

BORA Professional
BORA Classic
BORA Basic

 **BORA**

Una idea rivoluciona la cocina.
Disfrute de la nueva libertad.

Un'idea che rivoluziona la cucina
come spazio da vivere.
Godetevi la nuova libertà.



El fin de la campana
extractora ...
La fine delle cappe
aspiranti tradizionali ...

... es el comienzo de un futuro con mayor libertad,
belleza, funcionalidad y eficiencia, sin concesiones.
Esta es la visión de BORA.

... è l'inizio di maggiore libertà, bellezza, funzionalità
ed efficienza senza compromessi.
Questo è tutto quello che vi offre BORA.

Revolucionamos el uso y la arquitectura de la cocina
Rivoluzioniamo il modo di muoversi in cucina e la sua progettazione come spazio da vivere

Índice:		Indice:	
Principio	6	Il principio BORA	6
Marca	8	Il marchio	8
Personas	10	Persone: Willi Bruckbauer	10
Innovación	12	L'innovazione	12
Cleanrate	14	Il Cleanrate	14
Ventajas	16	I vantaggi di BORA	16
Tres sistemas	30	Le tre linee BORA	30
BORA Professional	32	BORA Professional	32
BORA Classic	42	BORA Classic	42
BORA Basic	52	BORA Basic	52
Tecnología	64	Tecnologia	64
Tecnología Professional	66	Tecnologia BORA Professional	66
Tecnología Classic	78	Tecnologia BORA Classic	78
Tecnología Basic	88	Tecnologia BORA Basic	88
Artículos universales	96	Accessori universali	96



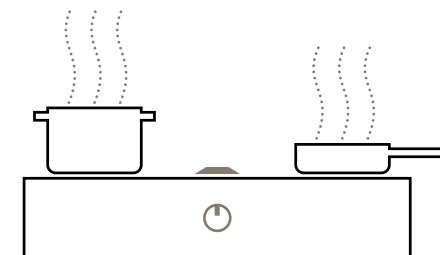
El principio BORA: o – la física puede ser así de bella

Il principio BORA:

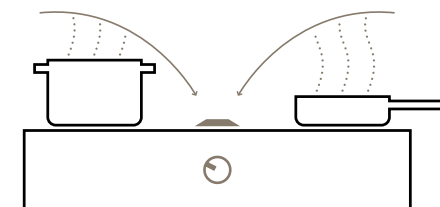
Ovvero: quanto è bella la fisica

No permitimos que los humos y olores suban y se extiendan, sino que los aspiramos allí donde se generan: directamente en la placa de cocción, junto a la olla, la sartén o la parrilla. No es magia, sino física aplicada según los principios básicos de la dinámica de fluidos. Para conseguirlo, simplemente aprovechamos un flujo transversal cuya velocidad es superior a la de la elevación de los vapores de cocción.

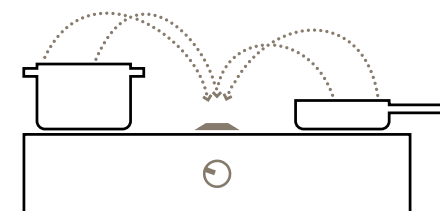
Aspirare i vapori di cottura e gli odori direttamente dal loro punto di origine: direttamente sul piano cottura, direttamente dalle pentole, dalla bistecchiera e dalla piastra, invece di farli salire in aria. Non è magia, ma fisica applicata secondo i principi della fluidodinamica. Tutto quello che serve è una corrente trasversale maggiore della velocità di ascensione del vapore di cottura.



Los vapores se elevan a una velocidad máxima de un metro por segundo.
I vapori di cottura salgono verso l'alto ad una velocità massima di un metro al secondo.



El extractor de superficie BORA los aspira hacia abajo a una velocidad aproximada de cuatro metros por segundo.
L'aspiratore da piano cottura BORA aspira verso il basso con una velocità di circa 4 m/s.



El flujo transversal, de velocidad superior, aspira los vapores y olores. Con total eficacia, directamente en la placa de cocción.
La corrente trasversale maggiore aspira i vapori e gli odori direttamente sul piano cottura.



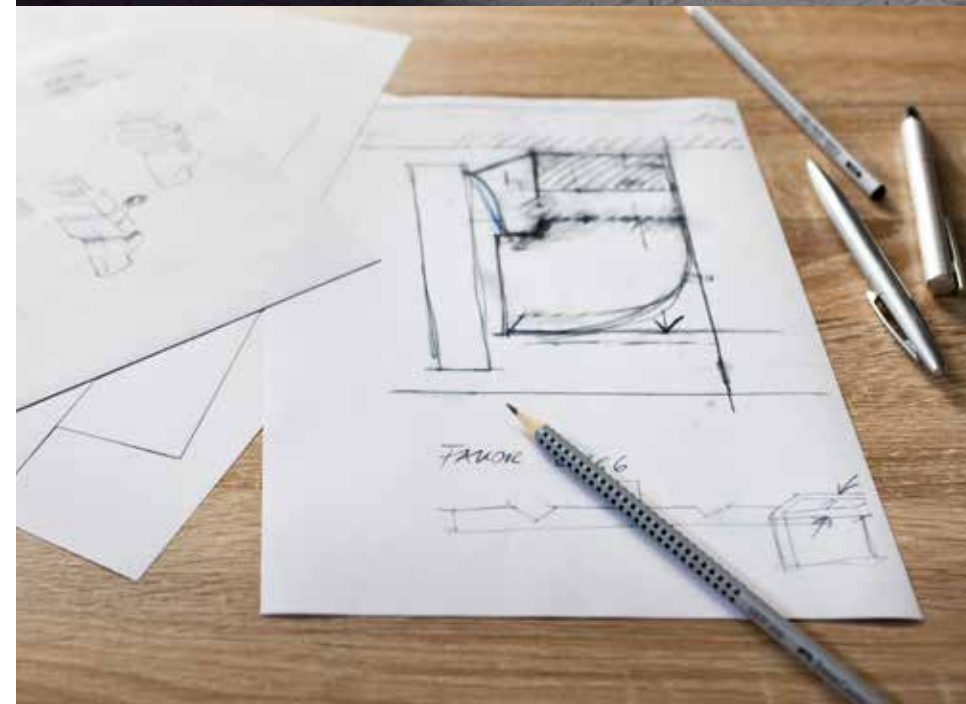
Compruebe la eficacia de BORA en www.bora.com/es
Sperimentate l'efficacia di BORA su www.bora.com/it

**Desarrollamos ideas innovadoras
que hacen la vida más agradable**
Sviluppiamo idee innovative che
migliorano la vita di tutti

BORA es hoy sinónimo de innovación y creatividad. Porque BORA ha revolucionado el uso y la concepción arquitectónica de la cocina para convertirla en el espacio vital del hogar. Con sus extractores de superficie de extraordinaria eficiencia, placas de cocción, accesorios y servicios de gran calidad, BORA le ofrece más libertad, mayor funcionalidad y sorprendentes posibilidades de planificación.

El nivel de calidad que exigimos a nuestros productos y servicios es máximo. Para alcanzarlo, todos nuestros productos se fabrican exclusivamente en Alemania y en Austria. Solo empleamos materiales de alta calidad, como el acero inoxidable, y descartamos cualquier sustancia perjudicial para el medio ambiente en nuestra producción. Fabricamos productos de gran valor, beneficiosos para las personas y respetuosos con el entorno.

Oggi BORA è ormai diventata sinonimo di innovazione e creatività in cucina, Rivoluzioniamo il modo di muoversi in cucina e la sua progettazione come spazio da vivere. Con aspiratori per piano cottura, piani di cottura, accessori e prestazioni estremamente efficienti. BORA offre una maggiore libertà e funzionalità e straordinarie possibilità di progettazione. Definendo nuovi standard di elevata qualità dei nostri prodotti e delle loro prestazioni. Queste esigenze vengono soddisfatte grazie all'utilizzo esclusivo di materiali pregiati, come ad esempio l'acciaio inox ed evitando di impiegare sostanze nocive per l'ambiente. Nei nostri stabilimenti siti in Germania e Austria realizziamo prodotti di alta qualità, validi per l'uomo e sostenibili per l'ambiente.



De maestro ebanista a revolucionario de la cocina Da progettista a rivoluzionario della cucina

Willi Bruckbauer es el alma de BORA. Visionario, mente creativa e impulsor de los revolucionarios sistemas de extracción de superficie y de cocción. Con más de 20 años de experiencia en el sector, este ebanista conoce las claves de una cocina actual: se trata de crear un espacio vital adaptado a las necesidades específicas de sus usuarios. En este sentido, las campanas extractoras no eran más que un incordio: eran ruidosas, poco eficaces y obstruían la vista. Además, limitaban las posibilidades de proyectar el espacio de la cocina.

La visión de Willi Bruckbauer consistió en crear un sistema de extracción de humos eficiente, capaz de satisfacer las más altas expectativas técnicas y estéticas. A través de un proceso de constantes ensayos y ajustes, se creó un sistema innovador que extraía los vapores de cocción con una eficacia desconocida hasta entonces. El trabajo tuvo su recompensa en forma de renombrados premios y distinciones, como el Deutsche Gründerpreis, el premio alemán a la mejor empresa de nueva creación o el galardón del concurso de innovación 365 Landmarks in the Land of Ideas; BORA fue dotada asimismo con el premio Red Dot de diseño de productos en 2012 y posteriormente recibió el premio Best Product of the Year 2013, otorgado por Plus X.

Willi Bruckbauer è l'anima di BORA, una mente visionaria e creativa che ha messo a punto i pionieristici sistemi di aspirazione per piano cottura. Grazie ad oltre 20 anni di esperienza nel settore della cucina, il progettista sa cosa conta in una cucina moderna: uno spazio abitativo in grado di soddisfare le esigenze di chi la vive. Le cappe aspiranti tradizionali non sono funzionali in questo senso: sono rumorose, poco efficaci e antiestetiche e limitano le alternative di progettazione in cucina.

La visione di Willi Bruckbauer consiste nel realizzare un efficace sistema di aspirazione dei vapori, in grado di soddisfare gli standard più elevati in fatto di tecnica ed estetica. Continuando a lavorare meticolosamente ed a percorrere nuove strade, è stato messo a punto un sistema innovativo che aspira i vapori di cottura in maniera più efficace di quanto sinora possibile. La ricompensa per tutto il lavoro svolto? Prestigiosi premi e riconoscimenti come il "Deutscher Gründerpreis", il "365 Orte im Land der Ideen", il "red dot product design award 2012" e il "Plus X Award Produkt des Jahres 2013".



"Soluciones más allá de lo convencional – este es nuestro compromiso como fabricante Premium."

Willi Bruckbauer,
Director General e Inventor

"Soluzioni innovative – in cui ci identifichiamo come produttori di elettrodomestici di alta gamma."

Willi Bruckbauer,
direttore generale e designer

**Crear en vez de copiar:
el distintivo de BORA**
BORA. Segni particolari:
innovazione anziché imitazione



Nuestras innovadoras soluciones para la cocina actual abren sorprendentes posibilidades de proyecto y aumentan el placer de cocinar gracias a nuestros sistemas de extracción de superficie patentados, que funcionan de forma más eficiente y ahorran más energía que las campanas extractoras convencionales. Nuestros productos pioneros son auténticamente innovadores: calentar o enfriar la vivienda para conseguir un ambiente agradable tiene un coste elevado. BORA extrae una cantidad de aire mucho menor que los extractores convencionales, ya que trabaja con la velocidad de flujo y no con el volumen de aire. Así, la vivienda mantiene su temperatura. Por otra parte, el motor es de bajo consumo, ahorra electricidad y es más silencioso. La limpieza y el mantenimiento se vuelven facilísimos y la alta calidad de los materiales garantiza una larga vida útil. Con todo ello, mejoramos su calidad de vida en la cocina respetando a la vez el medio ambiente.

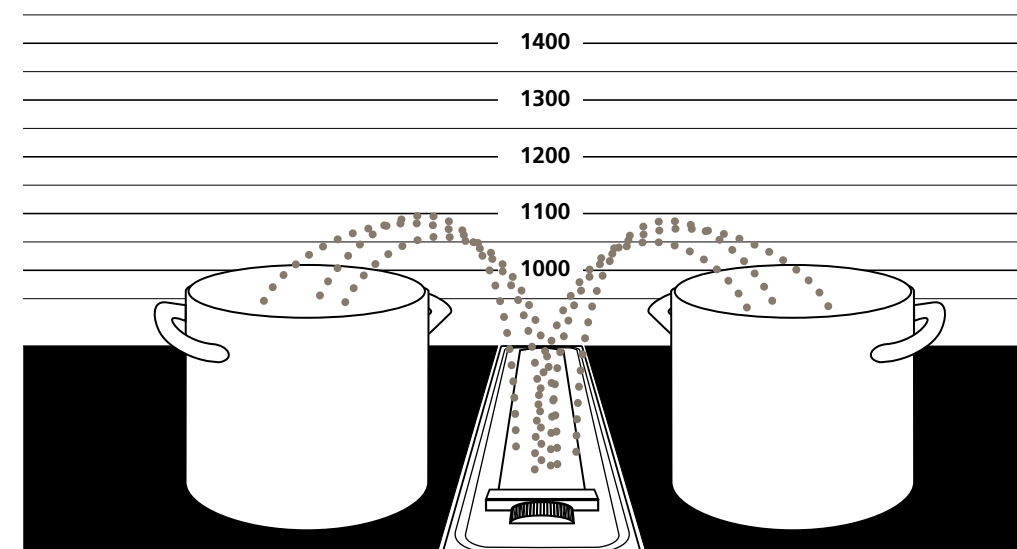
Le nostre soluzioni innovative per la cucina contemporanea forniscono maggiori possibilità di progettazione e rendono ancora più piacevole cucinare, poiché i nostri sistemi di aspirazione per piano di cottura brevettati offrono maggior efficienza e risparmio energetico rispetto alle comuni cappe aspiranti. L'innovazione dei nostri prodotti pionieristici all'avanguardia: BORA aspira in modo più efficiente l'aria dell'ambiente circostante dato che lavora sulla velocità di aspirazione del flusso d'aria e non sul volume. Il motore a basso consumo energetico risparmia corrente e lavora in modo silenzioso mentre la pulizia e la manutenzione risultano ancora più semplici e i materiali utilizzati garantiscono una maggiore durata dei nostri prodotti nel tempo. In questo modo rendiamo più piacevole la vita nella vostra cucina rispettando l'ambiente.



Cleanrate del 100 % con BORA:
aire puro para el placer de cocinar
BORA raggiunge un livello Cleanrate del 100%.
E cucinare in un ambiente con aria più pulita è
ancora più confortevole

La evaluación de las campanas extractoras se efectúa conforme a la norma DIN EN 61591. En ella se mide la potencia del ventilador, el nivel de ruido y el filtrado de grasas. El método Cleanrate se ha desarrollado con el fin de comparar objetivamente la eficiencia de diferentes sistemas de extracción de humos y vapores de cocción. El valor Cleanrate define el grado de pureza del aire al cocinar. Cuanto más se elevan las partículas de olor, más se contamina el aire de la cocina. Las campanas extractoras convencionales solo aspiran aproximadamente un 60% de los vapores. BORA, en cambio, alcanza un valor Cleanrate comprobado del 100% directamente a la altura de la cabeza: un valor totalmente fuera del alcance de las campanas extractoras tradicionales. Con la eficiencia del sistema de extracción de BORA puede cocinar como si estuviera al aire libre.

L'efficienza delle cappe aspiranti si valuta in conformità alla normativa DIN EN 61591, che prevede la misurazione della potenza delle ventole, della rumorosità e della separazione dei grassi. Al fine di poter confrontare oggettivamente l'efficienza di diversi sistemi di aspirazione, è stato poi sviluppato il Cleanrate, il valore che misura il livello di purezza dell'aria in cucina. Tante più particelle di vapore riescono a liberarsi verso l'alto, quanto più inquinata risulta l'aria in cucina. Le comuni cappe aspirano soltanto circa il 60% dei vapori. BORA ha ottenuto un Cleanrate del 100%, un valore al quale le cappe tradizionali non possono neanche avvicinarsi. Con l'efficace sistema di aspirazione BORA si cucina come se si fosse all'aria aperta.

