

## Sistemas de refrigeración y congelación de BORA: diseño inteligente y refrigeración efectiva

Con los sistemas de refrigeración y congelación BORA Cool y BORA Freeze se abre un segmento para los proveedores de innovadores electrodomésticos prémium para la cocina que abarca desde el fogón, pasando por el vapor de agua hasta el frío y el hielo. La gama ampliada ofrece a los usuarios una experiencia culinaria armoniosa que va más allá de la preparación de alimentos en las placas de cocción y en el BORA X BO, el horno de vapor profesional para el hogar: en los sistemas de refrigeración y congelación BORA, ahora es posible almacenar alimentos perfectamente refrigerados y ordenados. Las cinco variantes disponibles se caracterizan por el diseño atemporal, el máximo rendimiento, el manejo sencillo, la limpieza fácil y la vista libre de los alimentos almacenados, así como por el aire limpio y la perfecta circulación de aire en el interior mediante la refrigeración por recirculación.



Almacenar alimentos perfectamente refrigerados y ordenados en los nuevos sistemas de refrigeración y congelación de BORA. Foto: BORA

Los sistemas de refrigeración y congelación BORA cubren todas las necesidades de almacenamiento de alimentos refrigerados. Hay cuatro sistemas disponibles de BORA Cool: como frigorífico, frigorífico con compartimento congelador de 4 estrellas y combinación frigorífico-congelador con o sin sistema Ice Maker (toma de agua), aparte de BORA Freeze, un congelador con sistema Ice Maker (toma de agua). Todos los electrodomésticos convencen por su diseño atemporal y de alta calidad gracias a los elementos metálicos All Black, así como por la elegante combinación de colores del interior en tonos grises, que ofrecen el marco neutral para una comida colorida y fresca. La ausencia de embellecedores y elementos decorativos y el uso de estantes fácilmente extraíbles acentúan el enfoque en lo esencial y facilitan, además, la limpieza.

Además, todos los sistemas de refrigeración y congelación cuentan con prácticos accesorios. Diferentes paquetes de equipamiento y una selección de accesorios perfeccionados y adaptables responden a las necesidades individuales en función de la situación doméstica.

### **Mantener los alimentos frescos durante más tiempo, con una buena calidad de aire y la mejor iluminación**

El filtro de olores de los sistemas de refrigeración BORA garantiza el aire limpio, dado que reduce eficazmente los olores de los alimentos. Las temperaturas en todas las zonas del interior del frigorífico se mantienen siempre estables gracias al sofisticado concepto de circulación del aire. Gracias a los dos circuitos de refrigeración separados en las combinaciones de frigorífico y congelador, se impide el intercambio de aire entre las zonas. Así se evitan la transmisión de olores y la desecación de los alimentos almacenados. En la zona BORA Fresh zero, separada de la zona restante de refrigeración por un nivel, la temperatura es de alrededor de 0°, el clima de almacenamiento ideal con aire limpio para productos agrícolas o lácteos, carne o alimentos envasados. La tecnología No Frost del BORA Freeze y de la combinación frigorífico-congelador evita que se forme hielo en el espacio de congelación, lo cual consume mucha energía. Así no será necesaria la molesta tarea de descongelar el congelador.

Múltiples fuentes de luz diferentes garantizan que cada alimento tenga una buena iluminación y pueda verse. Los estantes de cristal utilizados también funcionan como fuente de luz, garantizando una iluminación suficiente incluso cuando el frigorífico está muy lleno. Gracias a sus distintas formas de inserción, ofrecen una variedad de usos.

### **Todo perfectamente ordenado, gracias a los accesorios perfeccionados**

La posibilidad de ordenar de manera personalizada todos los accesorios permite que el espacio interior de los sistemas de refrigeración y congelación BORA esté siempre ordenado. Los alimentos almacenados ya no se quedan olvidados, lo que reduce el desperdicio alimentario. Los accesorios también se caracterizan por sus múltiples usos. La exclusiva multibandeja puede utilizarse, por ejemplo, como compartimento para frutas y verduras sensibles a la presión, como quesera o para congelar alimentos. Es apta tanto para los sistemas de refrigeración como para los de congelación y se puede insertar en todas las zonas de almacenamiento con diferentes temperaturas. Gracias a su elegante diseño, todos los accesorios se adaptan a la perfección a cada estilo y pueden llevarse directamente de los sistemas de refrigeración y congelación a la mesa.

Los elementos móviles en el interior de los sistemas de refrigeración de BORA se desmontan y limpian fácilmente, y están fabricados en materiales resistentes. La tabla para servir BORA de alta calidad fabricada en madera noble también destaca, y no solo en la zona de refrigeración del BORA Cool. El aspecto natural realza cada encimera y cada mesa de comedor en el espacio de la cocina. Los alimentos no adquieren sabor a madera gracias al tratamiento previo de la tabla y el material permanece estable en el frigorífico. El agarre fresado en la parte posterior permite sujetar correctamente la tabla. Una elevación en la parte delantera sirve de cierre para la multibandeja, que en este caso puede utilizarse como tapa o quesera.





Descarga de imágenes: <https://www.bora.com/es/es/empresa/area-de-prensa/>

### **Sobre la empresa**

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el claim «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: productos extraordinarios para experiencias extraordinarias.

Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón BORA complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 500 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas insignia de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 60 países.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen». Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis y numerosos Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

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



## **Contacto de prensa con la empresa BORA**

neumann communication

Socio de comunicación en relación con la apertura de la sede de BORA en Herford

[bora@neumann-communication.de](mailto:bora@neumann-communication.de)

Relaciones públicas de BORA

[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

[bora.com](http://bora.com)