

BORA Classic
BORA Basic

 **BORA**

Eine Idee verändert den
Lebensraum Küche.
Genießen Sie die neue Freiheit.

One idea changes the kitchen.
Enjoy the new freedom.



Das Ende der
Dunstabzugshaube ...
The end of the
extractor hood ...

... ist der Beginn von mehr Freiheit, Schönheit,
Funktionalität und Effizienz ohne Wenn und Aber.
Das ist die Vision hinter dem Unternehmen BORA.

... is the beginning of more freedom, beauty,
functionality and efficiency without any ifs or buts.
That is BORA's vision.

Wir revolutionieren das Verhalten und die Architektur im Lebensraum Küche
 We revolutionise behaviour and architecture in the kitchen

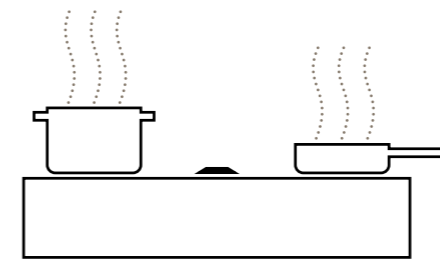
Inhalt:		Contents:	
Prinzip	6	Principle	6
Marke	8	Brand	8
Menschen	10	People	10
Innovation	12	Innovation	12
Cleanrate	14	Cleanrate	14
Vorteile	16	Advantages	16
Zwei Systeme	30	Two systems	30
BORA Classic	32	BORA Classic	32
BORA Basic	42	BORA Basic	42
Technik	54	Technology	54
Technik Classic	56	Technology Classic	56
Technik Basic	68	Technology Basic	68
Universalartikel	76	Universal articles	76



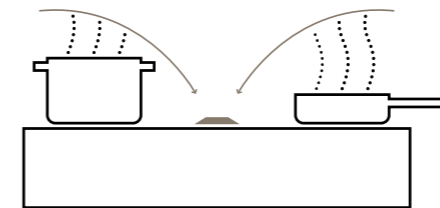
Das Prinzip BORA:
Oder – Physik kann so schön sein
 The BORA principle:
 Or – physics can be so ingenious

Kochdünste und -gerüche lassen wir gar nicht erst hochsteigen, sondern saugen sie dort ab, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Bräter, Pfanne oder Grill. Das ist keine Zauberei, sondern angewandte Physik gemäß den Grundprinzipien der Strömungslehre. Dazu nutzen wir ganz einfach eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.

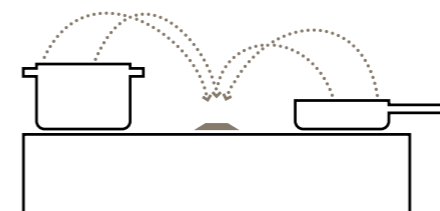
We don't even let cooking vapours and smells rise as we draw them away where they are created: directly at the cooktop, directly from the saucepan, roaster, frying pan or grill. This has nothing to do with magic, just with applied physics according to the basic principle of fluid dynamics. We simply use a cross flow that is larger than the rising speed of the cooking vapour.



Kochdünste steigen mit maximal einem Meter pro Sekunde auf.
 Cooking vapours rise at a maximum of one metre per second.



Der BORA Kochfeldabzug saugt mit ca. vier Metern pro Sekunde nach unten ab.
 The BORA cooktop extractor draws off the vapour in a downward direction at about four metres per second.



Die höhere Querströmung saugt Kochdünste und -gerüche effektiv und unmittelbar am Kochfeld ab.
 The higher lateral flow removes cooking vapours and smells effectively and directly at the cooktop.



Erleben Sie die Effektivität von BORA auf www.bora.com
 Experience the effectiveness of BORA at www.bora.com

Wir entwickeln innovative Ideen, die den Menschen das Leben angenehmer machen

We develop innovative ideas that increase people's quality of life

BORA ist heute bereits das Synonym für Innovation und Kreativität in der Küche. Denn BORA revolutioniert das Verhalten und die Architektur im Lebensraum Küche. Mit hocheffektiven Kochfeldabzügen, Kochfeldern, Zubehör und Services. BORA bietet Ihnen mehr Freiheit, höhere Funktionalität und außergewöhnliche Gestaltungsmöglichkeiten.

Dabei stellen wir höchste Anforderungen an die Qualität unserer Produkte und unseres Services. Unsere Produktion in Deutschland und Österreich gewährleistet, dass wir diesen Ansprüchen gerecht werden. Wir verwenden nur hochwertige Materialien wie beispielsweise Edelstahl und verzichten auf umweltschädliche Substanzen. Wir stellen hochwertige Produkte her, die gut für die Menschen und schonend für die Umwelt sind.