CLEANRATE

Convénzase usted mismo:
www.bora.com/es/peliculas/#cleanrate
Constatate con i vostri occhi l'efficienza di BORA:
www.bora.com/it/video/#cleanrate



**La ventaja del aire fresco:
o el placer de cocinar a gusto**
Il piacere dell'aria pulita:
cucinare in una zona confortevole

Cuanto más se dispersan los vapores de cocción antes de ser aspirados, más se distribuyen las partículas de olor y grasa en el ambiente y más penetran en los tejidos y se depositan en la superficie de los muebles. En consecuencia, la velada se acaba, pero los olores de los platos fritos, cocidos o a la parrilla acompañan a los cocineros y los comensales durante un largo rato. Con BORA, todo eso se acabó. Las partículas de grasa liberadas al cocinar ya no se distribuyen por el ambiente, sino que son aspiradas por el filtro de grasa de acero inoxidable. En consecuencia, ahora puede cocinar como si estuviera al aire libre. Al terminar, basta con cerrar la tapa: los olores se quedan en el filtro.

Tanto più vapore di cottura si diffonde nell'aria quanto più si sviluppano e si depositano odori e grasso nell'ambiente circostante e, in particolare, su mobili e stoffe permeabili. Il risultato: per giorni, voi e i vostri ospiti vi portate dietro l'odore di arrosto, lesso o brasato. BORA pone fine a tutto questo. Le particelle di grasso liberate durante la cottura non si disperdono più nell'ambiente, ma sono imprigionate nel filtro per i grassi in acciaio inossidabile. Il risultato: Potrete cucinare come all'aria aperta. Dopo aver cucinato basta richiudere semplicemente il sistema di aspirazione e gli odori resteranno nel filtro.





La ventaja del silencio:
notablemente más silencioso que las campanas tradicionales
Il vantaggio della tranquillità: decisamente più silenziosa rispetto alle cappe aspiranti tradizionali

El ruido es sinónimo de estrés. Desgraciadamente, en muchas situaciones de nuestra vida cotidiana no podemos evitarlo. Pero, entonces, ¿por qué al cocinar nos exponemos voluntariamente al ruido de una campana extractora? Estamos hablando de una carga directa de 70 dB (A) a la altura de la cabeza: demasiado ruido, definitivamente, y demasiado estrés.

A potencia máxima, el nivel de ruido que genera BORA es incluso más bajo que el que produce un filete cuando lo hacemos a la plancha. Esto es posible gracias a su sofisticada técnica, con motores de funcionamiento silencioso que, además, ahora pasan a situarse en el zócalo, y no a la altura de la cabeza. Del resto se ocupa el acoplamiento perfecto, para que usted solo tenga que dedicarse al placer de cocinar. Por otra parte, el silenciador integrado se encarga de insonorizar aún más el bajo ruido producido.

Rumore significa stress. Purtroppo in molte situazioni quotidiane non possiamo evitarlo. Perché allora ci esponiamo volontariamente al rumore di una cappa aspirante mentre cuciniamo? Le cappe tradizionali emettono una rumorosità di almeno 70 dB (A) che ci disturbano direttamente all' altezza della testa, in maniera persistente e stressante. BORA emette, anche alla massima potenza, una rumorosità addirittura inferiore a quello che si produce facendo rosolare una bistecca. Questo accade grazie ad una tecnica intelligente che utilizza motori silenziosi, montati nello zoccolo della cucina e non all' altezza della testa. Un risultato perfetto, capace di non guastare mai il vostro divertimento in cucina. La rumorosità è poi ulteriormente ridotta grazie al silenziatore integrato.





La ventaja de una limpieza sencilla:
¿por qué hacerlo difícil, pudiendo hacerlo fácil?
 Il vantaggio di una facile pulizia: Perché rendere complicato
 ciò che può essere semplice?

La limpieza de las campanas extractoras es un problema de por sí; resulta laboriosa, requiere tiempo y, a menudo, herramientas – todo ello con dudosos resultados: esa es la realidad tanto de las piezas interiores como de las grandes superficies exteriores. Con BORA, todo es distinto. Nuestros innovadores productos no solo le ayudan a disfrutar aún más de la cocina y a vivirla con más alegría, sino que también demuestran sus excelentes cualidades en el día a día gracias a su fácil limpieza y mantenimiento. Las tres piezas móviles se pueden desmontar a mano sin necesidad de herramientas: más sencillo imposible. Después, basta con meterlas en el lavavajillas... ¡y listo!

La pulizia delle cappe aspiranti è solitamente problematica: laboriosa, richiede molto tempo, spesso può essere realizzata soltanto con determinati strumenti ed un risultato soddisfacente non è, peraltro, assicurato. Questo vale sia per l'ambiente domestico che per locali molto ampi. Con BORA tutto questo è soltanto un ricordo. I nostri prodotti innovativi non solo permettono di cimentarsi in cucina divertendosi, ma si fanno anche apprezzare grazie ad una pulizia e manutenzione estremamente semplice. Smontare tutti e tre i componenti rimovibili è semplice ed intuitivo e non è necessario utilizzare alcuno strumento. Basta semplicemente metterli in lavastoviglie.





**La ventaja de la eficacia:
centrarse en lo esencial**
Il vantaggio dell'efficienza:
Conta solo l'essenziale

Las campanas extractoras convencionales consumen muchos recursos para obtener un rendimiento proporcionalmente bajo. Los vapores y olores recorren largas distancias hasta ser aspirados. En la mayoría de los casos, no se llega a aspirar la totalidad de los vapores, perdiéndose la mitad por el camino.

Los extractores de superficie BORA son la solución inteligente y de alta eficacia. La mejor prueba de ello: su valor Cleanrate del 100 % a la altura de la cabeza, gracias a la velocidad de flujo aplicada de manera inteligente y a la innovadora tecnología de los motores, que se encargan de aspirar los vapores directamente donde se producen.

Sin rodeos. Sin malgastar innecesariamente un gran volumen de aire. Y con un efecto secundario más que agradable: con BORA, por si fuera poco, también ahorrará energía.

Le cappe aspiranti tradizionali si caratterizzano per un rendimento decisamente poco performante. Vapori e odori vengono aspirati con difficoltà. Inoltre un volume importante di odori e vapori di cottura si disperde addirittura nell'ambiente.

Il sistema aspirante da piano BORA rappresenta una soluzione intelligente ed efficace. La miglior prova: il Cleanrate del 100% ad altezza testa. La velocità di aspirazione e la tecnologia offerta dagli innovativi motori rendono possibile l'aspirazione del vapore proprio nel punto in cui si forma. Senza dare possibilità di fuga. Senza la dispersione data dall'aspirazione di grandi volumi d'aria. Un ulteriore vantaggio: Con BORA è possibile ridurre il consumo energetico.





**La ventaja de contar con los mejores materiales:
alta funcionalidad y larga vida útil**

Il vantaggio dell'utilizzo de migliori materiali:
Elevata funzionalità e durata nel tempo

Cuando se trata de la calidad de nuestros productos, solo nos conformamos con lo mejor. Hemos aunado materiales de primera calidad que garantizan una alta funcionalidad y una larga vida útil en un sistema Premium sin concesiones. Todas las piezas metálicas de los extractores de superficie BORA están fabricadas en acero inoxidable puro. Nuestras placas de cocción HiLight y de inducción están elaboradas con vitrocerámica libre de metales pesados. Es nuestro compromiso para que disfrute del placer de cocinar con BORA durante muchos años.

Quando si tratta della qualità dei nostri prodotti ci accontentiamo solo del meglio. Materiali di alta qualità, capaci di garantire funzionalità e durata elevate, si coniugano fra loro dando vita ad un sistema senza paragoni. Tutti i componenti in metallo degli aspiratori da piano BORA sono realizzati in acciaio inossidabile. I nostri piani di cottura elettrici HiLight e a induzione sono realizzati in vitroceramica e non contengono metalli pesanti. Questa è la nostra promessa, per garantirvi a lungo il piacere di cucinare con BORA.





La ventaja de proyectar con libertad:
el referente para una nueva arquitectura de la cocina
 Il vantaggio di progettare in libertà:
 Il parametro per una nuova architettura in cucina

Además de las muchas ventajas técnicas de las que puede disfrutar con BORA, la marca también convence por las nuevas posibilidades que le abre a la hora de proyectar su cocina. Puede realizar todo aquello que siempre había deseado: cocinar delante de la ventana, en una buhardilla, en una isla de cocina sin el estorbo de una campana; disfrutar de más espacio para muebles de pared en cocinas pequeñas o crear un minimalismo de líneas claras; y, por si fuera poco, mucho más espacio en los muebles bajos gracias a sus compactas dimensiones. Todo ello convierte a BORA en referente de una nueva estética de la cocina.

BORA sorprende, oltre che per i suoi numerosi vantaggi tecnici, soprattutto per le possibilità sinora inesplorate di progettare lo spazio cucina. Potete fare praticamente tutto ciò che avete sempre desiderato. Cucinare davanti alla finestra e sotto soffitti inclinati, in cucine ad isola senza cappe sospese, ricavando più spazio per i pensili nelle cucine di piccole dimensioni. Tutto ciò con un risultato molto elegante dalla gradevole estetica minimalista. Inoltre, grazie alle dimensioni compatte, è possibile inserire dei cassetti sotto il piano di lavoro. Ecco perché BORA è il criterio per una nuova estetica in cucina.





La ventaja de una vista despejada: adiós al obstáculo de la campana

Il vantaggio per la visuale:

Nessuna cappa aspirante che possa disturbarvi
mentre state cucinando

Con BORA se liberará de las incomodidades de las campanas extractoras convencionales. Adiós a los golpes contra cantos y esquinas a la altura de la cabeza. Olvídense de cocinar encorvado y de los vapores molestos que le tapan la vista o le empañan las gafas. Disfrute de un horizonte despejado. Especialmente en el caso de las cocinas abiertas, gracias a BORA los cocineros de la casa dejan de verse marginados y pasan a formar parte de la reunión.

Con BORA siete liberi dalle costrizioni delle cappe aspiranti tradizionali. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Basta stare chinati mentre si cucina. Basta con il fastidioso vapore ad altezza occhi che appanna gli occhiali. Nessuna limitazione della visuale. E, grazie a BORA, nelle cucine a vista è ora possibile cucinare in un ambiente conviviale coinvolgendo i propri ospiti.

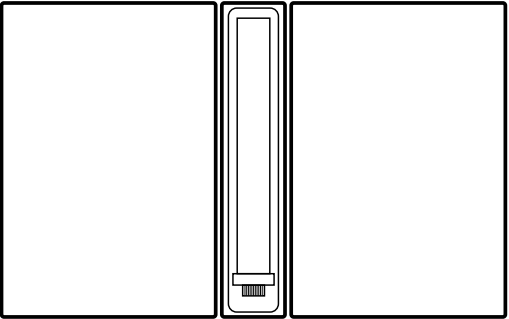


Un principio, tres soluciones eficaces:
BORA Professional, BORA Classic y BORA Basic

Un principio, tre soluzioni efficaci:
BORA Professional, BORA Classic e BORA Basic

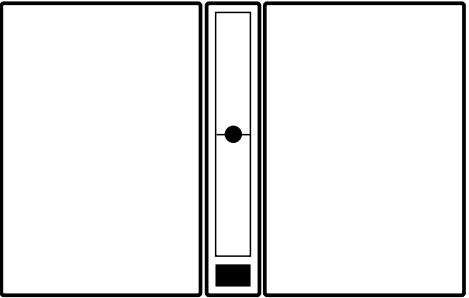
Soluciones más allá de lo convencional: este es nuestro compromiso como fabricante Premium. En BORA encontrará el sistema de extracción adecuado, de máxima eficacia, estética atractiva y óptimo rendimiento – independientemente de la línea de productos que elija. Professional, Classic o Basic: cualquiera de las tres le ofrece soluciones inmejorables para cualquier nivel de exigencia y para todos los gustos.

“Soluzioni innovative – in cui ci identifichiamo come produttori di elettrodomestici di alta gamma.” Con BORA trovate il sistema di aspirazione dei fumi adatto alla vostre esigenze che coniuga perfettamente massima efficienza, estetica raffinata e prestazioni convincenti – e questo indipendentemente dalla linea di prodotti da voi scelta. Professional, Classic o Basic – sono tre linee che offrono sempre e comunque soluzioni ottimali in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e qualsiasi gusto.



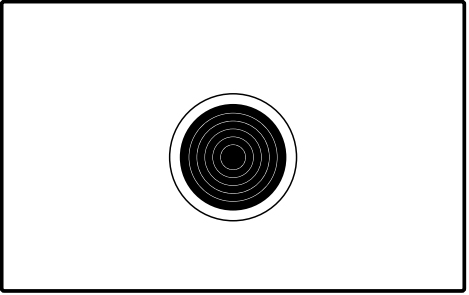
BORA Professional
BORA Professional es la primera opción para el cocinero ambicioso. Funcionalidad sin concesiones, nuestra mayor selección en potentes placas de cocción e ilimitadas posibilidades de proyecto para crear la cocina que siempre ha soñado.

BORA Professional
BORA Professional è la scelta imprescindibile per cuochi che cercano solo il meglio e amano cucinare con pentole di grandi dimensioni. Funzionalità costante, ampia gamma di potenti piani cottura e infinite possibilità di progettazione per poter realizzare la propria cucina ideale.



BORA Classic
Esta innovación patentada y distinguida con el Red Dot Product Design Award redefine por completo la ergonomía y la eficiencia en la cocina. BORA Classic le ofrece una gran variedad de placas de cocción, el punto de partida ideal para proyectar su cocina personalizada.

BORA Classic
L'innovazione brevettata e insignita del “red dot award” ridefinisce i concetti di ergonomia ed efficacia di cottura. BORA Classic offre diversi moduli domino al fine di poter personalizzare al meglio la vostra cucina.



BORA Basic
Une lo que nunca debió separarse: placa de cocción y extractor en una sola pieza. Quienes saben valorar el alto rendimiento y un diseño único, con BORA Basic disfrutan de una solución compacta y de una atractiva relación calidad/precio para cada cocina individual.

BORA Basic
Riunisce le parti di un insieme: piano cottura e aspirazione dei vapori in un'unica soluzione. Chi sa apprezzare elevate prestazioni e un design unico, con BORA Basic trova una soluzione compatta ad un interessante rapporto qualità-prezzo integrabile in qualsiasi cucina ad uso privato.



BORA Professional:
estética funcional,
eficiencia innovadora y
amplias dimensiones

BORA Professional:
Estetica funzionale, innovazione
ed efficienza con un piano di
lavoro con maggiore profondità
e maggiore larghezza



BORA Professional: la opción favorita de los cocineros ambiciosos

BORA Professional: La scelta imprescindibile per cuochi che cercano solo il meglio

BORA Professional le ofrece simplemente más posibilidades: una amplia gama de placas de cocción, mayor profundidad y un nivel de potencia máximo. Trabaje con dos ollas o sartenes grandes a la vez alineadas frente a sí sin ningún tipo de problema. Gracias a las dimensiones y la potencia con las que hemos diseñado el Teppanyaki de acero inoxidable, ahora podrá preparar hasta ocho filetes simultáneamente. En definitiva, una serie a la altura de las exigencias de los profesionales, como los mandos giratorios de acero inoxidable macizo y las placas de cocción extraprofundas.

BORA Professional offre una serie infinita di possibilità: una vasta gamma di domini, un montaggio su un piano di lavoro più profondo e prestazioni elevate. Potrete cucinare contemporaneamente e comodamente con due padelle o pentole di grandi dimensioni. Il piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki è talmente ampio e robusto che permette di cuocere fino a otto bistecche contemporaneamente. Professionale, come l'acciaio inossidabile massiccio delle manopole e dei piani di cottura più profondi.



**BORA Professional: funcionalidad,
diseño y calidad hasta el último detalle**
BORA Professional: Funzionalità,
design e qualità in ogni minimo dettaglio

El extractor de superficie y las placas de cocción de nuestra serie BORA Professional destacan por su calidad sin concesiones. Solo los materiales de primera calidad y el amor por el detalle garantizan una alta funcionalidad y durabilidad. El acero inoxidable puro, la vitrocerámica libre de metales pesados y la calidad del acabado son cualidades características de nuestro sistema Premium.

I sistemi di aspirazione ed i piani cottura della serie BORA Professional si caratterizzano per la loro qualità senza compromessi. Perché solo materiali di alta qualità e la cura per ogni dettaglio garantiscono funzionalità elevata e lunga durata. Puro acciaio inossidabile, vitroceramica priva di metalli pesanti e una produzione accurata sono i segreti della qualità del sistema BORA.



