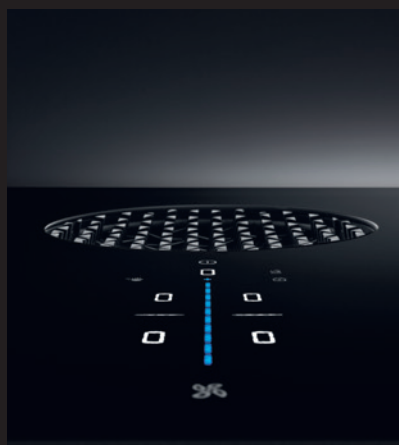


Vista general de productos





BORA X BO

Aire limpio y vista libre

Siempre a la vista: el BORA X BO evita que reciba un golpe de vapor caliente al abrir la puerta. Su extracción automática de vapor deshumidifica, enfría y filtra el vapor antes de abrir la puerta automáticamente. El filtro de olores minimiza incluso el fuerte olor del pescado. Gracias a la iluminación LED de varios niveles, se pueden ver los alimentos en colores realistas a través del cristal, en los tres niveles.

Manejo sencillo

El control del BORA X BO se efectúa mediante una amplísima pantalla de 19 pulgadas que se puede plegar hacia arriba de ser necesario. La pantalla táctil reacciona al contacto con la delicadeza de un smartphone. Los numerosos programas preconfigurados y una intuitiva guía para el usuario hacen que cocinar sea un juego de niños.

Limpieza simplificada

¿Se ha ensuciado el espacio de cocción? ¡Sin problema! El BORA X BO le ofrece una limpieza intensiva y un programa de secado: sin pasar ni un paño. Gracias al cartucho de doble cámara, el espacio de cocción queda reluciente sin esfuerzo, al igual que ocurre con los platos y tazas en el lavavajillas.

Máximo rendimiento/ mejor resultado de cocción

Mejor, imposible: el BORA X BO deslumbra con sus resultados especialmente homogéneos y la distribución óptima del calor. Presuma de platos perfectos, incluso si necesita emplear los tres niveles a la vez. Si desea hornear, por ejemplo, tres bandejas de cruasanes en paralelo, ¡todos quedarán igual de bien!

Diseño

Su marco negro y el diseño minimalista elevan el BORA X BO a obra de arte. La pantalla destaca por su clara iconografía y se integra armónicamente en el atractivo conjunto, al que también acompaña el elegante espacio de cocción de acero inoxidable.



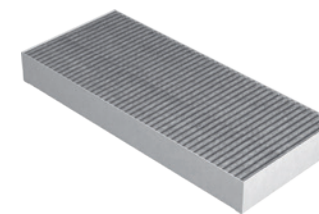
bora.com/x-bo



XBO
X BO horno de vapor



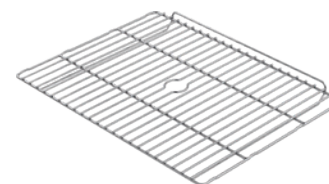
XBORS
X BO espaciador del marco



XBOGF
X BO filtro de olores



XBORK
X BO cartucho de limpieza



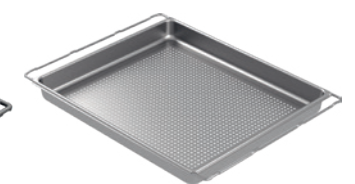
XBOBGR
X BO rejilla de horno



XBOUB
X BO bandeja universal



XBOUBT
X BO bandeja universal honda



XBOGBG
X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable



BORA Professional 3.0

Mando selector intuitivo

La combinación entre el mando clásico y el panel táctil con indicaciones claras y nítidas en LED garantiza un manejo perfecto. Todas las funciones se activan de forma sencilla, cómoda e intuitiva simplemente girando el mando y pulsando la superficie táctil central.