BORA has established itself as a synonym for innovation and creativity in the kitchen. In fact, BORA revolutionises your freedom of movement and design options for a kitchen which is truly living space. With highly-effective cooktop extractors, cooktops, accessories and services. BORA offers you more freedom, greater functionality and extraordinary design possibilities.

We set ourselves high standards for the quality of our products and services. Thanks to our manufacturing processes in Germany and Austria we ensure that we meet these high standards. We only use high-quality materials such as stainless steel and avoid using environmentally harmful substances. We manufacture high-quality products that not only benefit people, but are also environmentally friendly.



Vom Schreinermeister zum Küchen-Revolutionär

From master carpenter to
kitchen revolutionary

Willi Bruckbauer ist das Herz von BORA, Visionär, kreativer Kopf und treibende Kraft hinter den bahnbrechenden Kochfeldabzugssystemen und Kochfeldern. Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Küchenbranche weiß der gelernte Schreinermeister, worauf es bei der modernen Küche ankommt: einen Lebensraum zu schaffen, der den Bedürfnissen der Menschen entgegenkommt. Dunstabzugshauben gehören nicht dazu: Sie sind laut, wenig effektiv und störend im Blickfeld. Zudem limitieren sie Gestaltungsmöglichkeiten bei der Küchenplanung.

Willi Bruckbauers Vision war die Erschaffung eines effektiven Dunstabzugssystems, das gleichermaßen höchsten Ansprüchen an Technik und Ästhetik gerecht wird. Durch stetes Tüfteln und Entdecken wurde ein innovatives System geschaffen, das den Kochdunst effektiver abzieht als es bisher möglich war. Lohn der Arbeit: namhafte Preise und Auszeichnungen wie der „Deutsche Gründerpreis“, „365 Orte im Land der Ideen“, „reddot Award 2012“, „Plus X Award Produkt des Jahres 2013“.

Willi Bruckbauer is the heart and soul of BORA: he is visionary, a source of creativity and the driving force behind the innovative cooktop extractor systems and cooktops. With more than 20 years of experience in the kitchen industry, the master carpenter knows what is important when it comes to the modern kitchen: it is about creating a living space that meets people's needs. Extractor hoods have no place there: they are loud, not very effective, and they block your view. Furthermore, they reduce your design possibilities when you're planning your kitchen.

Willi Bruckbauer's vision was to create an effective vapour extraction system that meets the highest standards of both technology and aesthetics. As a result of constant experimentation and discovery, an innovative system was created that draws off cooking vapours more effectively than any extractor did before. The reward: renowned prizes and awards such as the "Deutscher Gründerpreis," "365 Orte im Land der Ideen," "red dot Award 2012" and "Plus X Award Best Product of the Year 2013."



„Lösungen jenseits des Üblichen –
dafür stehen wir mit unserem Anspruch
als Premiumhersteller.“
Willi Bruckbauer,
Geschäftsführer und Entwickler

“Extraordinary solutions – that’s what we
stand for as a premium manufacturer.”
Willi Bruckbauer,
CEO and Developer

**Vordenken statt nachmachen –
das zeichnet das Unternehmen BORA aus**
Innovation not imitation – that is BORA!

Unsere innovativen Lösungen für die zeitgemäße Küche eröffnen mehr Möglichkeiten in der Küchenplanung und bereiten mehr Freude beim Kochen. Denn unsere patentierten Kochfeldabzugssysteme arbeiten effektiver und energiesparender als herkömmliche Dunstabzugshauben. Die Innovation unserer wegweisenden Produkte: BORA saugt weniger der teuer geheizten Raumluft ab, denn wir arbeiten mit Strömungsgeschwindigkeit und nicht mit Luftvolumen. Der energieeffiziente Motor spart Strom und läuft deutlich leiser, die Reinigung und Pflege sind kinderleicht, die hochwertigen Materialien sorgen für eine lange Lebensdauer. So bereichern wir das Leben in Ihrer Küche im Einklang mit der Umwelt.

Our innovative solutions for the modern kitchen open up more possibilities for kitchen planning and provide greater enjoyment when cooking. This is because our patented cooktop extractor systems work more effectively and use less energy than traditional extractor hoods. The innovation of our pioneering products: BORA extracts less of the expensively heated ambient air from the room because we use flow speed instead of air volume. The energy-efficient motor saves power and runs far more quietly, the cleaning and maintenance are very easy and the high-quality materials used ensure a long service life. We therefore enrich the time you spend in your kitchen, while being in harmony with the environment.



