

## BORA Professional 2.0: pietra miliare e simbiosi di innovazione, estetica ed efficacia

**Raubling.** BORA Lüftungstechnik GmbH, azienda bavarese produttrice di innovativi aspiratori per piano cottura ha presentato al Salone internazionale del mobile di Colonia e in occasione del decimo anniversario della sua fondazione un'ulteriore innovazione dei suoi prodotti. BORA Professional 2.0 si presenta con aspiratore per piano cottura elettrico, comando intelligente e un autentico sistema esclusivo modulare formato da sei componenti.

Per BORA innovazione e sviluppo sono parte della filosofia aziendale. BORA Professional, che nel 2007 è stato il primo prodotto della serie per il principio BORA, è stato perfezionato in termini di innovazione, funzionalità, semplicità e massime prestazioni. Il risultato è un autentico sistema chiuso: una macchina costituita da piano cottura, aspiratore, motore, canale (BORA Ecotube), filtro e passante muro (BORA 3box). Il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura comunicano tra loro nel sistema.



BORA Professional 2.0: sistema di aspirazione vapori di nuovissima generazione



Manopola con guida per l'utente intelligente e valvola di chiusura elettrica nel tipico design BORA



BORA Professional 2.0 si apre elettronicamente: accendendo una piastra di cottura, la valvola di chiusura si apre silenziosamente e in modo automatico. Al termine del processo di cottura si richiude, totalmente in piano e senza distanza tra le giunzioni. Nell'aspiratore per piano cottura, sotto il filtro, si trova una vaschetta di raccolta per i grassi.

Il cuore del sistema è rappresentato dalle manopole con l'interfaccia utente sulla superficie frontale che permettono una guida intelligente: l'intelligenza si ritrova per la prima volta negli elementi di comando, rendendo BORA Professional 2.0 lo sviluppo più innovativo attualmente disponibile. La temperatura viene visualizzata sulla manopola dove può essere regolata con una combinazione di comandi touch e a rotazione. Altri programmi funzionali fino al comando di aspirazione per piano cottura vengono gestiti da qui. La superficie di cottura presente e la zona di cottura possono essere sfruttate al massimo. In tal modo, le superfici di cottura di BORA Professional 2.0 e le zone di cottura sono tra le più grandi disponibili in commercio. Il prodotto offre una pulizia semplificata al massimo grazie a un'apertura di aspirazione larga ed elementi facilmente estraibili.

BORA Professional 2.0 è ora disponibile in due varianti: sempre come sistema flessibile, che permette al cliente la massima libertà nella progettazione della cucina. Tutto è abbinabile in modo personalizzato.

L'innovazione del prodotto è inoltre un'autentica novità mondiale, BORA Professional 2.0 è ora disponibile anche come versione Plug & Play. Motore e aspiratore per piano cottura formano in questo caso un'unità unica. Il sistema preconfigurato consente la massima semplicità e svariate situazioni di installazione. La variante filtrante è utilizzabile anche in piani di lavoro sospesi con 199 mm di altezza di incasso.



BORA Professional nel piano di lavoro sospeso

Il design discreto della nuova BORA Professional 2.0 è stato sviluppato pensando alla perfetta funzionalità per l'utente: lieve sollevamento dell'aspiratore, aspetti tattili e funzione della manopola di comando, interfaccia utente semplice. BORA Professional 2.0 può essere combinata con un'ampia gamma di piani cottura diversi. La qualità senza compromessi è garantita: tutto quello che sembra essere acciaio inox è veramente acciaio inox.

### **BORA Ecotube e BORA 3box: componenti innovativi per un sistema completo**

Per perfezionare BORA Professional 2.0 è stato sviluppato un sistema di canali indipendente, con passante muro perfettamente adattato. Con BORA Ecotube e BORA 3box è ora disponibile un sistema che tiene conto delle massime esigenze in termini di efficacia, semplicità di montaggio e flessibilità e presenta una soluzione ottimizzata a 360°.

### **BORA Professional 2.0 in breve:**

- Un vero sistema chiuso con piano cottura, aspiratore, motore, canale, filtro e passante muro. Il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura comunicano tra loro.
- Valvola di chiusura elettrica
- Comando intelligente e intuitivo grazie alla manopola di comando tattile frontale
- Pulizia ultrasemplice grazie all'apertura di aspirazione più larga ed elementi facilmente estraibili
- Tra i più grandi piani cottura disponibili in commercio (dimensioni extra-profonde con 54 cm)

- Tra le più grandi zone di cottura disponibili in commercio
- Novità mondiale: utilizzabile come sistema compatto per il piano di lavoro sospeso con sistema di ricircolo BORA Professional
- Disponibile la valvola di chiusura nera



Uno statement di eleganza: BORA Professional 2.0 con valvola di chiusura nera



BORA Professional 2.0 consente la realizzazione dei più ambiziosi obiettivi architettonici

## **Una forza innovativa che convince: ambiti riconoscimenti nel primo anno**

Lanciata sul mercato nel 2017 BORA Professional 2.0 si è aggiudicata già nei primi mesi quattro ambiti riconoscimenti: al premio Red Dot Award: Best of the Best 2017 hanno fatto seguito il premio per l'innovazione Plus X Award "Miglior prodotto dell'anno 2017", il rinomato riconoscimento internazionale Good Design Award 2017 ed infine il premio German Design Award 2018 dal Consiglio per il design tedesco (Rat für Formgebung).

### **L'azienda:**

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede nella cittadina bavarese di Raubling, sviluppa e distribuisce dal 2007 con successo sistemi di aspirazione per piano di cottura che, grazie a una tecnica brevettata, aspirano i vapori verso il basso. Le innovative linee di prodotti BORA Pure, BORA Basic, BORA Classic e BORA Professional vengono attualmente vendute in 58 Paesi del mondo.

La visione del fondatore di BORA Willi Bruckbauer è la fine della cappa aspirante. Tra i vantaggi del suo brevetto figura il fatto che i pregiati sistemi sono più efficienti delle tradizionali cappe, sono molto silenziosi, risparmiano energia e sono facili da pulire. Essi permettono all'architettura della cucina la massima libertà di progettazione a fronte di una vista libera.

Già nel 2009 all'azienda è stato assegnato il primo riconoscimento nell'ambito del concorso per l'innovazione "365 Orte im Land der Ideen" (365 luoghi nel paese delle idee), seguito dal Deutscher Gründerpreis (Premio tedesco degli imprenditori), il red dot award, il Plus X Award, il German Design Award, l'Iconic Award, German Brand Award, Good Design Award ecc.

Per ulteriori informazioni visitare [www.bora.com](http://www.bora.com).

### **Interlocutore:**

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

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