Diseño de alta gama

El innovador lenguaje de formas se junta con las máximas exigencias de material y tecnología. Los elementos destacados del diseño son el extractor así como el sobrio anillo del mando selector en acero inoxidable con frontal de vidrio negro y el indicador LED blanco y claro.

Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la operación actual de cocción. Se suprime la necesidad de intervenir continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

Tapa de cierre automática

La tapa de cierre se abre y cierra de forma automática al activar el extractor. En estado desconectado, el elegante sistema se encuentra completamente cerrado.

Superficie de cocción extra grande 4 24

Gracias a la profundidad extra de las placas de cocción, de 54 cm, queda más espacio para cocinar. Incluso 2 ollas grandes pueden colocarse fácilmente una frente a otra.

Zonas de cocción de inducción total de grandes dimensiones

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Sistema modular

BORA ofrece una amplia selección de placas de cocción, que van desde inducción total, hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable, las cuales pueden combinarse libremente con el sistema de extracción. También es posible crear combinaciones con una, tres o más placas de cocción sin ningún problema.

Control preciso de la temperatura

El teppanyaki de acero inoxidable ofrece la máxima potencia, 2 grandes zonas de plancha y un extraordinario y preciso control de la temperatura. La temperatura deseada puede ajustarse directamente, se indica en grados exactos y se mantiene constante. El rápido calentamiento hasta 250 °C en menos de 5 minutos ahorra tiempo y energía.



bora.com/professional



Mando selector Pro 3.0

PKA3

Pro extractor de superficie

PKAS3

Pro sistema de extracción de superficie con ventilador integrado



Mando selector Pro 3.0 All Black

PKA3AB

Pro extractor de superficie All Black

PKAS3AB

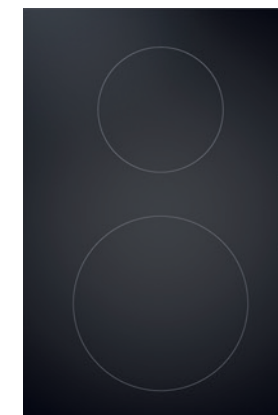
Pro sistema de extracción de superficie con ventilador integrado All Black



PKFI3

PKFI3AB

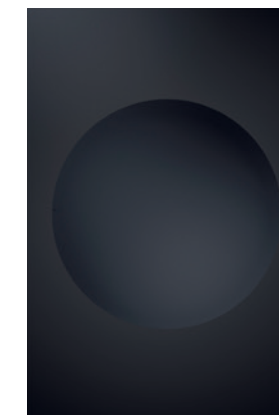
Pro placa de inducción total



PKI3

PKI3AB

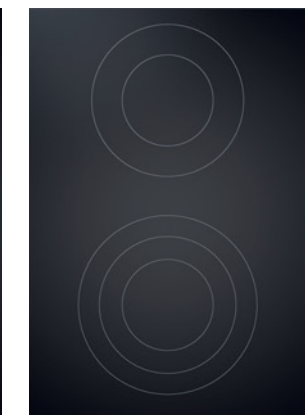
Pro placa de inducción



PKIW3

PKIW3AB

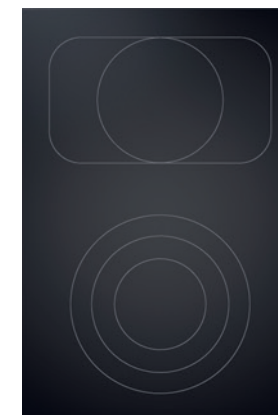
Pro placa de inducción wok



PKC3

PKC3AB

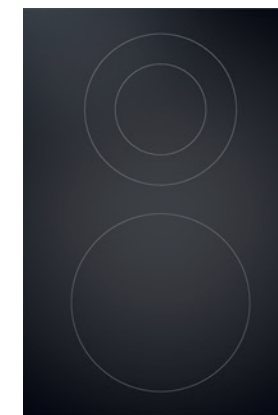
Pro placa de cocción HiLight 3 círculos/2 círculos