PL540E

Extractor de superficie BORA
Aspiratore per piano cottura BORA



PFI11

Vitrocerámica de inducción total BORA
con 2 zonas de cocción
Piano cottura a induzione in vitroceramica
“FULL” BORA



PI11

Vitrocerámica de inducción BORA
con 2 zonas de
Piano cottura a induzione in
vitroceramica 2 zone BORA



PIW1

Vitrocerámica de inducción wok BORA
Piano cottura a induzione in vitroceramica
Wok BORA



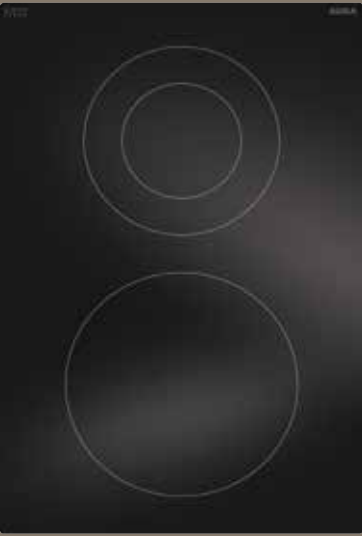
PC32

Vitrocerámica HiLight BORA con
2 zonas de cocción
Piano cottura in vitroceramica
elettrico HiLight 2 zone BORA



PC3B

Vitrocerámica HiLight BORA con
2 zonas de cocción
Piano cottura in vitroceramica
elettrico HiLight 2 zone BORA



PCH2

Vitrocerámica Hyper BORA con
2 zonas de cocción
Piano cottura in vitroceramica
elettrico Hyper 2 zone BORA



PG11

Vitrocerámica de gas BORA con
2 zonas de cocción
Piano cottura a gas 2 fuochi con
superficie in vitroceramica BORA



PT11

Teppanyaki de acero inoxidable
BORA con 2 zonas de cocción
Piano cottura in acciaio inossidabile
Teppanyaki BORA

La opción eficiente conforme a sus requisitos

La scelta efficace per le vostre esigenze

Professional PL540E

Denominación del producto		
Sistema de extracción de superficie Professional con ventilador de zócalo ULS25	PL540E	
Modo de funcionamiento	Extracción	
Consumo de energía	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC _{campana})	26 kW / a	61591
Clase de eficiencia energética	A+	61591
Volumen desplazado		
Eficiencia fluidodinámica (FDE _{campana})	39,4	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	61591
Iluminación		
Eficiencia de iluminación (LE _{campana})	* lx / Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*
Filtrado de grasas		
Nivel 9 máximo (GFE _{campana})	50 %	61591
Clase nivel 9 normal	F	61591
Volumen desplazado		
Flujo de aire nivel 1 mínimo	232 m³ / h	61591
Flujo de aire nivel 9 máximo (Q _{Max})	626 m³ / h	61591
Niveles de potencia acústica		
Nivel 1 mínimo	44 dB (A)	60704-2-13
Nivel 9 máximo	67 dB (A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)		
Nivel 1 mínimo	32 dB (A)	**
Nivel 9 máximo	54 dB (A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento n° 66/2014		
Consumo energético en modo desactivado (P ₀)	0 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	0,6	61591
Índice de eficiencia energética (EEI _{campana})	32	61591
Flujo del volumen de aire en el punto de máxima eficiencia (Q _{BEP})	297 m³ / h	61591
Diferencia de la presión estática en el punto de máxima eficiencia (P _{BEP})	548 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el punto de máxima eficiencia (W _{BEP})	114,7 W	61591

* Esta posición no afecta a este producto.
** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

Una solución de sistema profesional como BORA Professional destaca por su calidad sin concesiones y hasta el último detalle. Así, gracias a la innovadora tecnología de motores EC, puede contar con una eficiencia energética de clase A++ verdaderamente convincente.

Una sistema professionale senza paragoni come BORA Professional stupisce per la sua elevata qualità che si riflette in ogni minimo dettaglio. L'innovativa tecnologia di motori a corrente continua convince grazie alla sua efficienza energetica (classe A++).

Professional PL540E

Descrizione del prodotto		
Sistema di aspirazione Professional con motore da zoccolo ULS25	PL540E	
Modalità di funzionamento	Aspirante	
Consumo energetico	Valore	Normativa EN
Consumo energetico annuo (AEC _{hood})	26 kW / a	61591
Classe energetica	A+	61591
Potenza di aspirazione		
Efficienza fluidodinamica (FDE _{hood})	39,4	61591
Classe di efficienza fluidodinamica	A	61591
Illuminazione		
Efficienza luminosa (LE _{hood})	* lx / Watt	*
Classe di efficienza luminosa	*	*
Separazione del grasso		
Livello 9 max. (GFE _{hood})	50 %	61591
Livello 9 normale	F	61591
Potenza di aspirazione		
Potenza di aspirazione livello 1 min.	232 m³ / h	61591
Potenza di aspirazione livello 9 max. (Q _{Max})	626 m³ / h	61591
Rumorosità		
Livello 1 min.	44 dB (A)	60704-2-13
Livello 9 max.	67 dB (A)	60704-2-13
Livello di pressione sonora (indicazione aggiuntiva)		
Livello 1 min.	32 dB (A)	**
Livello 9 max.	54 dB (A)	**
Indicazioni conformi alla normativa 66/2014		
Assorbimento in stand-by (P ₀)	0 W	61591
Fattore di prolungamento tempo	0,6	61591
Indice di efficienza energetica (EEI _{hood})	32	61591
Potenza di aspirazione aria punto di massima efficienza (Q _{BEP})	297 m³ / h	61591
Pressione punto di massima efficienza (P _{BEP})	548 Pa	61591
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (W _{BEP})	114,7 W	61591

* Non riferito a questo prodotto.
** Il livello di pressione sonora è stato calcolato ad una distanza di 1 metro (rilevazione del livello secondo la distanza) sulla base del livello di rumorosità secondo la normativa EN 60704-2-13.



BORA Classic:
ergonomía y eficacia
vuelven a definirse

BORA Classic:
BORA Classic: I nuovi
orizzonti dell'ergonomia
e dell'efficienza



Reducido a lo esencial:
eficacia y diseño
Spazio all'essenziale:
Efficacia e design

¿Tiene una idea clara en cuanto a la calidad, el diseño y la tecnología que desea para su cocina? Sí así es, con BORA Classic puede hacer realidad sus sueños, tanto a la hora de diseñar su propia cocina... como a la hora de dar rienda suelta a su pasión por la misma. Equipado con un panel de control táctil inteligente, BORA Classic pone el acento en la cocina moderna y se destaca de la gama media. La combinación del alto nivel de innovación y funcionalidad y lo atractivo de la estética de la serie BORA Classic también se ha ganado el aprecio entre el público internacional especializado, siéndole otorgado en 2012 el codiciado galardón al diseño de producto "red dot".

Avete in mente idea di qualità, design e tecnologia per la vostra cucina? Con BORA Classic potete realizzare la cucina dei vostri sogni. Dotata di controlli touch, BORA Classic è un prodotto che si distingue e dà carattere alla cucina moderna. L'elevata innovazione e funzionalità coniugate con un'estetica piacevole sono apprezzate anche dagli esperti del settore a livello internazionale. Per questo BORA Classic è stata insignita dell'ambito red dot product design award.



**BORA Classic – un paso más
en la pasión por la cocina**
BORA Classic: e cucinare diventa
un piacere assoluto

Quienes sientan debilidad por las cosas bellas de la vida, sin duda alguna sentirán una clara atracción por las galardonadas placas de cocción y el sistema de extracción de superficie de nuestra serie BORA Classic, convertida ya en un modelo para la industria. Tanto si la combina con acero o cristal como si opta por madera o piedra: el minimalismo del diseño de la serie BORA Classic, a la altura de su innovadora tecnología de ventilación, atrae todas las miradas.

Chi ama i piaceri della vita apprezzerà senza dubbio la qualità dei piani cottura e l'innovativa idea che ispira i sistemi di aspirazione della serie BORA Classic. Qualunque sia il materiale che deciderete di inserire nella vostra cucina, acciaio, vetro, legno o pietra, esso non potrà che abbinarsi alla perfezione con i prodotti BORA. Grazie al design minimalista ed all'innovativa tecnologia di aspirazione BORA attirerà senza dubbio tutti gli sguardi.



CKASE

Sistema de extracción de superficie BORA
Sistema di aspirazione per piano cottura BORA



CFI11

Vitrocerámica de inducción total BORA con 2 zonas de cocción
Piano cottura induzione in vitroceramica "FULL" BORA



CI11

Vitrocerámica de inducción BORA con 2 zonas de cocción
Piano cottura induzione in vitroceramica 2 zone BORA



CIW1

Vitrocerámica de inducción wok BORA
Piano cottura a induzione in vitroceramica Wok BORA



CCH1

Vitrocerámica Hyper BORA con 2 zonas de cocción
Piano cottura in vitroceramica elettrico Hyper 2 zone



CCB1

Vitrocerámica HiLight BORA con parrilla
Piano cottura in vitroceramica elettrico HiLight con zona pesciera/bistecchiera BORA



CG11

Vitrocerámica de gas BORA con 2 zonas de cocción
Piano cottura a gas 2 fuochi con superficie in vitroceramica BORA



CT1

Teppan Yaki grill BORA de acero inoxidable
Piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki BORA

La combinación ideal de confort
y eficiencia energética
Il comfort incontra
l'efficienza energetica

Classic CKASE

Denominación del producto		
Sistema de extracción de superficie Classic con ventilador de zócalo ULS25	CKASE	
Modo de funcionamiento	Extracción	
Consumo de energía	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC _{campana})	24 kW / a	61591
Clase de eficiencia energética	A+	61591
Volumen desplazado		
Eficiencia fluidodinámica (FDE _{campana})	38,4	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	61591
Iluminación		
Eficiencia de iluminación (LE _{campana})	* lx / Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*
Filtrado de grasas		
Nivel 5 máximo (GFE _{campana})	47 %	61591
Clase nivel 5 normal	F	61591
Volumen desplazado		
Flujo de aire nivel 1 mínimo	224 m³ / h	61591
Flujo de aire nivel 5 máximo (Q _{Max})	609 m³ / h	61591
Niveles de potencia acústica		
Nivel 1 mínimo	46 dB (A)	60704-2-13
Nivel 5 máximo	67 dB (A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)		
Nivel 1 mínimo	33 dB (A)	**
Nivel 5 máximo	55 dB (A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento n° 66/2014		
Consumo energético en modo desactivado (P ₀)	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	0,6	61591
Índice de eficiencia energética (EEI _{campana})	31,7	61591
Flujo del volumen de aire en el punto de máxima eficiencia (Q _{BEP})	280,8 m³ / h	61591
Diferencia de la presión estática en el punto de máxima eficiencia (P _{BEP})	536 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el punto de máxima eficiencia (W _{BEP})	109 W	61591

* Esta posición no afecta a este producto.

** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

De tamaño reducido para garantizar la máxima satisfacción y equipada con la tecnología de motores más actual, BORA Classic también alcanza resultados excepcionales en cuanto a eficiencia energética, obteniendo la clasificación A++.

BORA Classic non solo rende ancora più piacevole la vostra esperienza in cucina ma grazie ai suoi motori tecnologicamente all'avanguardia è in grado di assicurarvi dei consumi energetici ridotti (classe A++).

Classic CKASE

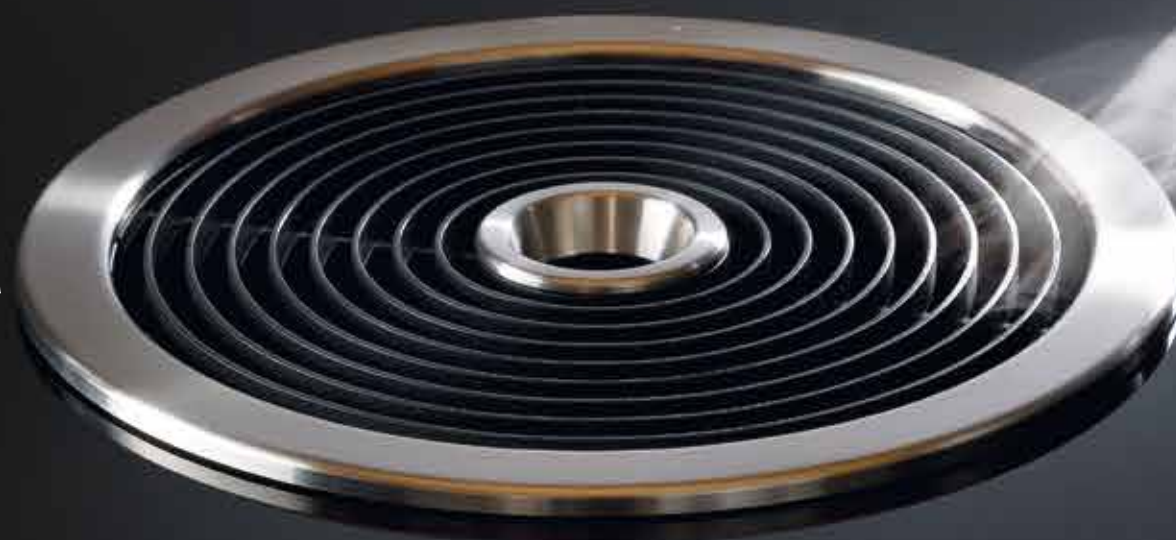
Descrizione del prodotto		
Sistema di aspirazione Classic con motore da zoccolo ULS25	CKASE	
Modalità di funzionamento	Aspirante	
Consumo energetico	Valore	Normativa EN
Consumo energetico annuo (AEC _{hood})	24 kW / a	61591
Classe energetica	A+	61591
Potenza di aspirazione		
Efficienza fluidodinamica (FDE _{hood})	38,4	61591
Classe di efficienza fluidodinamica	A	61591
Illuminazione		
Efficienza luminosa (LE _{hood})	* lx / Watt	*
Classe di efficienza luminosa	*	*
Separazione del grasso		
Livello 5 max. (GFE _{hood})	47 %	61591
Livello 5 normale	F	61591
Potenza di aspirazione		
Potenza di aspirazione livello 1 min.	224 m³ / h	61591
Potenza di aspirazione livello 5 max. (Q _{Max})	609 m³ / h	61591
Rumorosità		
Livello 1 min.	46 dB (A)	60704-2-13
Livello 5 max.	67 dB (A)	60704-2-13
Livello di pressione sonora (indicazione aggiuntiva)		
Livello 1 min.	33 dB (A)	**
Livello 5 max.	55 dB (A)	**
Indicazioni conformi alla normativa 66/2014		
Assorbimento in stand-by (P ₀)	< 0,5 W	61591
Spegnimento ritardato	0,6	61591
Indice di efficienza energetica (EEI _{hood})	31,7	61591
Potenza di aspirazione aria punto di massima efficienza (Q _{BEP})	280,8 m³ / h	61591
Pressione punto di massima efficienza (P _{BEP})	536 Pa	61591
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (W _{BEP})	109 W	61591

* Non riferito a questo prodotto.

** Il livello di pressione sonora è stato calcolato alla distanza di 1 metro (rilevazione del livello secondo la distanza) sulla base del livello di rumorosità secondo la normativa EN 60704-2-13.

BORA Basic:
una revolución para
cada cocina

BORA Basic:
la rivoluzione
per ogni cucina





**BORA Basic – placa de cocción
y extractor en una sola pieza**
BORA Basic: piano cottura e
aspiratore riuniti in una sola unità

Hemos creado una atractiva unidad a partir de un dúo de gran potencia: una placa de cocción de alto rendimiento y un eficaz extractor de superficie. Con su impactante diseño y su electrónica de potencia de fácil manejo, la seducción de BORA Basic invita a redescubrir la cocina. Además de la vitrocerámica de inducción y a la vitrocerámica Hyper, la gama Basic ofrece ahora una novedosa vitrocerámica de inducción total de ahorro energético. Por si no lo sabía: bastan unos minutos para instalar una BORA Basic en cualquier cocina y empezar a disfrutarla.

Da un interessante binomio costituito da un performante piano cottura ed un sistema di aspirazione efficiente nasce BORA Basic. Grazie al suo design ricercato ed alla sua tecnologia innovativa ma di facile utilizzo, BORA Basic si rivela una scelta affascinante che permette di vivere la cucina in modo del tutto nuovo. Oltre al piano cottura ad induzione ed al piano elettrico Hyper in vitroceramica, entrambi a 4 zone, BORA Basic è da oggi disponibile anche in versione full induction. BORA Basic si installa in qualsiasi cucina in pochi minuti ed è subito pronta all'uso.



**BORA Basic: su entrata al mondo
del culto a la cocina**
BORA Basic: concedetevi il lusso di
cucinare con prestazioni di alto livello

Con BORA Basic puede disfrutar de aire limpio y fresco al cocinar y, además, ganar nuevos espacios abiertos al proyectar su cocina. Su diseño, de creación propia, resulta especialmente seductor gracias a sus líneas atemporales, atrayendo todas las miradas con su elegante acabado y sus materiales de la máxima calidad. BORA Basic propicia una fusión de hogar y cocina, contribuyendo a crear un espacio vital enormemente atractivo.

