement adapté à vos attentes très strictes en termes d'efficacité, de facilité de montage et de flexibilité, ainsi qu'une solution unique, parfaitement optimale.

Vue d'ensemble de la gamme BORA Professional 2.0 :

- Un vrai système, fermé, avec table de cuisson, aspiration, moteur, canal, filtre et coffret mural. La table de cuisson et le système d'aspiration communiquent ensemble
- Clapet de fermeture électrique
- Configuration intelligente et intuitive grâce au levier situé à l'avant
- Nettoyage très facile grâce à la large ouverture d'aspiration et les éléments facilement démontables
- L'une des plus grande table de cuisson sur le marché (dimensions ultra-basses avec 54 cm)

- L’un des plus grands plans de travail actuellement disponibles
- Nouveauté mondiale : utilisable comme système compact pour le plan de travail flottant avec le système de recyclage d'air BORA Professional
- Clapet de fermeture disponible en noir

Le dispositif BORA Professional 2.0 et son clapet de fermeture noir : une élégance affirmée

Le système BORA Professional 2.0 s’adapte aisément aux contraintes architecturales les plus exigentes

Des distinctions prisées dès la première année, marques d'une force d'innovation percutante

Introduit sur le marché en 2017, le système BORA Professional 2.0 a dès les premiers mois été honoré de quatre prix d'excellence : le prix Red Dot Award: Best of the Best 2017, le prix de l'innovation Plus X Award « Meilleur produit de l'année 2017 », le prix international de renom Good Design Award 2017 et enfin le prix German Design Award 2018 du Conseil allemand du design.

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 une aspiration des vapeurs par le bas. Les gammes innovantes BORA Pure, BORA Basic, BORA Classic et BORA Professional sont aujourd'hui commercialisées dans 58 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 Award, German Brand Award, Good Design Award etc.

Plus d'informations sur www.bora.com.

Représentant :

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

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