PKCB3

PKCB3AB

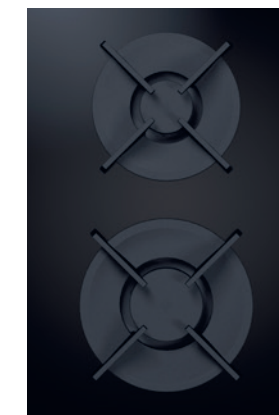
Pro placa de cocción HiLight 3 círculos/asador



PKCH3

PKCH3AB

Pro placa de cocción Hyper 1 círculo/2 círculos



PKG3

PKG3AB

Pro placa de cocción de gas



PKT3

PKT3AB

Pro teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción

Todas las placas de cocción miden 370 × 540 mm



BORA Classic 2.0

Diseño minimalista

Tanto la placa de cocción como el extractor están totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración tan discreta como elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna. El panel de mando en reposo es prácticamente invisible; en funcionamiento, puede reducirse a lo esencial gracias a la iluminación inteligente.

Mando intuitivo sControl+

El exclusivo mando es más fácil de usar que nunca: movimiento hacia arriba o hacia abajo del dedo índice en una concavidad tallada o pulsación directa. Se puede acceder a todas las funciones importantes con un simple toque.

Limpeza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la operación actual de cocción. Se suprime la necesidad de intervenir continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

Superficie de cocción extra grande 4 24

El manejo centralizado en el extractor evita que se pierda espacio por el control en la placa de cocción y deja así espacio suficiente para cocinar simultáneamente con 4 ollas grandes de hasta 24 cm.

Zonas de cocción de inducción total de grandes dimensiones

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido en la zona del zócalo de la cocina. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Sistema modular

BORA ofrece una amplia selección de placas de cocción, que van desde inducción total, hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable, las cuales pueden combinarse libremente con el sistema de extracción. También es posible crear combinaciones con una, tres o más placas de cocción sin ningún problema.

Control preciso de la temperatura

El teppanyaki de acero inoxidable ofrece la máxima potencia, 2 grandes zonas de plancha y un extraordinario y preciso control de la temperatura. La temperatura deseada puede ajustarse directamente, se indica en grados exactos y se mantiene constante. El rápido calentamiento hasta 250 °C en menos de 5 minutos ahorra tiempo y energía.