Con BORA Basic potete cucinare in un ambiente con aria pulita ed avere più spazio a disposizione quando progettate la vostra cucina. BORA Basic colpisce con il suo design unico e sempre attuale e attira gli sguardi grazie alle finiture ricercate e ai materiali di qualità. Con BORA Basic, cucinare e vivere il proprio spazio diventano una cosa sola creando un ambiente tutto da vivere.



BFIA / BFIU

Vitroc ramica de inducción total BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

BFIA / BFIU

Piano cottura in vitroceramica a induzione "Full" con sistema di aspirazione integrato BORA



BIA / BIU

Vitroc ramica de inducción BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

BIA / BIU

Piano cottura in vitroceramica a induzione con sistema di aspirazione integrato BORA



BHA / BHU

Vitroc ramica Hyper BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

BHA / BHU

Piano cottura in vitroceramica elettrico HYPER BORA con sistema di aspirazione integrato

Eficacia redefinida

Ridefiniamo l'idea di efficienza

Basic BFIA / BFIU

Denominación del producto			
Vitrocerámica de inducción total con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado	BFIA	BFIU	
Modo de funcionamiento	Extracción	Recirculación	
Consumo de energía	Valor	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC _{campana})	54,8 kW / a	51,9 kW / a	61591
Clase de eficiencia energética	B	*	61591
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica (FDE _{campana})	23,1	21,0	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	B	*	61591
Iluminación			
Eficiencia de iluminación (LE _{campana})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*	*
Filtrado de grasas			
Nivel 9 máximo (GFE _{campana})	91 %	91 %	61591
Clase nivel 9 normal	B	*	61591
Filtrado de grasas (especificaciones adicionales)			
Nivel P máximo (GFE _{campana})	93 %	93 %	61591
Clase nivel P máximo	B	*	61591
Volumen desplazado			
Flujo de aire nivel 1 mínimo	194,8 m³/h	* m³ / h	61591
Flujo de aire nivel 9 normal	607,3 m³/h	* m³ / h	61591
Flujo de aire nivel P máximo (Q _{Max})	697,3 m³/h	658,8 m³ / h	61591
Niveles de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	39,8 dB (A)	38,4 dB (A)	60704 - 2-13
Nivel 9 normal	66,3 dB (A)	66,5 dB (A)	60704 - 2-13
Nivel P máximo	69,6 dB (A)	69,7 dB (A)	60704 - 2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)			
Nivel 1 mínimo	27,3 dB (A)	25,9 dB (A)	**
Nivel 9 normal	53,8 dB (A)	54,0 dB (A)	**
Nivel P máximo	57,1 dB (A)	57,2 dB (A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento n° 66/2014			
Consumo energético en modo desactivado (P ₀)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	1,2	1,2	61591
Índice de eficiencia energética (EEI _{campana})	65,2	64,5	61591
Flujo del volumen de aire en el punto de máxima eficiencia (Q _{BEP})	382 m³/h	311,4 m³/h	61591
Diferencia de la presión estática en el punto de máxima eficiencia (P _{BEP})	272 Pa	288 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el punto de máxima eficiencia (W _{BEP})	125 W	118,5 W	61591

* Esta posición no afecta a este producto.
** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

Con nuestro novedoso ventilador con tecnología de motores EC de ahorro energético, nuestra vitrocerámica de inducción total –en sus variantes de recirculación y extracción– es la solución funcional definitiva.

Grazie ai motori a corrente continua di nuova generazione, il nostro piano cottura in vetroceramica a induzione nella variante aspirante e filtrante è la soluzione funzionale più all'avanguardia.

Basic BFIA / BFIU

Descrizione del prodotto			
Piano cottura in vitroceramica a induzione con sistema di aspirazione integrato BORA	BFIA	BFIU	
Modalità di funzionamento	Aspirante	Filtrante	
Consumo energetico	Valore	Valore	Normativa EN
Consumo energetico annuo (AEC _{hood})	54,8 kW / a	51,9 kW / a	61591
Classe energetica	B	*	61591
Potenza di aspirazione			
Efficienza fluidodinamica (FDE _{hood})	23,1	21,0	61591
Classe di efficienza fluidodinamica	B	*	61591
Illuminazione			
Efficienza luminosa (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Classe di efficienza luminosa	*	*	*
Separazione del grasso			
Livello 9 max. (GFE _{hood})	91 %	91 %	61591
Classe livello 9 normale	B	*	61591
Separazione del grasso (indicazione aggiuntiva)			
Livello P max. (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Classe livello P max.	B	*	61591
Potenza di aspirazione			
Potenza di aspirazione livello 1 min.	194,8 m³/h	* m³ / h	61591
Potenza di aspirazione livello 9 normale	607,3 m³/h	* m³ / h	61591
Potenza di aspirazione P max. (Q _{Max})	697,3 m³/h	658,8 m³ / h	61591
Rumorosità			
Livello 1 min.	39,8 dB (A)	38,4 dB (A)	60704 - 2 - 13
Livello 9 normale	66,3 dB (A)	66,5 dB (A)	60704 - 2 - 13
Livello P max.	69,6 dB (A)	69,7 dB (A)	60704 - 2 - 13
Livello di pressione sonora (indicazione aggiuntiva)			
Livello 1 min.	27,3 dB (A)	25,9 dB (A)	**
Livello 9 normale	53,8 dB (A)	54,0 dB (A)	**
Livello P max.	57,1 dB (A)	57,2 dB (A)	**
Indicazioni conformi alla normativa 66/2014			
Assorbimento in stand-by (P ₀)	< 0,5 W	< 0.5 W	61591
Spegnimento ritardato	1,2	1,2	61591
Indice di efficienza energetica (EEI _{hood})	65,2	64,5	61591
Potenza di aspirazione aria punto di massima efficienza (Q _{BEP})	382 m³ / h	311,4 m³ / h	61591
Pressione punto di massima efficienza (P _{BEP})	272 Pa	288 Pa	61591
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (W _{BEP})	125 W	118,5 W	61591

* Non riferito a questo prodotto.
** Il livello di pressione sonora è stato calcolato alla distanza di 1 metro (rilevazione del livello secondo la distanza) sulla base del livello di rumorosità secondo la normativa EN 60704-2-13.

Convincente tanto en su diseño como en su tecnología y eficiencia energética

Sorprendente per design, tecnica ed efficienza energetica

Basic BIA / BHA / BIU / BHU

Denominación del producto			
Vitrocerámica con 4 zonas de cocción y de superficie integrado	BIA / BHA	BIU / BHU	
Modo de funcionamiento	Extracción	Recirculación	
Consumo de energía	Valor	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC _{campana})	87,5 kW / a	94,2 kW/a	61591
Clase de eficiencia energética	C	*	61591
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica (FDE _{campana})	15,7	13,1	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	D	*	61591
Iluminación			
Eficiencia de iluminación (LE _{campana})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*	*
Filtrado de grasas			
Nivel 2 máximo (GFE _{campana})	88,5 %	88,5 %	61591
Clase nivel 2 normal	B	*	61591
Filtrado de grasas (especificaciones adicionales)			
Nivel P máximo (GFE _{campana})	93 %	93 %	61591
Clase nivel P máximo	B	*	61591
Volumen desplazado			
Flujo de aire nivel 1 mínimo	342 m³ / h	* m³ / h	61591
Flujo de aire nivel 2 normal	497 m³ / h	* m³ / h	61591
Flujo de aire nivel P máximo (Q _{Max})	647 m³ / h	624 m³ / h	61591
Niveles de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	55 dB (A)	* dB (A)	60704-2-13
Nivel 2 normal	64 dB (A)	65 dB (A)	60704-2-13
Nivel P máximo	69 dB (A)	70 dB (A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)			
Nivel 1 mínimo	43 dB (A)	* dB (A)	**
Nivel 2 normal	51 dB (A)	53 dB (A)	**
Nivel P máximo	57 dB (A)	57 dB (A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento n° 66/2014			
Consumo energético en modo desactivado (P ₀)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	1,4	1,5	61591
Índice de eficiencia energética (EEI _{campana})	79,9	85,6	61591
Flujo del volumen de aire en el punto de máxima eficiencia (Q _{BEP})	370,8 m³ / h	320,8 m³ / h	61591
Diferencia de la presión estática en el punto de máxima eficiencia (P _{BEP})	261 Pa	253 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el punto de máxima eficiencia (W _{BEP})	171,2 W	172,1 W	61591

* Esta posición no afecta a este producto.

** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

Nuestra solución todo-en-uno, con un extractor de superficie integrado, adaptable a extracción o recirculación, satisface todas las expectativas tanto en su versión con vitrocerámica de inducción como en la versión con vitrocerámica Hyper, incluso en términos de eficiencia.

La nostra soluzione con sistema di aspirazione integrato nella variante aspirante e filtrante è performante sia nel piano cottura a induzione che nel piano cottura elettrico Hyper in vetroceramica.

Basic BIA / BHA / BIU / BHU

Descrizione del prodotto			
Piano cottura in vitroceramica a induzione con sistema di aspirazione integrato BORA	BIA / BHA	BIU / BHU	
Modalità di funzionamento	Aspirante	Filtrante	
Consumo energetico	Valore	Valore	Normativa EN
Consumo energetico annuo (AEC _{hood})	87,5 kW/a	94,2 kW/a	61591
Classe energetica	C	*	61591
Potenza di aspirazione			
Efficienza fluidodinamica (FDE _{hood})	15,7	13,1	61591
Classe di efficienza fluidodinamica	D	*	61591
Illuminazione			
Efficienza luminosa (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Classe di efficienza luminosa	*	*	*
Separazione del grasso			
Livello 2 max. (GFE _{hood})	88,5 %	88,5 %	61591
Livello 2 normale	B	*	61591
Separazione del grasso (indicazione aggiuntiva)			
Livello P max. (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Classe livello P max.	B	*	61591
Potenza di aspirazione			
Potenza di aspirazione livello 1 min.	342 m³ / h	* m³ / h	61591
Potenza di aspirazione livello 2 normale	497 m³ / h	* m³ / h	61591
Potenza di aspirazione P max. (Q _{Max})	647 m³ / h	624 m³ / h	61591
Livello di rumorosità			
Livello 1 min.	55 dB (A)	* dB (A)	60704-2-13
Livello 2 normale	64 dB (A)	65 dB (A)	60704-2-13
Livello P max.	69 dB (A)	70 dB (A)	60704-2-13
Livello di pressione sonora (indicazione aggiuntiva)			
Livello 1 min.	43 dB (A)	* dB (A)	**
Livello 2 normale	51 dB (A)	53 dB (A)	**
Livello P max.	57 dB (A)	57 dB (A)	**
Indicazioni conformi alla normativa 66/2014			
Assorbimento in stand-by (P ₀)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Spegnimento ritardato	1,4	1,5	61591
Indice di efficienza energetica (EEI _{hood})	79,9	85,6	61591
Potenza di aspirazione aria punto di massima efficienza (Q _{BEP})	370,8 m³ / h	320,8 m³ / h	61591
Pressione punto di massima efficienza (P _{BEP})	261 Pa	253 Pa	61591
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (W _{BEP})	171,2 W	172,1 W	61591

* Non riferito a questo prodotto.

** Il livello di pressione sonora è stato calcolato alla distanza di 1 metro (rilevazione del livello secondo la distanza) sulla base del livello di rumorosità secondo la normativa EN 60704-2-13.

Flexible, eficiente, eficaz:
la tecnología BORA marca la diferencia
Flessibile, efficace, potente:
la tecnologia BORA fa la differenza

BORA es sinónimo de calidad extraordinaria, materiales de alto valor y productos prácticamente exentos de mantenimiento. Partiendo de ideas inteligentes le proponemos soluciones eficaces. Pensadas hasta el más mínimo detalle. Quien valora las líneas de diseño claras y la tecnología innovadora se decide por la tecnología de extracción más eficaz, made by BORA.

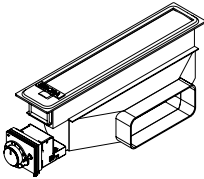
BORA è sinonimo di qualità eccellente, materiali pregiati e prodotti che necessitano di una manutenzione praticamente nulla. Da idee ingegnose nascono soluzioni efficienti messe a punto con la massima semplicità e curate fin nei minimi dettagli. Chi sa apprezzare un design minimalista ed essenziale e una tecnologia innovativa sceglierà senza dubbio la tecnologia di aspirazione made by BORA.

El nuevo ventilador de zócalo BORA:
un hito en la nueva tecnología de ventilación
 Il nuovo motore da pavimento BORA:
 una pietra miliare fra i motori di nuova generazione

Aunque se trate de los mecanismos internos y el equipamiento técnico de nuestras series de productos, nunca dejamos de proponernos nuevos retos. Al fin y al cabo, las cosas buenas siempre admiten mejora. El mejor ejemplo de la gran fuerza innovadora de BORA es nuestro nuevo ventilador de zócalo BORA. El componente central de nuestra eficiente tecnología de ventilación merece especial atención: gracias al desarrollo del motor, nuestras series de productos BORA Professional y BORA Classic cuentan ahora con un ventilador de zócalo con geometría compacta en espiral. Como características destacadas de nuestra creación destacan su baja generación de ruido en servicio, su eficiencia energética de clase A y sus compactas dimensiones. Su diseño proporciona mayor comodidad para su montaje detrás del zócalo de la cocina: el ventilador puede girar en cualquier sentido y permanece siempre estable, incluso sobre suelos irregulares, gracias a sus patas con recubrimiento de goma. En caso de que se desee su montaje en el techo de las estancias del sótano bajo la cocina, nuestra nueva creación puede fijarse al mismo sin necesidad de adquirir accesorios adicionales.

Anche se si tratta dell'ambiente domestico e della dotazione tecnica delle nostre serie di prodotti, non ci accontentiamo mai del risultato conseguito. In fondo si può sempre migliorare. La nostra ultima novità è rappresentata dal nuovo motore a pavimento BORA. Al componente fondamentale della nostra efficace tecnologia vale la pena dedicare particolare attenzione. Grazie al continuo impegno nella ricerca e sviluppo di BORA, potrete disporre ora di un motore a pavimento compatto dalla geometria a spirale. Il motore è studiato per le serie BORA Professional e BORA Classic. BORA si distingue grazie al ridotto livello di rumorosità, all'efficienza energetica di classe A ed al design compatto che permette di razionalizzare meglio lo spazio a disposizione. Il suo design consente una maggiore facilità di installazione nello zoccolo della cucina: i motori si possono ruotare liberamente in qualsiasi direzione e si dimostrano stabili anche su pavimentazioni irregolari grazie ai loro piedini rinforzati in gomma. Il montaggio del nuovo motore non richiede alcun accessorio aggiuntivo anche in caso di montaggio a soffitto nei locali sottostanti.





PL540E

Extractor de superficie BORA

Datos técnicos	
Tensión de conexión (caja de distribución):	220 – 240 V
Consumo energético máximo (caja de distribución):	700 W
Material:	acero inoxidable, cepillado
Dimensiones (Ancho xProfundidad xAltura):	110 x540 x167 mm

Descripción del producto

- Combinable con todas las placas de cocción BORA Professional y todos los módulos de ventilador BORA Universal

■ Regulación de potencia gradual

■ Regulación mediante un mando giratorio de acero inoxidable

■ Tapa de cierre integrada

■ Tipo de montaje: enrasado o superpuesto

■ Filtro de grasa de acero inoxidable
- Luz de control de funcionamiento

■ Desconexión retardada

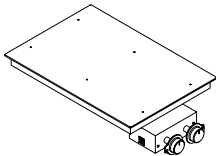
■ Indicador de servicio del filtro

■ Desconexión de seguridad

■ Interfaz para instalaciones externas mediante Home In/Home Out

■ Posibilidad de conexión de 2 módulos de ventilador

Nuestros extractores de superficie solo están disponibles en las placas BORA.



Aspiratore per piano cottura BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	700 W
Materiale:	Acciaio inossidabile satinato
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	110 x540 x167 mm

Descrizione del prodotto

- combinabile con tutti i piani cottura BORA Professional e BORA Universal

■ Regolazione in continuo

■ Regolazione tramite manopole in acciaio inossidabile massiccio

■ Linguetta integrata

■ Tipo di montaggio: a filo o in battuta

■ Filtro per grassi in acciaio inossidabile
- Spia di funzionamento

■ Funzione di spegnimento automatico ritardato

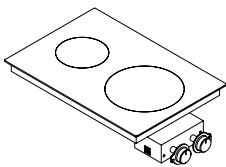
■ Spia di manutenzione filtro

■ Spegnimento di sicurezza automatico

■ Interfaccia per dispositivi esterni attraverso Home In e Home Out

■ Possibilità di collegare 2 motori

Gli aspiratori da piano BORA sono disponibili solo in abbinamento con i piani di cottura BORA.