**100 % Cleanrate für BORA –
Saubere Luft für mehr Kochvergnügen**
A Cleanrate of 100 % for BORA –
fresh air for more fun while cooking

Die Bewertung von Dunstabzugshauben erfolgt anhand der DIN EN 61591. Gemessen werden dabei die Lüfterleistung, die Lautstärke und die Fettabscheidung. Um die Leistungsfähigkeit unterschiedlicher Dunstabzugssysteme in Bezug auf die Beseitigung der Kochlasten objektiv miteinander vergleichen zu können, wurde das Cleanrate-Verfahren entwickelt.

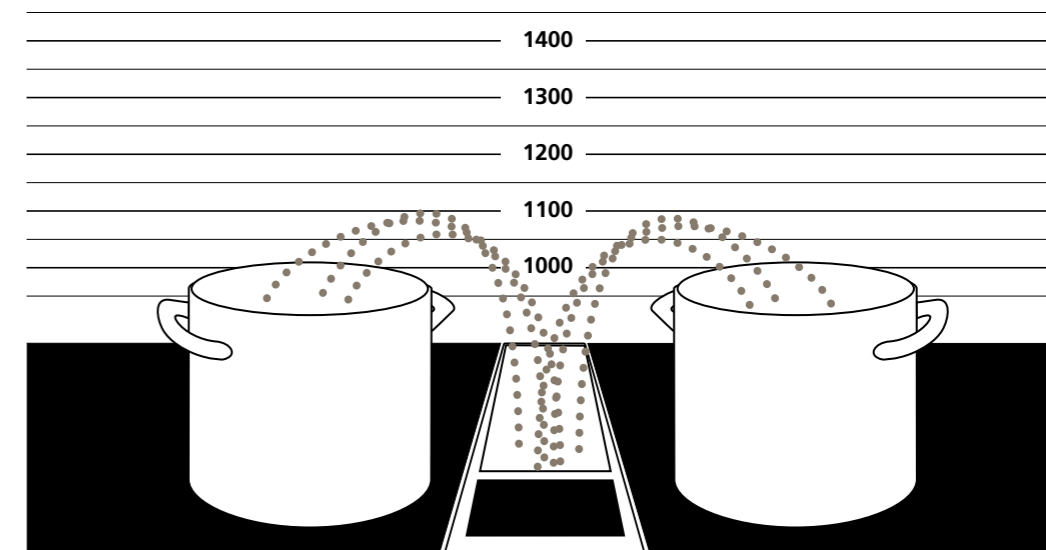
Als Cleanrate bezeichnet man den Reinheitswert der Luft beim Kochen. Je höher Geruchspartikel steigen können, desto verunreinigter ist die Küchenluft. Herkömmliche Dunstabzugshauben saugen nur etwa 60 % des Dunstes ab. BORA erreicht eine getestete Cleanrate von 100 % direkt in Kopfhöhe – ein Wert, von dem herkömmliche Dunstabzugshauben nur träumen können. Mit einem effektiven Abzugssystem von BORA kochen Sie wie an der frischen Luft.

Extractor hoods are evaluated based on DIN EN 61591. The process measures the fan performance, the volume and the grease removal.

The Cleanrate procedure was developed to objectively compare the performance of different vapour extraction systems with regard to their degree of reduction of cooking-induced annoyances.

The Cleanrate is the name given to the purity level of the air while cooking. The higher odour particles are allowed to rise, the more they contaminate the air in the kitchen. Conventional extractor hoods only draw off about 60 % of the cooking vapours. BORA reaches a tested Cleanrate of 100 % at direct head height – a value conventional extractor hoods can only dream about. Thanks to the efficiency of the BORA extraction system, you'll think you're cooking out in the open air.

CLEANRATE



Überzeugen Sie sich selbst:
www.bora.com/filme/#cleanrate
See for yourself:
www.bora.com/en/movies/#cleanrate



Vorteil frische Luft:
Kochen in der Komfortzone
 The advantage of fresh air:
 cooking while surrounded by fresh air

Je weiter Kochdünste ziehen, bevor sie abgesaugt werden, desto mehr verteilen sich Geruchs- und Fettpartikel im Raum, legen sich auf Möbeloberflächen und durchdringen Stoffe. Das Ergebnis: Sie und Ihre Gäste haben noch tagelang etwas von Gebratenem, Gekochtem, Geschmortem.

BORA macht damit effektiv Schluss. Beim Kochen freigesetzte Fettpartikel verteilen sich nicht mehr im Raum, sondern werden im Edelstahl-Fettfilter eingeschlossen. Das Ergebnis: Sie kochen wie an der frischen Luft. Nach dem Kochen einfach die Abdeckung schließen und die Gerüche bleiben im Filter.