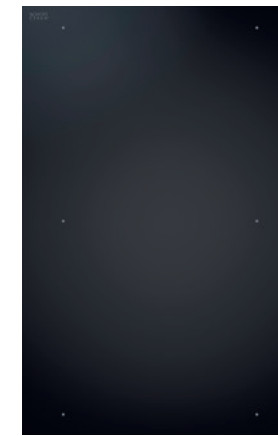


bora.com/classic



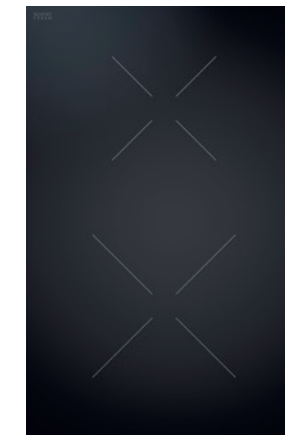
CKA2/CKA2AB

Classic extractor de superficie / Placa de cocción All Black
116 × 515 mm



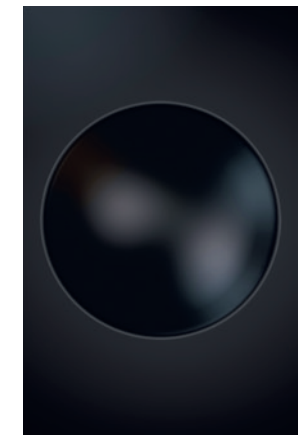
CKFI

Classic placa de inducción total



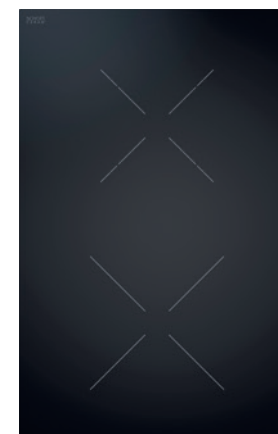
CKI

Classic placa de inducción



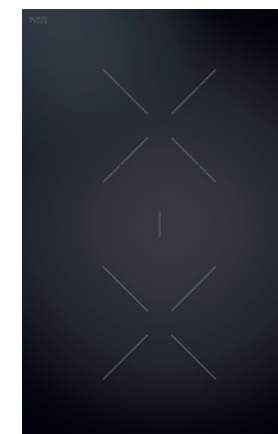
CKIW

Classic placa de inducción wok



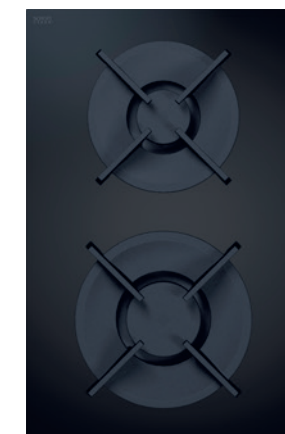
CKCH

Classic placa de cocción Hyper
1 círculo/2 círculos



CKCB

Classic placa de cocción HiLight
1 círculo/2 círculos/asador



CKG

Classic placa de cocción de gas



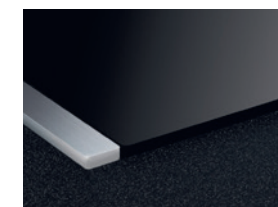
CKT

Classic teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción



CER

Classic marco de encastre



USL515

Listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



USL515AB

Listones laterales All Black para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm

Todas las placas de cocción miden 327 × 515 mm



BORA X Pure

Diseño minimalista

Tanto la placa de cocción como el extractor están totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración tan discreta como elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna. El panel de mando en reposo es prácticamente invisible; en funcionamiento, puede reducirse a lo esencial gracias a la iluminación inteligente.

Mando intuitivo sControl

El exclusivo regulador vertical hace aún más intuitivo el manejo mediante los movimientos hacia arriba o hacia abajo del dedo o la pulsación directa. Todas las funciones de manejo importantes están siempre solo a un toque de distancia.

Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la operación actual de cocción. Se suprime la necesidad de intervenir continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

eSwap: cambio sencillo del filtro

Con el modo de recirculación, los olores se neutralizan gracias a un filtro de carbón activo muy eficiente. Para facilitar el cambio de filtro, este se realiza desde arriba a través de la abertura de entrada, sin necesidad de retirar cajones o molduras del zócalo.

Zonas de cocción de inducción total de grandes dimensiones

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Máximo espacio de almacenaje

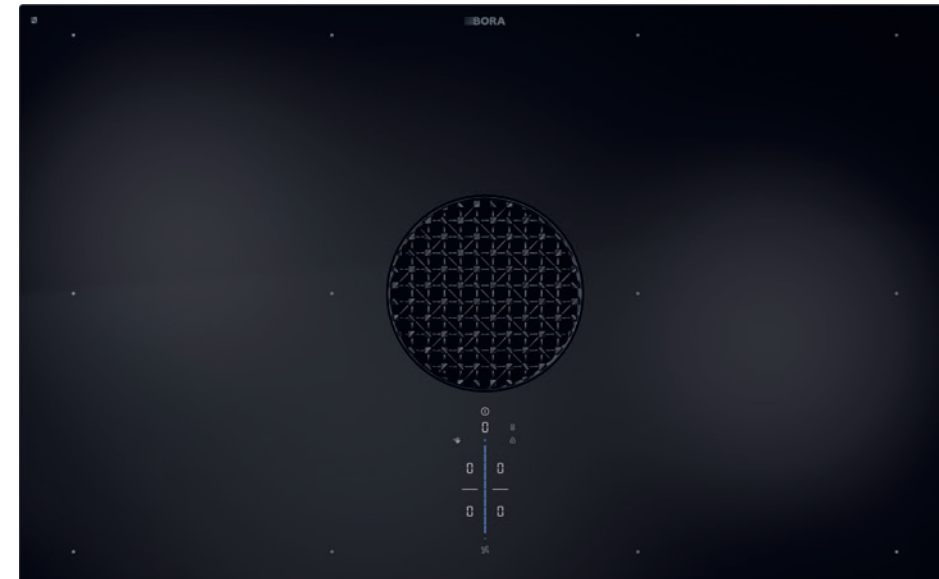
La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal de 60 cm de profundidad es necesario acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