PI11

Vitrocerámica de inducción BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,7 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidad xAltura):	370 x540 x54 mm
Zona de inducción de 1 anillo delantera:	
Función booster:	2300 W
Nivel de potencia:	3700 W
Ø 230 mm	

Zona de inducción de 1 anillo trasera:	
Función booster:	1400 W
Nivel de potencia:	2200 W
Ø 155 mm	

Descripción del producto

- Nivel de mantenimiento de temperatura

■ Función booster

■ Indicador de calor restante

■ Detección de ollas

■ Sistema automático de precalentamiento
- Indicador digital de nivel de potencia en la placa de cocción

■ Dispositivo de seguridad para niños

■ Desconexión de seguridad

Piano cottura induzione in vitroceramica 2 zone BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	3,7 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370 x540 x54 mm
Zona di cottura a induzione a circuito singolo anteriore:	2300 W
Funzione Power:	3700 W
Ø 230 mm	

Zona di cottura a induzione posteriore:	1400 W
Funzione Power:	2200 W
Ø 155 mm	

Descrizione del prodotto

- Funzione mantenimento calore

■ Funzione Power

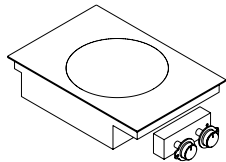
■ Indicatore di calore residuo

■ Riconoscimento della pentola

■ Avvio di cottura automatico
- Indicatori digitali dei livelli di potenza

■ Sicurezza bambini

■ Spegnimento di sicurezza automatico



PFI11

Vitrocerámica de inducción total BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,7 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidad xAltura):	370 x540 x51 mm
Zona de inducción delantera:	
Función booster:	2100 W
Nivel de potencia:	3700 W
205 x 230 mm	

Zona de inducción trasera:	
Función booster:	2100 W
Nivel de potencia:	3700 W
205 x 230 mm	

Descripción del producto

- Nivel de mantenimiento de temperatura

■ Función booster

■ Función puente

■ Indicador de calor residual

■ Detección de ollas
- Sistema automático de precalentamiento

■ Indicador digital de nivel de potencia en la placa de cocción

■ Dispositivo de seguridad para niños

■ Desconexión de seguridad

Piano cottura induzione in vitroceramica “FULL” BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	3,7 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370 x540 x51 mm
Zona di cottura a induzione anteriore:	2100 W
Funzione Power:	3700 W
205 x 230 mm	

Zona di cottura a induzione posteriore:	2100 W
Livello di potenza:	3700 W
205 x 230 mm	

Descrizione del prodotto

- Funzione mantenimento calore

■ Funzione Power

■ Funzione Bridge

■ Indicatore di calore residuo

■ Riconoscimento della pentola

■ Avvio di cottura automatico
- Indicatori digitali dei livelli di potenza

■ Sicurezza bambini

■ Spegnimento di sicurezza automatico

PIW1

Vitrocerámica de inducción wok BORA

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,0 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidad xAltura):	370 x540 x128 mm
Zona de inducción:	
Función booster:	2400 W
Nivel de potencia:	3000 W
Ø 310 mm	

Descripción del producto

- Función booster

■ Indicador de calor residual

■ Detección de ollas

■ Sistema automático de precalentamiento
- Indicador digital de nivel de potencia en la placa de cocción

■ Dispositivo de seguridad para niños

■ Desconexión de seguridad

Piano cottura a induzione Wok in vitroceramica BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 – 240 V
Assorbimento max.:	3,0 kW - 16 A
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370 x540 x128 mm
Zona di cottura a induzione posteriore:	2400 W
Funzione Power:	3000 W
Ø 310 mm	

Descrizione del prodotto

- Funzione Power

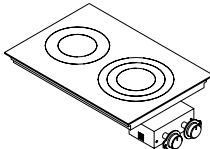
■ Indicatore di calore residuo

■ Riconoscimento della pentola

■ Avvio di cottura automatico
- Indicatori digitali dei livelli di potenza

■ Sicurezza bambini

■ Spegnimento di sicurezza automatico



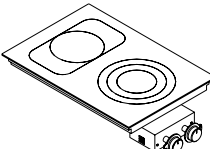
PC32

Vetrocerámica HiLight BORA con 2 zonas de cocción	
Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N
Consumo energético máx.:	4,4 kW
Fusible mínimo:	2 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	370x540x50 mm
Zona de cocción de 3 anillos delantera:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona de cocción de 2 anillos trasera:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descripción del producto	
■ Vetrocerámica HiLight con conexión para placa de 3/2 anillos	■ Indicador de calor residual ■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura in vetroceramica elettrico HiLight 2 zone BORA	
Dati tecnici	
Alimentazione:	380-415 V 2N
Assorbimento max.:	4,4 kW
Protezione minima:	2x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370x540x50 mm
Zona di cottura a doppio circuito posteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona di cottura a doppio circuito anteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descrizione del prodotto	
■ Piano cottura in vetroceramica HiLight con doppia e tripla zona di cottura	■ Indicatore di calore residuo ■ Sicurezza bambini



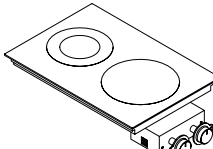
PC3B

Vetrocerámica HiLight BORA con 2 zonas de cocción	
Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N
Consumo energético máx.:	5,1 kW
Fusible mínimo:	2 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	370 x540 x50 mm
Zona de cocción de 3 anillos delantera:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona de cocción del asador trasera:	
Ø 165 mm	1500 W
290 x 165 mm	2600 W

Descripción del producto	
■ Vetrocerámica HiLight con conexión para placa de 3 anillos/asador	■ Indicador de calor residual ■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura in vetroceramica elettrico HiLight 2 zone BORA	
Dati tecnici	
Alimentazione:	380-415 V 2N
Assorbimento max.:	5,1 kW
Protezione minima:	2x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370x540x50 mm
Zona di cottura a triplo circuito anteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona di cottura con zona pesciera/bistecchiera posteriore:	
Ø 165 mm	1500 W
290x 165 mm	2600 W

Descrizione del prodotto	
■ Piano cottura in vetroceramica HiLight con doppia e tripla zona di cottura	■ Indicatore di calore residuo ■ Sicurezza bambini



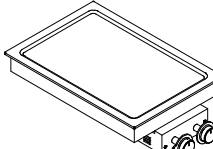
PCH2

Vetrocerámica Hyper BORA con 2 zonas de cocción	
Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N
Consumo energético máx.:	5,1 kW
Fusible mínimo:	2 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	370 x540 x50 mm
Zona de cocción de 1 anillo delantera:	
Ø 235 mm	2100 W
Nivel Hyper:	3200 W
Zona de cocción de 2 anillos trasera:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descripción del producto	
■ Vetrocerámica Hyper con Hyper/2 anillos	menores en la zona de cocción delantera
■ Nivel Hyper	■ Indicador de calor residual
■ Ahorro de tiempo gracias a los tiempos de calentamiento	■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura in vetroceramica Hyper 2 zone BORA	
Dati tecnici	
Alimentazione:	380-415 V 2N
Assorbimento max.:	5,1 kW
Protezione minima:	2x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370x540x50 mm
Zona di cottura a circuito singolo anteriore:	
Ø 235 mm	2100 W
Livello Hyper:	3200 W
Zona di cottura a doppio circuito posteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descrizione del prodotto	
■ Piano cottura in vetroceramica elettrico Hyper	■ Indicatore di calore residuo ■ Sicurezza bambini
■ Livello Hyper	
■ Risparmio di tempo grazie a minori tempi di avvio cottura nella zona anteriore	



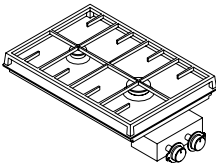
PT11

Teppanyaki grill de acero inoxidable BORA con 2 zonas de cocción	
Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N
Consumo energético máx.:	4,8 kW
Fusible mínimo:	2 x 16 A
Rango de regulación de temperatura:	60 – 250° C
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	370 x540 x68 mm
Superficie de cocción delantera: 300 x235 mm	2400 W
Superficie de cocción trasera: 300 x235 mm	2400 W

Descripción del producto	
■ Teppan Yaki grill continuo con 2 zonas de cocción	■ Posibilidad de regular la temperatura de ambas zonas de cocción gradualmente y por separado
■ Acero inoxidable cepillado embutido de 6 mm, con las esquinas interiores redondeadas para una limpieza sencilla	■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki BORA	
Dati tecnici	
Alimentazione:	380 – 415 V 2N
Assorbimento max.:	4,8 kW
Protezione minima:	2x 16 A
Intervallo di regolazione della temperatura:	60 – 250° C
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370x540x68 mm
Superficie di cottura anteriori: 300 x235 mm	2400 W
Superficie di cottura posteriore: 300 x235 mm	2400 W

Descrizione del prodotto	
■ Ampia superficie in acciaio inossidabile con due zone di cottura regolabili separatamente	■ Regolazione separata e in continuo di entrambe le zona cottura
■ Acciaio satinato con imbutitura di 6 mm, con angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia	■ Sicurezza bambini



PG11

Vitrocerámica de gas BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	5,75 kW
Fusible mínimo:	1 x 0,5 A
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
Placa de cocción:	370 x 540 x 47 mm
Soporte para ollas:	370 x 540 x 42 mm
Quegador de alta potencia delantero:	600 – 4000 W
Quegador normal trasero:	350 – 1750 W

Descripción del producto

- Vitrocerámica de gas con 2 quemadores, con quemador de alta potencia y quemador normal
 - Dispositivo de seguridad para niños
- Ambos quemadores con fusible
 - Soporte para ollas desmontable
 - Los inyectores para gas líquido de 25 mbar/30 mbar/50 mbar deben encargarse por separado

Piano cottura a gas 2 fuochi con superficie in vitroceramica BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 – 240 V
Potenza totale gas naturale:	5,75 kW - 20 mbar
Protezione minima:	1 x 0,5 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
Piano cottura	370 x 540 x 47 mm
Supporto pentole	370 x 540 x 42 mm
Bruciatore a potenza elevata (anteriore):	600 – 4000 W
Bruciatore a potenza normale (posteriore):	350 – 1750 W

Descrizione del prodotto

- Piano cottura in vitroceramica a gas con 2 bruciatori, ad alta potenza e normale
 - Sicurezza bambini
 - Entrambi i bruciatori dotati di sistema di sicurezza
- Supporto per pentole rimovibile
 - Gli ugelli per gas liquido 25 mbar/30 mbar/50 mbar vanno ordinati separatamente



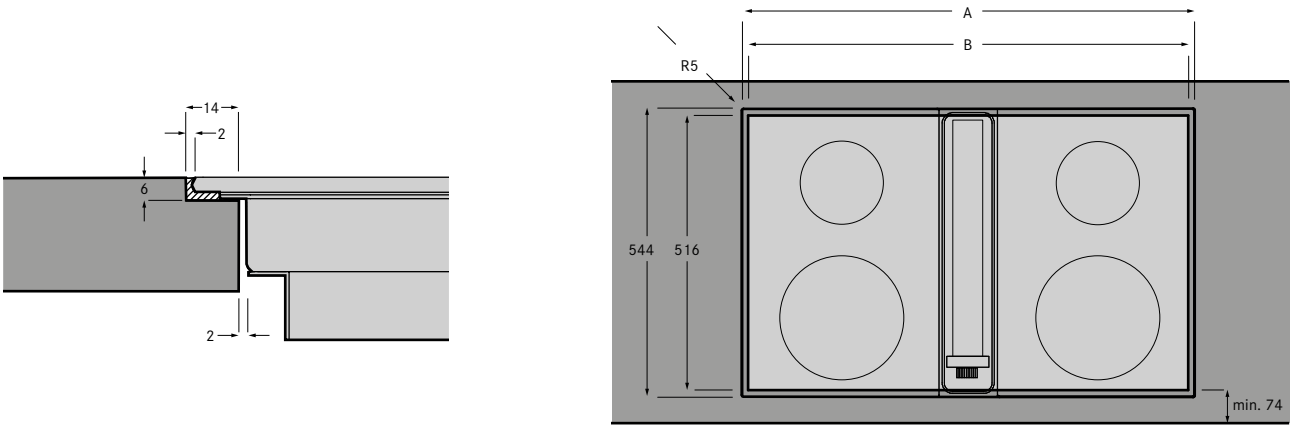
Enrasado o en superposición:
a su gusto
Montaggio a filo o in battuta:
è una questione di gusto

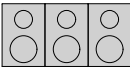
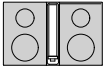
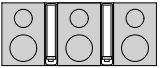
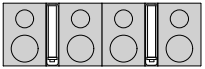
BORA Professional no solo le ofrece un sistema de extracción de superficie de una calidad y una potencia excepcionales. Para la ventilación, también apostamos por la potencia idónea. Nuestros potentes ventiladores son los encargados de liberar la cocina de vapores y olores de forma eficiente. Para los conductos de extracción de hasta 6 m, es suficiente uno de nuestros ventiladores. En caso de proyectarse dimensiones mayores se necesitará un segundo ventilador para hacer frente a tramos de más longitud. Y si quiere aún más silencio, solo necesita un silenciador adicional.

BORA Professional offre numerose possibilità di abbinamento e montaggio. Potete combinare un numero di piani cottura a piacere – senza perdite di potenza d’aspirazione. Desiderate una cucina senza spigoli con montaggio a filo, o preferite il look sofisticato del montaggio in battuta nel piano di lavoro di vostra scelta? Con BORA Professional realizzate la vostra cucina personalizzata.

Montaje enrasado

Montaggio a filo

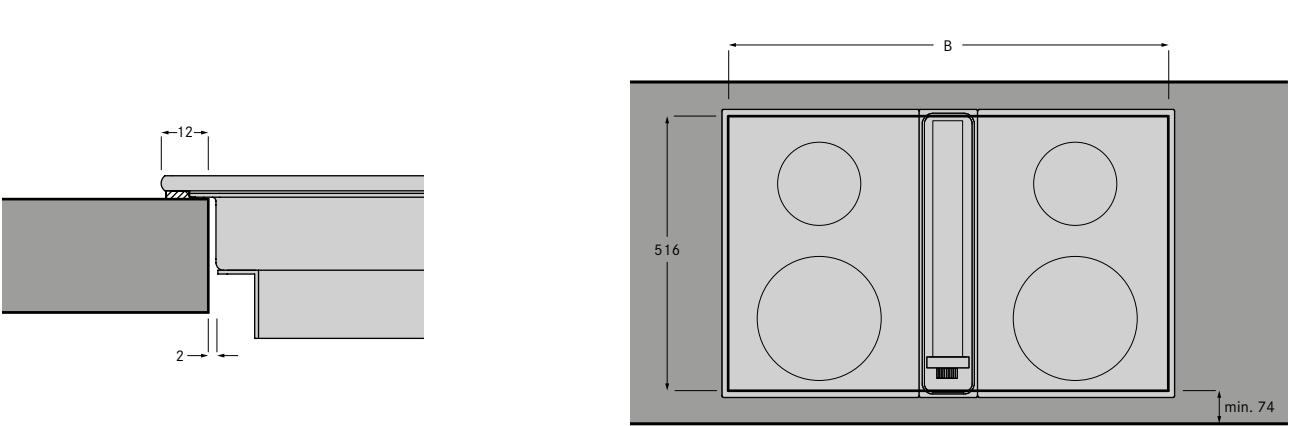


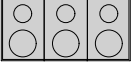
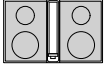
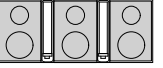
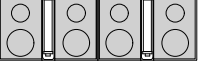
Placas de cocción / extractor de superficie Piani cottura / dispositivo di aspirazione		A / B in mm A / B in mm
	1 / 0	374 / 346
	2 / 0	745 / 717
	3 / 0	1116 / 1088
	1 / 1	485 / 457
	2 / 1	856 / 828
	3 / 2	1338 / 1310
	4 / 2	1709 / 1681

Entre los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.
Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

Superposición

Montaggio in battuta



Placas de cocción / extractor de superficie Piani cottura / dispositivo di aspirazione		B in mm B in mm
	1 / 0	346
	2 / 0	717
	3 / 0	1088
	1 / 1	457
	2 / 1	828
	3 / 2	1310
	4 / 2	1681

Entre los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.
Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

Usted decide: extracción o recirculación A voi la scelta: aspirante o filtrante

Para el montaje de BORA Professional hemos apostado por la flexibilidad para que pueda plantear cualquier espacio y situación de forma individual. En el sistema de extracción, el vapor de cocción se transporta hacia la pared exterior. Para ello sirve cualquier pared exterior, incluso si da a la cara norte.