Función de mantenimiento de la temperatura variable

En función de la aplicación concreta o de los alimentos cocinados, se puede elegir entre 3 niveles de mantenimiento de temperatura distintos. Así mantendrá caliente la comida, a una temperatura óptima constante, sin peligro de que se queme.



bora.com/x-pure



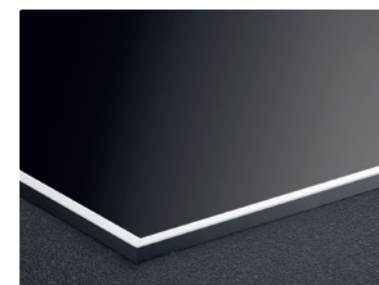
PUXA/PUXU 830 x 515 mm

X Pure placa de inducción total con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



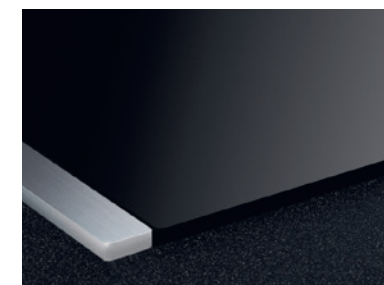
PUXED

X Pure tobera de entrada



BKR830

Marco de placa de cocción para ancho de 830 mm



USL515

Listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



USL515AB

Listones laterales All Black para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



BORA Pure

Diseño minimalista

Tanto la placa de cocción como el extractor están totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración tan discreta como elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna. El panel de mando en reposo es prácticamente invisible; en funcionamiento, puede reducirse a lo esencial gracias a la iluminación inteligente.

Mando intuitivo sControl

El exclusivo regulador vertical hace aún más intuitivo el manejo mediante los movimientos hacia arriba o hacia abajo del dedo o la pulsación directa. Todas las funciones de manejo importantes están siempre solo a un toque de distancia.

Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la operación actual de cocción. Se suprime la necesidad de intervenir continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

eSwap: cambio sencillo del filtro

Con el modo de recirculación, los olores se neutralizan gracias a un filtro de carbón activo muy eficiente. Para facilitar el cambio de filtro, este se realiza desde arriba a través de la abertura de entrada, sin necesidad de retirar cajones o molduras del zócalo.

Superficie de cocción extra grande 4 24

Gracias al manejo centralizado y la óptima colocación de las zonas de cocción, siempre queda espacio suficiente para cocinar simultáneamente con 4 ollas grandes de hasta 24 cm.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Máximo espacio de almacenaje

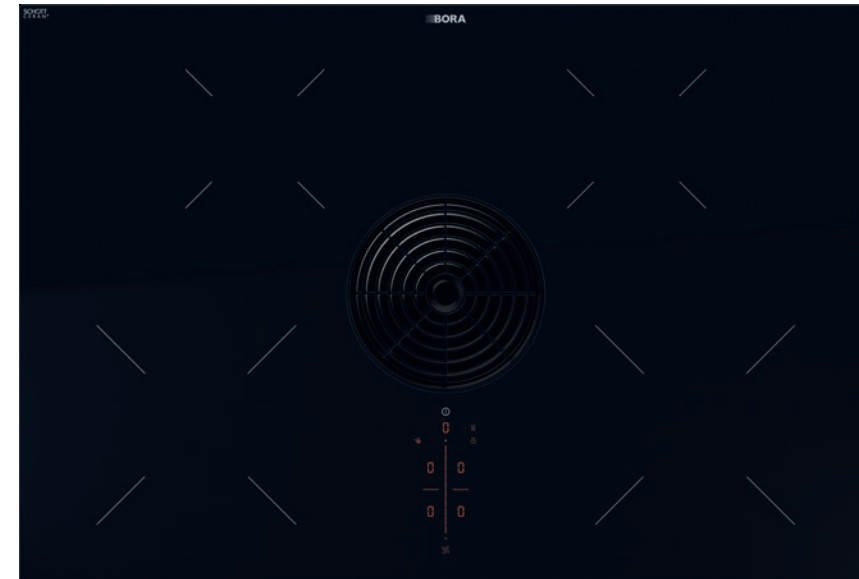
La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal de 60 cm de profundidad es necesario acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

Tamaño compacto

El sistema se adapta, gracias a sus dimensiones compactas, en casi cualquier tipo de cocina, incluso cocinas muy pequeñas, y deja espacio para armarios superiores adicionales al suprimirse la campana extractora.



bora.com/pure



PURA/PURU 760 x 515 mm

Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



PUED

Pure tobera de entrada negra



PUEDR

Pure tobera de entrada roja



PUEDB

Pure tobera de entrada azul



PUEDO

Pure tobera de entrada naranja



PUEDG

Pure tobera de entrada greige



PUEDJ

Pure tobera de entrada verde jade



PUEDS

Pure tobera de entrada amarillo sol



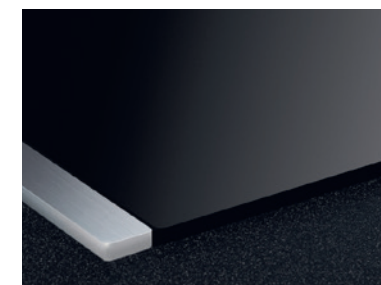
PUEDL

Pure tobera de entrada gris luminoso



BKR760

Marco de placa de cocción para ancho de 760 mm



USL515

Listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



USL515AB

Listones laterales All Black para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



BORA S Pure

Diseño – elegante y pensado hasta el último detalle

Diseño minimalista y montaje enrasado: ¡con BORA S Pure cualquier cocina gana! Especialmente llama la atención la ubicación asimétrica de la abertura del extractor. Da un aspecto original y moderno a la placa de cocción, al igual que el discreto panel de mandos con iluminación inteligente.

Manejo sencillo

Así de fácil solo es posible con BORA: con el deslizador táctil manejará fácilmente BORA S Pure mediante pulsaciones directas o movimientos hacia arriba o hacia abajo del dedo. Accederá a todas las funciones importantes del manejo en unos pocos toques.

Limpieza fácil

La amplia y accesible abertura del extractor lo hace posible: todas las piezas de BORA S Pure expuestas a los vapores de cocción pueden desmontarse fácilmente para su limpieza. Apenas ocupan espacio en el lavavajillas; ¡más cómodo de limpiar un extractor de superficie imposible!

Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la operación actual de cocción. Se suprime la necesidad de intervenir continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

eSwap: cambio sencillo del filtro

Con el modo de recirculación, los olores se neutralizan gracias a un filtro de carbón activo muy eficiente. Para facilitar el cambio de filtro, este se realiza desde arriba a través de la abertura de entrada, sin necesidad de retirar cajones o molduras del zócalo.

Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Construcción muy compacta

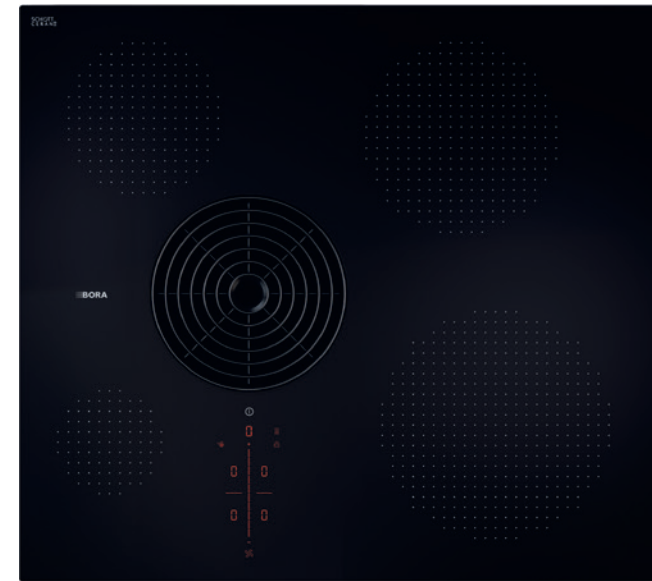
La solución a todos los problemas de espacio: con sus dimensiones extremadamente compactas, la placa de cocción BORA S Pure cabe incluso en las cocinas más pequeñas. Podrá adaptarse sin problemas incluso en un armario de cocina de 60 cm de ancho. ¡Esto abre posibilidades totalmente nuevas para proyectos de cocina!

Máximo espacio de almacenaje

La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal de 60 cm de profundidad es necesario acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

El mejor rendimiento

Rendimiento de primer nivel gracias a la tecnología avanzada: gracias a las bobinas de inducción, desarrolladas específicamente para BORA, es posible aprovechar perfectamente la superficie total de la placa de cocción. En las cuatro zonas de cocción de diferente tamaño caben ollas y sartenes de cualquiera de las medidas habituales. Además, con su ventilador silencioso, el extractor funciona sin ruido incluso a alta potencia.



PURSA/PURSU 580 × 515 mm

S Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



bora.com/s-pure



PUED

Pure tobera de entrada negra



PUEDR

Pure tobera de entrada roja



PUEDB

Pure tobera de entrada azul



PUEDO

Pure tobera de entrada naranja



PUEDG

Pure tobera de entrada greige



PUEDJ

Pure tobera de entrada verde jade



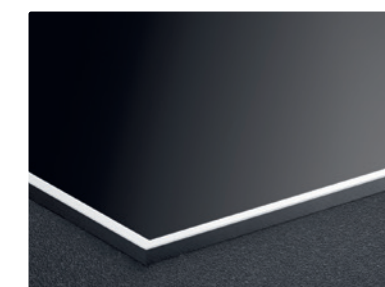
PUEDS

Pure tobera de entrada amarillo sol



PUEDL

Pure tobera de entrada gris luminoso



BKR580

Marco de placa de cocción para ancho de 580 mm



USL515

Listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



USL515AB

Listones laterales All Black para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



BORA Basic

Filtro de grasa de acero inoxidable auténtico

El filtro de grasa de acero inoxidable, en comparación con otras mallas filtrantes utilizadas con frecuencia, como las de aluminio, muestra una resistencia duradera al lavado en lavavajillas y conserva su aspecto original (no amarillea) y estabilidad.

Montaje sencillo

Todos los sistemas de extracción de superficie BORA están optimizados para que su montaje resulte sencillo, rápido y sin fallos.

Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible y ancha abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

Función de pausa

Con la función de pausa es muy fácil desactivar temporalmente todas las zonas de cocción rápidamente. Al anular la función, se reanuda el funcionamiento con los ajustes originales.

Superficie de cocción extra grande 4 24

Gracias al manejo centralizado y la óptima colocación de las zonas de cocción, siempre queda espacio suficiente para cocinar simultáneamente con 4 ollas grandes de hasta 24 cm.