En la solución de recirculación, el filtro de carbón activo se integra en la cocina, lo cual se traduce en una menor pérdida de espacio para usted junto a un rendimiento más que convincente.

In tema di incasso la versatilità è la carta vincente di BORA Professional, perché consente di gestire in modo ottimale qualsiasi tipo di spazio. Se si utilizza un sistema aspirante, i vapori di cottura vengono convogliati verso la parete esterna dell'abitazione. Questa funzione può essere svolta da qualunque parete, anche da quelle rivolte a nord. In caso di soluzione filtrante, il filtro a carboni attivi viene integrato nel sistema BORA. Garantendo la funzionalità senza perdita di spazio.



Sistema de extracción

El ventilador de zócalo se encarga de conducir el aire de escape directamente a la pared exterior a través de un conducto plano.

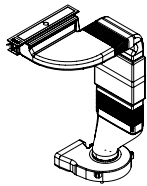
Configurazione sistema aspirante
Attraverso il motore montato nel pavimento l'aria di scarico viene convogliata in un canale piatto direttamente verso la parete esterna.



Sistema de recirculación

El filtro de recirculación limpia el aire, que pasa por tres filtros de carbón activo.

Sistema filtrante
L'unità filtrante depura l'aria per mezzo di tre filtri al carbone attivo.



CKASE

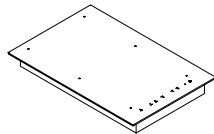
Sistema de extracción de superficie BORA

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 / 60 Hz
Consumo energético máx.:	170 W
Material:	Acero inoxidable, cepillado
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	460x560-710x900- 1050 mm

Descripción del producto

■ Combinable con todas las placas de cocción BORA Classic	■ Tipo de montaje: enrasado y superpuesto
■ Desconexión retardada	■ Filtro de grasa de acero inoxidable
■ Volumen desplazado máximo 570 m³/h a 585 Pa	■ Desconexión retardada
■ 5 niveles de potencia	■ Indicador de servicio del filtro
■ Regulación de potencia mediante panel de control táctil inteligente	■ Desconexión de seguridad
■ Dimensiones de montaje mínimas, factible incluso para encimeras de 600 mm de profundidad	■ Interfaz Home In/Home Out
	■ Se puede conectar un ventilador lineal adicional BORA ULIE20 para los recorridos de extracción superiores a 6 m.

Nuestros extractores de superficie solo están disponibles en las placas BORA.



CFI11

Vitrocerámica de inducción total BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,7 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	340 x 515 x 52 mm
Zona de inducción delantera:	
Función booster:	2100 W
Nivel de potencia	3700 W
230 x 207 mm	
Zona de inducción trasera:	
Función booster:	2100 W
Nivel de potencia	3700 W
230 x 207 mm	

Descripción del producto

■ Sistema automático de desconexión	■ Función temporizador
■ Función de parada	■ Indicador de calor residual
■ Sistema automático de precalentamiento	■ Función booster
■ Función de mantenimiento de temperatura	■ Detección de ollas
	■ Dispositivo de seguridad para niños
	■ Función puente

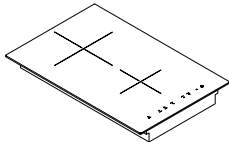
Sistema di aspirazione per piano cottura BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 / 60 Hz
Assorbimento max.:	170 W
Materiale:	Acciaio inossidabile satinato
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	460x560-710x900- 1050 mm

Descrizione del prodotto

■ Combinabile con tutti i piani cottura BORA Classic	■ Filtro per grassi in acciaio inossidabile
■ Funzione di spegnimento automatico ritardato	■ Funzione di spegnimento automatico ritardato
■ Portata massima max. 570 m³/h a 585 Pa	■ Spia di manutenzione filtro
■ 5 livelli	■ Spegnimento di sicurezza automatico
■ Regolazione tramite controllo touch smart	■ Interfaccia Home In/Home Out
■ Ingombro minimo: è possibile addirittura superfici di lavoro profonde 600 mm	■ Possibilità di collegamento ad un motore di aspirazione ausiliario in linea BORA ULIE20 per condotti di scarico oltre i 6 m.
■ Tipo di montaggio: a filo e in battuta	

Gli aspiratori da piano BORA sono disponibili solo in abbinamento con i piani di cottura BORA.



CI11

Vitrocerámica de inducción BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,7 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	340 x 515 x 56 mm
Zona de inducción de 1 anillo delantera:	
Función booster:	1100 W
Nivel de potencia:	1400 W
Ø 155 mm	
Zona de inducción de 1 anillo trasera:	
Función booster:	2000 W
Nivel de potencia:	2300 W
Ø 220 mm	

Descripción del producto

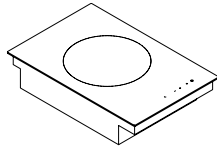
■ Sistema automático de desconexión	■ Función temporizador
■ Función de parada	■ Indicador de calor residual
■ Sistema automático de precalentamiento	■ Función booster
■ Función de mantenimiento de temperatura	■ Detección de ollas
	■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura a induzione in vitroceramica 2 zone BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220-240 V
Assorbimento max.:	3,7 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	340x515x56 mm
Zona di cottura a induzione anteriore:	1100 W
Funzione Power:	1400 W
Ø 155 mm	
Zona di cottura a induzione posteriore:	2000 W
Funzione Power:	2300 W
Ø 220 mm	

Descrizione del prodotto

■ Spegnimento automatico	■ Indicatore di calore residuo
■ Tasto spegnimento	■ Funzione Power
■ Avvio di cottura automatico	■ Riconoscimento della pentola
■ Funzione mantenimento calore	■ Sicurezza bambini
■ Funzione timer	



CIW1

Vitrocerámica de inducción wok BORA

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,0 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Regulación de potencia:	1 – 9
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	340 x 515 x 112 mm
Zona de inducción:	
Ø 250 mm	2400 W
Función booster:	3000 W

Descripción del producto

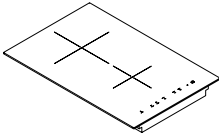
■ Sistema automático de desconexión	■ Función booster
■ Función de parada	■ Detección de ollas
■ Función temporizador	■ Dispositivo de seguridad para niños
■ Indicador de calor residual	

Piano cottura a induzione Wok in vitroceramica BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 – 240 V
Assorbimento max.:	3,0 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Regolazione della potenza:	1 – 9
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	340x515x112 mm
Zona di cottura ad induzione:	
Ø 250 mm	2400 W
Funzione Power	3000 W

Descrizione del prodotto

■ Spegnimento automatico	■ Funzione Power
■ Tasto spegnimento	■ Riconoscimento della pentola
■ Funzione timer	■ Sicurezza bambini
■ Funzione mantenimento calore	



CCH1

Vitroc r mica Hyper BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético m�x.:	3,3 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	340x515x44 mm
Zona de cocción de 1 anillo delantera: � 150 mm	1200 W
Zona de cocción de 1 anillo trasera: Nivel Hyper: � 215 mm	2 100 W 3000 W

Descripción del producto

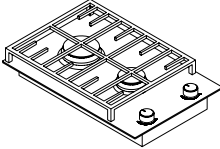
■ Función Hyper	■ Función de mantenimiento de temperatura
■ Sistema automático de desconexión	■ Función temporizador
■ Función de parada	■ Indicador de calor residual
■ Sistema automático de precalentamiento	■ Dispositivo de seguridad para niños

Piano cottura in vitroceramica elettrico Hyper 2 zone BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	3,3 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondit� x altezza):	340x515x44 mm
Zona di cottura a circuito singolo anteriore: � 150 mm	1200 W
Zona di cottura a circuito singolo posteriore: Funzione Power: � 215 mm	2 100 W 3000 W

Descrizione del prodotto

■ Funzione Hyper	■ Funzione mantenimento calore
■ Spegnimento automatico	■ Funzione timer
■ Tasto spegnimento	■ Funzione mantenimento calore
■ Avvio di cottura automatico	■ Sicurezza bambini



CG11

Vitroc r mica de gas BORA con 2 zonas de cocción

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	3,8 kW
Fusible mínimo:	1 x0,5 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	
Placa de cocción:	340x515x55 mm
Soporte para ollas:	330x410x45 mm
Quemador normal delantero:	hasta 1000 W
Quemador de alta potencia trasero:	hasta 2800 W

Descripción del producto

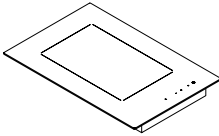
■ Vitroc�r�mica de gas de 2 quemadores, con quemador de alta potencia y quemador normal	■ Dispositivo de seguridad para niños	■ Soporte para ollas desmontable
---	---------------------------------------	----------------------------------

Piano cottura a gas 2 fuochi con superficie in vitroceramica BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	3,8 kW
Protezione minima:	1 x0,5 A
Dimensioni (larghezza x profondit� x altezza):	
Piano cottura:	340x515x55 mm
Supporto per pentole:	330x410x45 mm
Bruciatore a potenza normale anteriore:	fino a 1000 W
Bruciatore a potenza elevata posteriore:	fino a 2800 W

Descrizione del prodotto

■ Piano cottura a gas 2 fuochi con bruciatore a potenza elevata e normale	■ Sicurezza bambini	■ Supporto per pentole rimovibile
---	---------------------	-----------------------------------



CCB1

Vitroc r mica HiLight BORA con asador

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético m�x.:	1,4 kW
Fusible mínimo:	1 x 16 A
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	340x515x44 mm
Zona de cocción del asador: 207 x 323 mm	1400 W

Descripción del producto

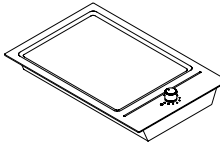
■ Sistema automático de desconexión	■ Función temporizador
■ Función de parada	■ Indicador de calor residual
■ Sistema automático de precalentamiento	■ Dispositivo de seguridad para niños
■ Función de mantenimiento de temperatura	

Piano cottura in vitroceramica elettrico HiLight con zona pesciera/bistecchiera BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 - 240 V
Assorbimento max.:	1,4 kW
Protezione minima:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondit� x altezza):	340x515x44 mm
Zona cottura pesciera/bistecchiera: 207 x 323 mm	1400 W

Descrizione del prodotto

■ Spegnimento automatico	■ Funzione timer
■ Tasto spegnimento	■ Idicatore di calore residuo
■ Avvio di cottura automatico	■ Sicurezza bambini
■ Funzione mantenimento calore	



CT1

Teppan Yaki grill BORA de acero inoxidable

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Consumo energético máx.:	2,8 kW
Fusible mínimo:	1 x 13 A
Rango de regulación de temperatura:	90 – 240 �C
Dimensiones (Ancho xProfundidadxAltura):	340x515x73 mm
Superficie de cocción: 270 x360 mm	2800 W

Descripción del producto

■ Teppan Yaki grill continuo con una zona de cocción	redondeadas para una limpieza sencilla
■ Acero inoxidable cepillado embutido de 6 mm, con las esquinas interiores	■ Regulación de temperatura gradual

Piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	220 – 240 V
Assorbimento max.:	2,8 kW
Protezione minima:	1 x 13 A
Intervallo di regolazione della temperatura:	90 – 240 �C
Dimensioni (larghezza x profondit� x altezza):	340x515x73 mm
Superficie di cottura: (270x360 mm)	2800 W

Descrizione del prodotto

■ Piastra in acciaio inossidabile Teppanyaki con una zona unica di cottura	e angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia
■ Vasca in acciaio satinato spessore 6 mm con imbutitura	■ E' possibile la regolazione in continuo della zona cottura

Flexibilidad en el montaje

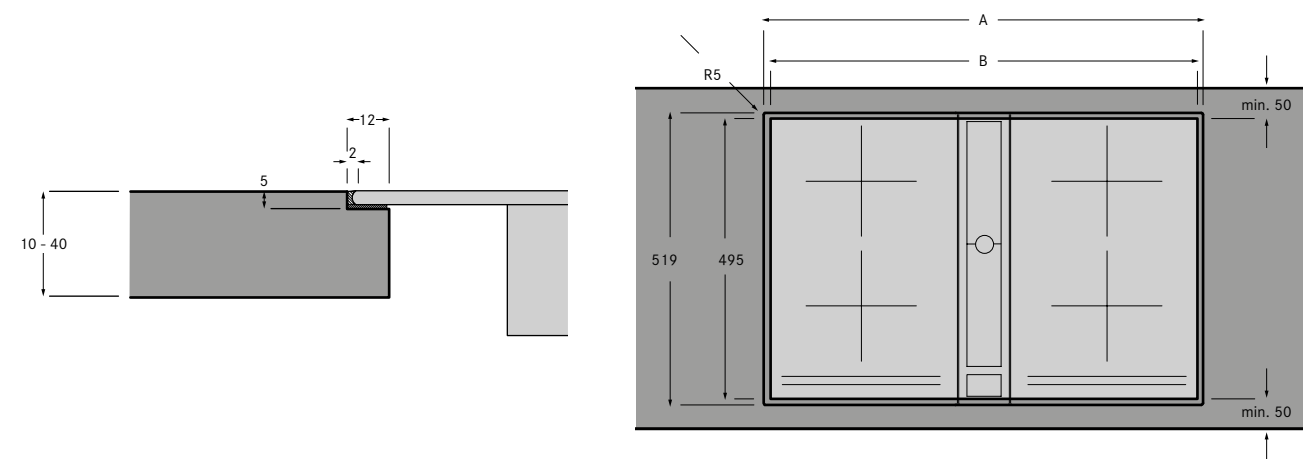
Flessibilità nel montaggio

BORA Classic también convence a la hora del montaje: tanto si lo prefiere enrasado o superpuesto, la elección es suya. Con el montaje enrasado se obtiene una apariencia uniforme: la placa de cocción y la encimera se funden en una, como si de una sola pieza se tratase, limpiándose todo de una sola pasada. Si prefiere resaltarlo, opte por el montaje superpuesto de BORA Classic en su encimera, sea esta de piedra natural, artificial, de madera o de acero inoxidable. En cualquier caso, BORA se convertirá en la atracción de su cocina.

Anche per quanto riguarda l’installazione BORA Classic si rivela una scelta vincente: a voi la scelta tra un montaggio a filo o in battuta. Con un montaggio a filo BORA si integrerà perfettamente col piano di lavoro, garantendo inoltre una facile pulizia. Chi è di gusti particolarmente raffinati monterà BORA Classic in un piano in pietra naturale o artificiale, legno o acciaio inossidabile nella tradizionale modalità in battuta. In ogni caso, BORA catturerà lo sguardo di chiunque entrerà nella vostra cucina.