Nivel acústico extremadamente bajo

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón son la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

Máximo espacio de almacenaje

La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal de 60 cm de profundidad es necesario acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

Tamaño compacto

El sistema se adapta, gracias a sus dimensiones compactas, en casi cualquier tipo de cocina, incluso cocinas muy pequeñas, y deja espacio para armarios superiores adicionales al suprimirse la campana extractora.

Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que una placa de cocción se encienda de forma involuntaria o sin permiso.



bora.com/basic



BHA/BHU 760×515 mm

Basic vitrocerámica Hyper con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



GP4ED

Tobera de entrada para Basic/GP4



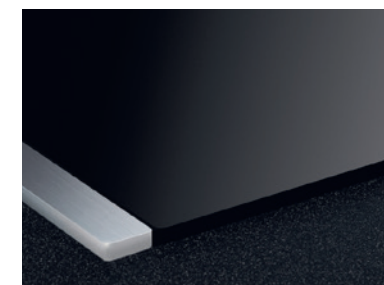
BFIED

Basic tobera de entrada plana enmarcada en anillo de acero inoxidable



BKR760

Marco de placa de cocción para ancho de 760 mm



USL515

Listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm



USL515AB

Listones laterales All Black para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm

Artículos BORA Universal



USTF/USTFAB

Caja de enchufe tipo F/All Black

- Apta para DE, ES, IT, AT, LU, PT, RU, SE, NL



USTE/USTEAB

Caja de enchufe tipo E/All Black

- Apta para FR, PL, BE, CZ, SK



USTJ/USTJAB

Caja de enchufe tipo J/All Black

- Apta para CH, LI



USTG/USTGAB

Caja de enchufe tipo G/All Black

- Apta para UK, AE, SG



KWGPFI

Sartén grill para inducción total

- Apta para placas de inducción total de BORA
- Compatible con BORA X BO y horno hasta 250 °C
- Limpieza fácil gracias al recubrimiento antiadherente de alta calidad



HIW 1

Sartén wok para inducción

- Apta para placas de inducción-wok de BORA
- Material multicapa con aleación especial
- Mango de acero inoxidable de alta calidad

PTTS 1

Espátula teppanyaki

- Apta para el teppanyaki de acero inoxidable
- Apropia para dar la vuelta a la comida y para limpiar



UGS

Rasqueta vitrocerámica

- Apta para todas las placas de vitrocerámica de BORA
- Fácil eliminación de la suciedad incrustada

BORA filtro de grasa



PKA1FF

Pro filtro de grasa de acero inoxidable

- Apto para Professional 3.0



CKAFFE

Classic unidad de filtro de grasa

- Apta para Classic 2.0



PUEF

Pure filtro de grasa de acero inoxidable

- Apto para Pure, X Pure y S Pure

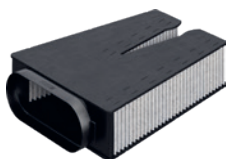


BFF

Basic filtro de grasa de acero inoxidable BH/BF

- Apto para Basic y GP4

BORA filtro de olores



ULBF

Caja de purificación de aire flexible

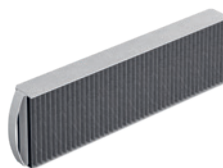
- Apta para Professional 3.0 y Classic 2.0
- Vida útil aprox. 300 h / 1,5 años



ULB3AS

Set de 3 filtros de carbón activo para caja de purificación de aire

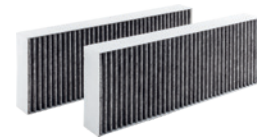
- Apto para Professional 3.0 y Classic 2.0
- Vida útil aprox. 600 h / 3 años



PUAKF

Pure filtro de carbón activo

- Apto para Pure, X Pure y S Pure
- Vida útil aprox. 150 h / 1 año



BAKFS

Basic set filtro de carbón activo (2 uds.)

- Apto para Basic y GP4
- Vida útil aprox. 150 h / 1 año