Montaje enrasado

Montaggio a filo

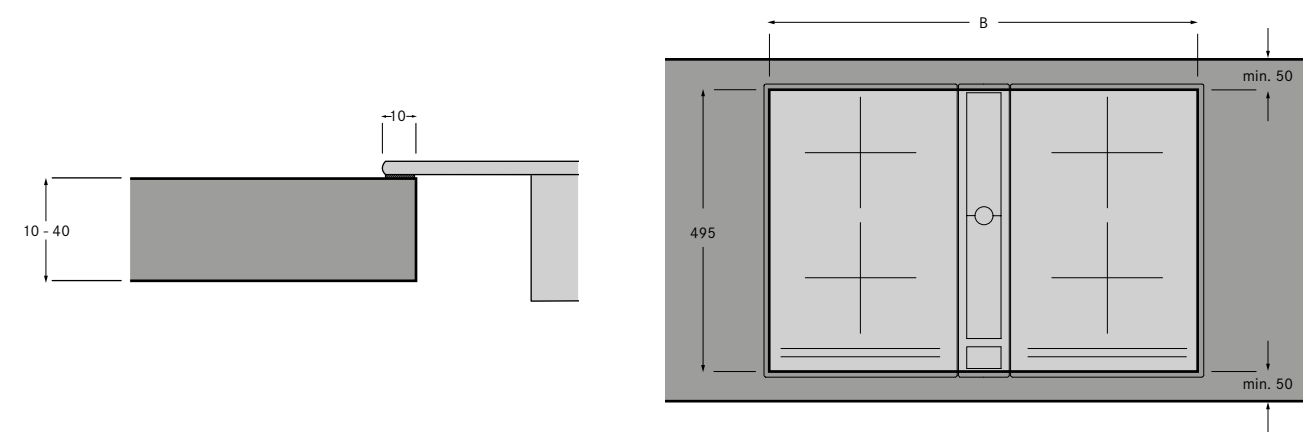


Placas de cocción / extractor de superficie Piani cottura / dispositivo di aspirazione		A / B in mm A / B in mm
	1 / 0	344 / 320
	2 / 0	685 / 661
	3 / 0	1026 / 1002
	2 / 1	776 / 752
	3 / 2	1208 / 1184
	4 / 2	1549 / 1525

Entre los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.
Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

Superposición

Montaggio in battuta



Placas de cocción / extractor de superficie Piani cottura / dispositivo di aspirazione		B in mm B in mm
	1 / 0	320
	2 / 0	661
	3 / 0	1002
	2 / 1	752
	3 / 2	1184
	4 / 2	1525

Entre los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.
Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

Apariencia uniforme

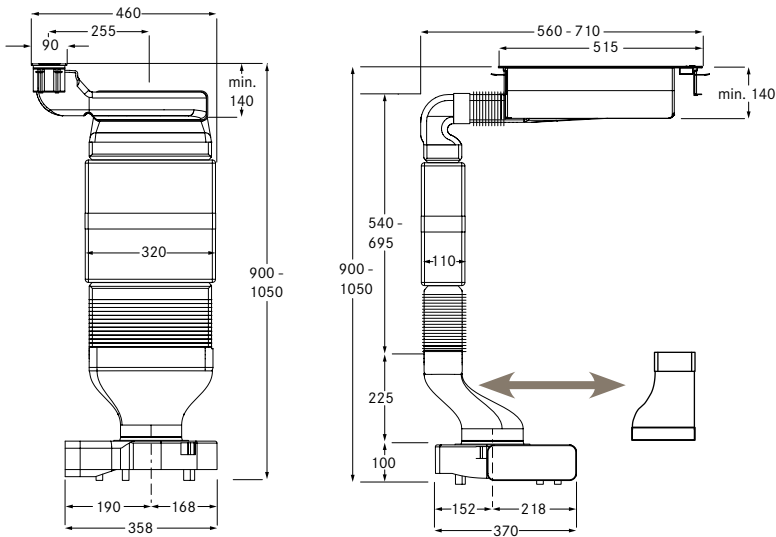
Completa armonía

Si desea simplificar sustancialmente el proyecto de su cocina, el paquete completo de BORA Classic, compuesto de extractor de superficie, panel de control, sistema de conductos y ventilador de zócalo, es la elección ideal. Tanto si desea montarlo en un módulo convencional como en una isla, el sistema de conductos variable permite su adaptación a las características de cada cocina. Disfrute —ahora, literalmente, sin obstáculos— de una nueva experiencia culinaria.

BORA Classic offre una soluzione composta da aspiratore per piano cottura, sistema di canalizzazione e motore montato nel pavimento che rende la progettazione della cucina ancora più facile. BORA è la scelta ideale sia per cucine lineari che ad isola grazie all'adattabilità del sistema di canalizzazione. E finalmente potrete dedicarvi alla cucina in assoluta libertà.

Sistema de extracción de superficie

Sistema di aspirazione per piano cottura



CKASE
Sistema de extracción de superficie
BORA

Tensión de conexión:	220 -240 V
Consumo energético:	170 W
Frecuencia:	50 / 60 Hz

CKASE
Sistema di aspirazione per piano
cottura BORA

Alimentazione:	220-240 V
Assorbimento:	170 W
Frequenza:	50 / 60 Hz

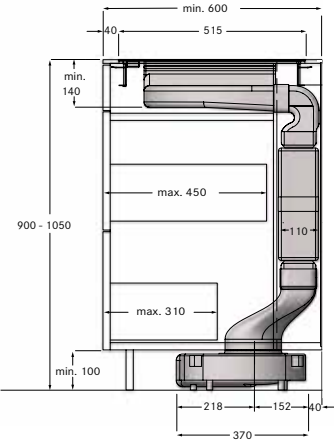


Ejemplos de montaje

Esempi di montaggio

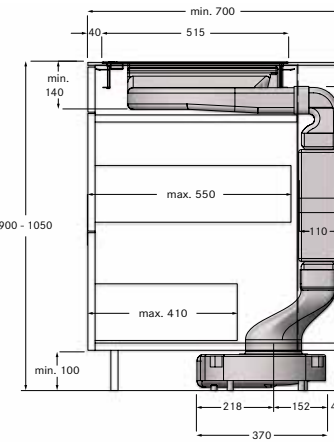
Módulo de cocina,
encimera 600 mm

Cucina lineare,
Piano di lavoro 600 mm



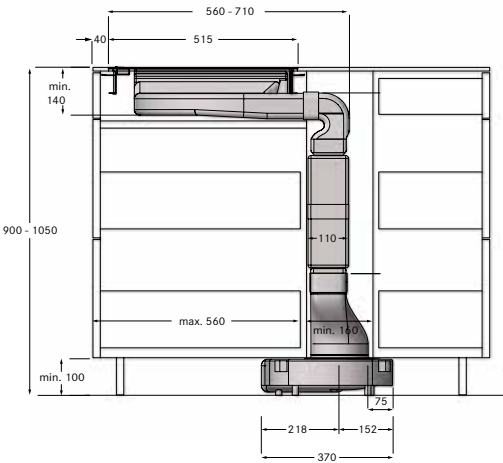
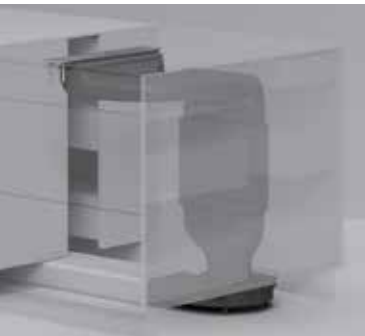
Módulo de cocina,
encimera profunda de más de 700 mm

Cucina lineare, piano di lavoro molto
profondo di 700 mm o superiore



Isla

Cucina a isola



Mayor flexibilidad, más posibilidades

Più flessibilità, più possibilità

BORA supone la redefinición de la vida y el placer: la renuncia a las soluciones estandarizadas, el reconocimiento de la individualidad. De acuerdo con esta máxima, también le ofrecemos la oportunidad de elegir entre nuestras eficientes soluciones de recirculación y extracción para el premiado sistema BORA Classic. Para que pueda implementar una solución de ventilación óptima adaptada a la situación y el espacio concretos.

Assaporare la vita ed il piacere di cucinare con BORA significa poter scegliere delle soluzioni fuori dall'ordinario e poter progettare una cucina che esprima pienamente la propria personalità. Fedeli a questa idea, il premiato sistema BORA Classic vi permette la scelta tra una soluzione filtrante o aspirante. Potrete realizzare così un'aspirazione ottimale, studiata su misura per le vostre esigenze.

Ejemplo de montaje

Esempio di incasso



Sistema de extracción

El ventilador de zócalo se encarga de conducir el aire de escape directamente a la pared exterior a través de un conducto plano.

Configurazione del sistema aspirante

Attraverso il motore montato nel pavimento l'aria di scarico viene convogliata in un canale piatto direttamente verso la parete esterna dell'abitazione.

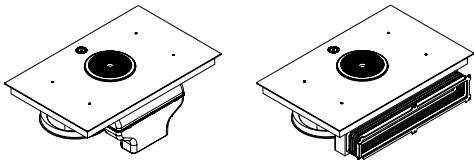


Sistema de recirculación

El filtro de recirculación, instalado horizontalmente en el zócalo, aprovecha el espacio de forma óptima y limpia el aire gracias al carbón activo.

Sistema filtrante

L'unità, montata sul pavimento, sfrutta perfettamente lo spazio e restituisce aria pulita e filtrata dai carboni attivi.



BFIA/BFIU

Vitrocerámica de inducción total BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380-415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético máx.:	7,6 kW (4,4 kW)
Fusible mínimo:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Dimensiones principales, sin conexiones de conductos (Ancho x Profundidad x Altura):	
830 x 515 x 198 mm	
Zonas de inducción delanteras:	2100 W
Función booster:	3700 W
205 x 230 mm	
Zonas de inducción traseras:	
2100 W	
Función booster:	3700 W
205 x 230 mm	

Descripción del producto

Placa de cocción:

- Sistema automático de precalentamiento
- Función puente
- Función booster
- Función temporizador
- Indicador de calor residual
- Detección de ollas
- Función Pausa
- Función de mantenimiento de la temperatura
- Dispositivo de seguridad para niños
- Desconexión de seguridad
- Gestión de la potencia (reducción de la potencia a 4,4 kW)

Sistema de extracción:

- Volumen desplazado máximo (extracción): 697,3 m³/h
- Presión estática máxima (extracción): 372 Pa
- Ventilador de bajo consumo energético (motor EC)
- Regulación de potencia gradual
- Mecanismo de extracción de superficie automatizado
- Desconexión retardada
- Desconexión de seguridad
- Indicador de servicio del filtro
- Interfaz para instalaciones externas
- Tipo de montaje: enrasado o superpuesto
- Función booster
- Filtro de grasa de acero inoxidable

BORA Basic está disponible en las variantes BFIA (extracción) y BFIU (recirculación).

Piano cottura in vitroceramica a induzione con sistema di aspirazione integrato BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	380-415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento max.:	7.6 kW (4,4 kW)
Protezione minima:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Dimensioni principali, senza canalizzazione (larghezza x profondità x altezza):	
830 x 515 x 198 mm	
Zone di cottura a induzione anteriori:	2100 W
Funzione Power:	3700 W
205 x 230 mm	
Zone di cottura a induzione posteriori:	
2100 W	
Funzione Power:	3700 W
205 x 230 mm	

Descrizione del prodotto

Piano cottura:

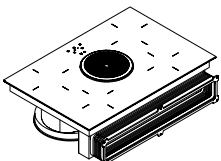
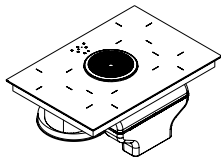
- Avvio di cottura automatico
- Funzione Bridge
- Funzione Power
- Funzioni timer
- indicatore di calore residuo
- Riconoscimento della pentola
- Funzione stand-by
- Funzione di mantenimento calore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Power management (Riduzione della potenza a 4,4 kW)

Sistema di aspirazione:

- Portata massima (aspirante): 697,3 m³ /h
- Pressione statica massima (aspirante): 372 Pa
- Motori a risparmio energetico (motore EC)
- Regolazione in continuo
- Sistema di aspirazione integrato automatico
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Spia di manutenzione filtro
- Interfaccia per dispositivi esterni
- Tipo di montaggio: a filo o in battuta
- Funzione Power
- Filtro per grassi in acciaio inossidabile

BORA Basic è disponibile nelle varianti BFIA (aspirante) e BFIU (filtrante).





BIA / BIU

Vitrocerámica de inducción BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Consumo energético máx.:	7,6 kW (4,4 kW)
Fusible mínimo:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Dimensiones principales, sin conexiones de conductos (Ancho x Profundidad x Altura):	760 x 515 x 196 mm
Zonas de inducción delanteras:	2300 W
Función booster: por Ø 210 mm	3000 W
Zonas de inducción traseras: por Ø 175 mm	1400 W

Descripción del producto

- Placa de cocción:
- Función booster
 - Sistema automático de desconexión
 - Función temporizador
 - Indicador de calor residual
 - Detección de ollas
 - Dispositivo de seguridad para niños
 - Gestión de la potencia (reducción de la potencia a 4,4 kW)
- Sistema de extracción:
- Volumen desplazado máximo (extracción): 647 m³/h
 - Presión estática máxima (extracción): 339 Pa
 - Regulación de potencia mediante control táctil central
 - Dimensiones de montaje mínimas: factible incluso para encimeras de 600 mm de profundidad
 - Desconexión retardada
 - Desconexión de seguridad
 - Indicador de servicio del filtro
 - Tipo de montaje: enrasado o superpuesto
 - Filtro de grasa de acero inoxidable

BORA Basic está disponible en las variantes BIA (extracción) y BIU (recirculación).

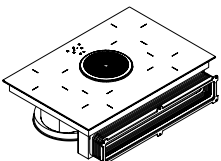
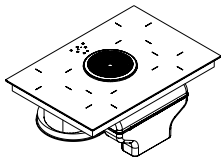
Piano cottura in vitroceramica a induzione con sistema di aspirazione integrato BORA

Dati tecnici	
Alimentazione:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Assorbimento max.:	7,6 kW (4,4 kW)
Protezione minima:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Dimensioni principali, senza i raccordi dei canali (larghezza x profondità x altezza):	760 x 515 x 196 mm
Zone di cottura a induzione anteriori:	2300 W
Funzione Power: Ø 210 mm cad.	3000 W
Zone di cottura a induzione posteriori: Ø 175 mm cad.	1400 W

Descrizione del prodotto

- Piano cottura:
- Funzione Power
 - Spegnimento automatico
 - Funzione timer
 - Funzione mantenimento calore
 - Riconoscimento della pentola
 - Sicurezza bambini
 - Power management (Riduzione della potenza a 4,4 kW)
- Sistema di aspirazione:
- Portata massima (aspirante): 647 m³/h
 - Pressione statica massima (aspirante): 339 Pa
 - Regolazione di potenza con comandi touch
 - Ingombro minimo: Montaggio possibile su piani di lavoro profondi 600 mm
 - Funzione di spegnimento automatico ritardato
 - Spegnimento di sicurezza automatico
 - Spia di manutenzione filtro
 - Tipo di montaggio: a filo o in battuta
 - Filtro per grassi in acciaio inossidabile

BORA Basic è disponibile nelle varianti BIA (aspirante) e BIU (filtrante).



BHA / BHU

Vitrocerámica Hyper BORA con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado

Datos técnicos	
Tensión de conexión:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Consumo energético máx.:	7,0 kW
Fusible mínimo:	3 x 16 A / 2 x 16 A 1 x 32 A
Dimensiones principales, sin conexiones de conductos (Ancho x Profundidad x Altura):	760 x 515 x 196 mm
Zona de cocción Hyper de 1 círculo delante a la izquierda:	2100 W / Ø 210 mm
Función booster/Hyper:	3000 W / Ø 210 mm
detrás a la izquierda:	1200 W / Ø 140 mm
delante a la derecha:	2300 W / Ø 210 mm
detrás a la derecha:	1200 W / Ø 210 mm

Descripción del producto

- Placa de cocción:
- Hipernivel
 - Sistema automático de desconexión
 - Función temporizador
 - Indicador de calor residual
 - Sistema automático de precalentamiento
 - Dispositivo de seguridad para niños
 - Función mantenimiento de temperatura
- Sistema de extracción:
- Volumen desplazado máximo (extracción): 647 m³/h
 - Presión estática máxima (extracción): 339 Pa
 - Regulación de potencia mediante control táctil central
 - Dimensiones de montaje mínimas: factible incluso para encimeras de 600 mm de profundidad
 - Desconexión retardada
 - Desconexión de seguridad
 - Indicador de servicio del filtro
 - Tipo de montaje: enrasado o superpuesto
 - Filtro de grasa de acero inoxidable

BORA Basic está disponible en las variantes BHA (extracción al exterior) y BHU (recirculación).

Piano cottura elettrico HYPER in vitroceramica BORA con sistema di aspirazione integrato

Dati tecnici	
Alimentazione:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Potenza assorbita max.:	7,0 kW
Protezione minima:	3 x 16 A / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Dimensioni principali, senza i raccordi dei canali (larghezza x profondità x altezza):	760 x 515 x 196 mm
Zona di cottura Hyper anteriore a sinistra:	2100 W / Ø 210 mm
Funzione Hyper:	3000 W / Ø 210 mm
posteriore a sinistra:	1200 W / Ø 140 mm
anteriore a destra:	2300 W / Ø 210 mm
posteriore a destra:	1200 W / Ø 210 mm

Descrizione del prodotto

- Piano cottura:
- Funzione Hyper
 - Spegnimento automatico
 - Funzione timer
 - Funzione mantenimento calore
 - Avvio di cottura automatico
 - Sicurezza bambini
 - Funzione di mantenimento calore
- Sistema di aspirazione:
- Portata massima (aspirante): 647 m³/h
 - Pressione statica massima (aspirante): 339 Pa
 - Regolazione di potenza con comandi touch
 - Ingombro minimo: Montaggio possibile su piani di lavoro profondi 600 mm
 - Funzione di spegnimento automatico ritardato
 - Spegnimento di sicurezza automatico
 - Spia di manutenzione filtro
 - Tipo di montaggio: a filo o in battuta
 - Filtro per grassi in acciaio inossidabile

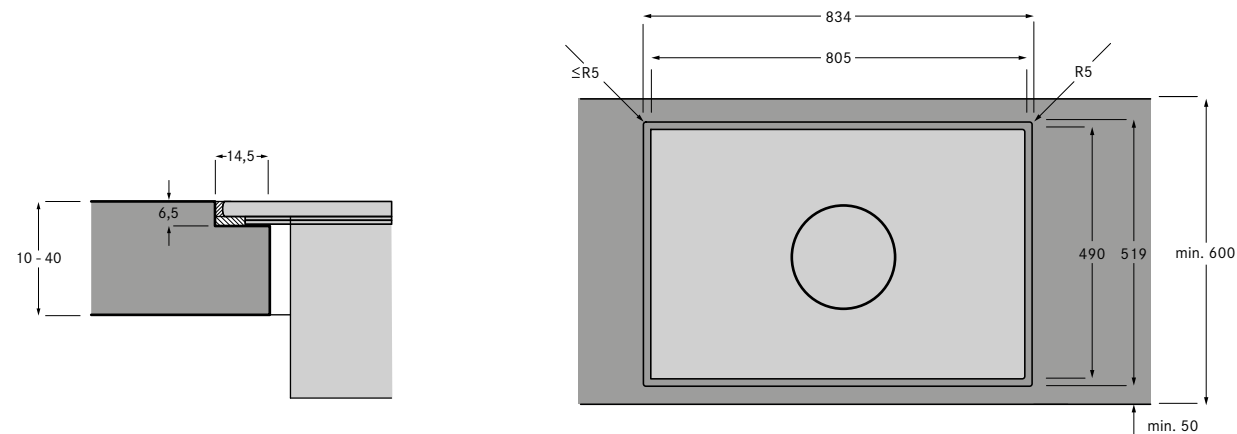
BORA Basic è disponibile nelle varianti BHA (aspirante) e BHU (filtrante).

Medidas del recorte para BFIA/BFIU: una nueva dimensión en la estética minimalista de la cocina

Dimensioni dell'incasso con BFIA/BFIU:
l'estetica in cucina ha nuove dimensioni

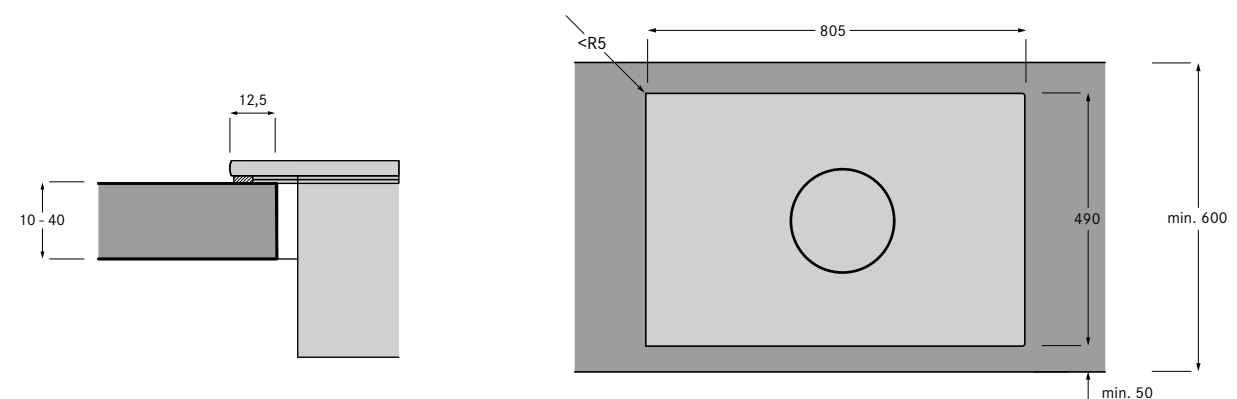
Montaje enrasado

Montaggio a filo



Superposición

Montaggio in battuta



Se acabó el cocinar con el estorbo de una campana extractora. Ahora, por fin podrá disfrutar plenamente de sus quehaceres culinarios, sin limitaciones. Nuestra solución BORA Basic con vitrocerámica de inducción total destaca, en ambas variantes, extracción y recirculación, por sus medidas ideales, pudiendo presumir de una placa de cocción de 830 mm de ancho, 70 mm más que los modelos con vitrocerámica Hyper o de inducción. Así pues, ofrece un espacio más que suficiente para quienes prefieran dimensiones algo mayores para cocinar. Tanto si opta por el montaje enrasado como por el superpuesto, con BORA Basic verá revivir su cocina con un nuevo esplendor.

Finalmente è possibile cucinare senza il disagio di nessuna cappa aspirante. Finalmente il piacere di cucinare senza compromessi. Il nuovo BORA Basic con piano cottura a induzione "FULL" sorprende sia nella versione aspirante che filtrante: il piano cottura è largo 830 mm, ben 70 mm di più rispetto ai modelli ad induzione ed elettrici Hyper in vetroceramica BIA e BIU/BHA e BHU. Grande spazio per grandi cuochi. Indipendentemente se montato a filo o in battuta, BORA Basic dà una nuova immagine alla vostra cucina.

Ejemplo de montaje BFIA extracción

Esempio di montaggio
aspirante BFIA



Ejemplo de montaje BFIU recirculación

Esempio di montaggio
filtrante BFIU

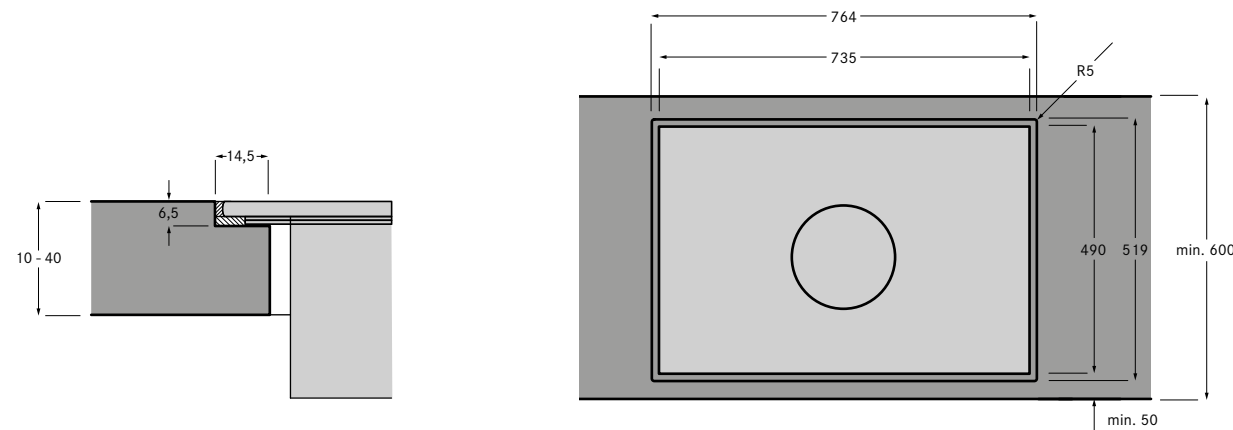


Medidas del recorte para BIA/BIU/BHA/BHU: la atracción de toda cocina moderna

Dimensioni dell'incasso con BIA / BIU / BHA / BHU:
lo stile della cucina moderna

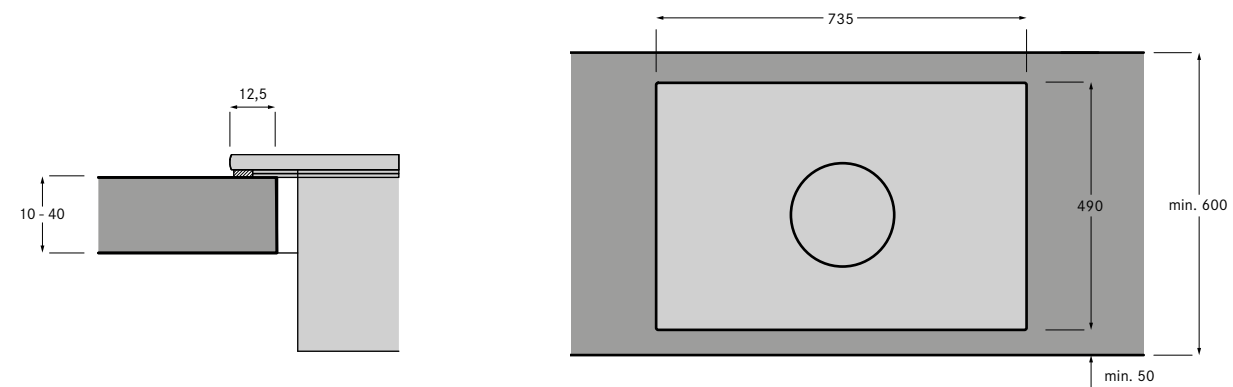
Montaje enrasado

Montaggio a filo



Superposición

Montaggio in battuta



BORA Basic, disponible como vitrocerámica de inducción y como vitrocerámica Hyper, es sinónimo de diseño y tecnología con un atractivo extraordinario, tanto si opta por la versión de extracción como por la de recirculación, la instalación enrasada o el montaje superpuesto. La revolución de la cocina "made by BORA" es la respuesta a sus deseos de libertad, sea cual sea su proyecto de cocina. Y no solo a la altura de la cabeza, sino a la hora de realizar su sueño de disfrutar de una cocina arquitectónicamente excepcional, capaz de convertirse en el centro de todas las miradas.

BORA Basic grazie al suo piano cottura in vitroceramica a induzione o elettrico è design tecnologia allo stato puro, indipendentemente dalla tipologia di montaggio (aspirante o filtrante) e installazione (a filo o in battuta) La rivoluzione in cucina offerta da BORA è in grado di assicurare una maggiore libertà in cucina. Sarete liberi non solo da un'eccessiva rumorosità o dall'ingombro delle cappe aspiranti tradizionali ma avrete anche la massima libertà di progettazione, realizzando cucine in grado di attirare tutti gli sguardi.

Ejemplo de montaje extracción BIA / BHA

Esempio di montaggio
aspirante BIA/BHA



Ejemplo de montaje recirculación BIU / BHU

Esempio di montaggio
filtrante BIU / BHU





ULS25

Ventilador de zócalo BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 / 60 Hz
Consumo energético:	170 W
Volumen desplazado máx.:	660 m³/h
Presión estática máx.:	608 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	370 x 358 x 100 mm
Tipo de motor:	EC

ULS25

Motore da zoccolo BORA

Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 / 60 Hz
Assorbimento:	170 W
Portata max.:	660 m³/h
Pressione statica max.:	608 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370 x 358 x 100 mm
Tipo di motore:	EC

ULF25

Ventilador de cubierta horizontal BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético:	179 W
Volumen desplazado máx.:	1200 m³/h
Presión estática máx.:	570 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
Pletina superpuesta	457 x 457 mm
Carcasa del ventilador	388 x 388 x 464 mm
Tipo de motor:	EC

ULF25

Motore aspirazione esterno installazione su tetto piano BORA

Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento:	179 W
Portata max.:	1200 m³/h
Pressione statica max.:	570 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
Lamiera paravento	457 x 457 mm
Corpo del motore	388 x 388 x 464 mm
Tipo di motore:	EC



ULA25

Ventilador mural exterior BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético:	206 W
Volumen desplazado máx.:	1210 m³/h
Presión estática máx.:	650 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	385 x 155 x 410 mm
Tipo de motor:	EC

ULA25

Motore da parete esterna BORA

Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento:	206 W
Portata max.:	1210 m³/h
Pressione statica max.:	650 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	385 x 155 x 410 mm
Tipo di motore:	EC

ULIE20

Ventilador lineal adicional BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético:	124 W
Volumen desplazado máx.:	770 m³/h
Presión estática máx.:	420 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
	260 x 238 x 243 mm
	Ø 238 mm
Tipo de motor:	AC

ULIE20

Motore aspirazione ausiliario in linea BORA

Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento:	124 W
Portata max.:	770 m³/h
Pressione statica max.:	420 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
	260 x 238 x 243 mm
	Ø 238 mm
Tipo di motore:	AC



ULI25

Ventilador tubular BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético:	304 W
Volumen desplazado máx.:	2175 m³/h
Presión estática máx.:	770 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	215 x 264 x 299 mm
Tipo de motor::	EC

ULI25

Doppio motore aspirazione in linea con doppio tubo BORA

Alimentazione:	220 – 240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento:	304 W
Portata max.:	2175 m³/h
Pressione statica max.:	770 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	215 x 264 x 299 mm
Tipo di motore:	EC

PSD050 / PSD100

Silenciador BORA

Para el desacople de los componentes	
Reducción del nivel de ruido en aprox. 10 dB(A)	
Dimensiones:	
Tubo exterior	Ø 210 mm
Tubo interior	Ø 150 mm
Longitud total	595 mm / 1095 mm
Espesor de la capa de aislamiento	25 mm

PSD050 / PSD100

Silenziatore BORA

Per il disaccoppiamento dei componenti	
Riduzione del livello acustico di ca. 10 dB(A)	
Dimensioni:	
Tubo esterno	Ø 210 mm
Tubo interno	Ø 150 mm
Lunghezza totale	595 mm / 1095 mm
Spessore dell'isolante	25 mm



ULZ25

Ventilador de cubierta inclinada BORA

Tensión de conexión:	220 – 240 V
Frecuencia:	50 Hz
Consumo energético:	200 W
Volumen desplazado máx.:	1210 m³/h
Presión estática máx.:	650 Pa
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
Pletina superpuesta	580 x 665 mm
Carcasa del ventilador	380 x 500 x 280 mm
Cinta de plomo	760 x 200 mm
Tipo de motor:	EC

ULZ25

Motore aspirazione esterno – installazione su tetto inclinato BORA

Alimentazione:	220-240 V
Frequenza:	50 Hz
Assorbimento:	200 W
Portata max.:	1210 m³/h
Pressione statica max.:	650 Pa
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
Lamiera paravento	580 x 665 mm
Corpo del motore	380 x 500 x 280 mm
Nastro in piombo	760 x 200 mm
Tipo di motore:	EC



UUE3

Filtro de recirculación BORA

Volumen granulado de carbón activo en litros:	12 litros (= 8,5 kg)
Vida útil:	aprox. 2 años
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
Filtro de recirculación con zócalo	450 x 150 x 605 mm

UUE3

Filtro carboni attivi BORA

Volume di carboni attivi in granuli:	12 litri (= 8,5 kg)
Durata:	circa 2 anni
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
Filtro da zoccolo	450 x 150 x 605 mm



UUE1

Filtro de recirculación BORA

Espuma de carbón activo:	1 kg
Vida útil:	aprox. 1 año
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura):	
(con racor de empalme)	330 x 450 x 94 m

UUE1

Filtro carboni attivi BORA

Schiuma di carbone attivo:	1 kg
Durata:	circa 1 anno
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	
(con raccordo)	330 x 450 x 94 mm

USTD1

Enchufe BORA

Anillo protector en acero inoxidable cepillado	
Tensión de conexión:	220 – 240 V
Corriente nominal máxima:	16 A

USTD1

Presca BORA

Anello cieco in acciaio inossidabile satinato	
Alimentazione:	220-240 V
Corrente nominale massima:	16 A



HIW1

Sartén wok para inducción BORA

Dimensiones	Ø 36 cm
-------------	---------

Descripción del producto

- Distribución óptima de temperatura
- 7 capas de material hasta el borde – 2,3 mm

HIW1

Padella wok a induzione BORA

Dimensioni:	Ø 36 cm
-------------	---------

Descrizione del prodotto

- Distribuzione ideale del calore
- Rivestimento a 7 strati di acciaio fino al bordo – 2,3 mm



UGPC1 UGPI1

Parrilla BORA

Dimensiones (sin asas)	
(Ancho x Profundidad x Altura):	315 x 357 x 25 mm

Descripción del producto

- Distribución óptima de temperatura a través de fundición de aluminio
- Comida duradera y segura con revestimiento DURIT ResistTM
- Medidas Gastronorm (2/3), también adecuadas para horno de vapor

UGPC1 UGPI1

Bistecchiere BORA

Dimensioni (senza maniglie)	
(larghezza x profondità x altezza):	315 x 357 x 25 mm

Descrizione del prodotto

- Distribuzione ottimale della temperatura grazie al rivestimento in alluminio
- Rivestimento duraturo adatto agli alimenti DURIT-ResistTM
- Dimensioni Gastronorm (2/3) adatte anche a forni a vapore



Nuestros premios:
I nostri riconoscimenti:



reddot design award
winner 2012



BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0)5373 / 62250-0
F +43 (0)5373 / 62250-90
mail@bora.com

Si desea obtener más información, su socio distribuidor BORA está a su disposición en cualquier momento en www.bora.com/es/contacto/.
Il vostro partner di distribuzione BORA è a vostra disposizione per maggiori informazioni su www.bora.com/it/contatti/.



WUKF3