The further cooking vapours travel before they are drawn off, the more odour and grease particles are distributed in the room, settling on furniture and penetrating textiles. The result: you and your guests get to enjoy your fried, boiled or stewed dishes for days to come. BORA puts an end to all that. Grease particles released during cooking are no longer allowed to spread throughout the room, but are instead trapped in the stainless steel grease filter. The result: it is like cooking in the fresh air. After cooking, simply close the cover and the odours remain in the filter.





Vorteil Ruhe:

Deutlich leiser als herkömmliche Dunstabzugshauben

Peace advantage:

significantly quieter than conventional extractor hoods

Lärm bedeutet Stress. In vielen Lebenssituationen können wir diesem leider nicht entgehen. Warum setzen wir uns aber gerade beim Kochen freiwillig dem Lärm einer Dunstabzugshaube aus? Immerhin gut 70 dB (A) belasten uns hier direkt in Kopfhöhe. Eindeutig zu laut und zu stressig.

BORA erzeugt auf höchster Stufe einen Schallpegel, der sogar leiser ist als das Anbraten eines Steaks. Möglich macht es die ausgeklügelte Technik mit leise laufenden Motoren, die zudem im Sockel der Küche und nicht in Kopfhöhe sitzen. Perfekte Entkoppelung tut ein Übriges, um Ihnen den Spaß am Kochen nicht zu verderben. Mit dem integrierten Schalldämpfer wird der entstehende Schall sogar noch weiter gedämmt.

Noise means stress. Unfortunately, in many situations in life, this is something we cannot avoid. So why on earth should we put up with a noisy extractor hood while we are cooking if we don't need to? After all, extractor hoods have a sound level of over 70 dB (A) at head height. Definitely too much noise and too much stress.

Even at the highest level, BORA still creates less noise than a steak that is being grilled. This is possible due to sophisticated technology with low-noise motors, which are located behind the kitchen plinth rather than at head height. Perfect sound attenuation further reduces noise to make your cooking adventures a pleasure. With an integrated sound absorber, the resulting sound is muffled even further.





**Vorteil leichte Reinigung:
Warum schwierig, wenn es auch einfach geht?**
Easy cleaning advantage:
why make things difficult when there is an easy option?

Die Reinigung von Dunstabzugshauben ist eine Problematik für sich: Aufwendig, zeitraubend, oftmals nur mit Werkzeug zu realisieren, dazu von zweifelhaftem Erfolg. Eine Erkenntnis, die sowohl für das Innenleben als auch für die großen Oberflächen gilt. Ganz anders bei BORA. Denn unsere innovativen Produkte sorgen nicht nur beim Kochen für mehr Lebensfreude und Genuss, sie beweisen ihren herausragenden Alltagsnutzen auch durch einfache Reinigung und Wartung. Alle drei beweglichen Teile lassen sich kinderleicht und ganz ohne Werkzeug per Hand ausbauen. Legen Sie sie einfach in Ihre Geschirrspülmaschine – fertig.

Cleaning extractor hoods is a problem in itself: complicated, time-consuming, often requiring the use of tools and producing doubtful results. And this is true not only when cleaning the inside of the hood, but also the large external surfaces. BORA is different. Our innovative products not only provide real pleasure and quality of life while cooking, but are also extremely useful on a daily basis and easy to clean and maintain. All three moving parts can be dismantled quickly and easily by hand, without the use of tools. Then you just put the parts in the dishwasher – done.





**Vorteil Effektivität:
Konzentration auf das Wesentliche**
The advantage of effectiveness:
a focus on the bare essentials

Herkömmliche Dunstabzugshauben arbeiten mit hohem Aufwand für verhältnismäßig wenig Ertrag. Dampf und Gerüche müssen einen weiten Weg zurücklegen, bis sie eingefangen werden. Es wird meist nicht der gesamte Dampf abgesogen, gut die Hälfte zieht vorbei.

BORA Kochfeldabzüge sind die smarte Lösung mit hoher Effektivität. Bester Beweis: die Cleanrate von 100% in Kopfhöhe. Denn clever eingesetzte Strömungsgeschwindigkeit und innovative Motoren-Technologie saugt den Dunst gleich dort ab, wo er entsteht. Ohne Umwege. Ohne unnötig großes Luftvolumen. Angenehmer Nebeneffekt: Mit BORA sparen Sie auch noch Energie.

Conventional extractor hoods work extremely hard for a comparatively limited result. Vapours and odours have to travel long distances before they are intercepted. Even then, it is not usually possible for all of the vapours to be suctioned away – more than half of them escape.

BORA cooktop extractors are a smart and highly effective solution. The best evidence of this is the head-height Cleanrate of 100%. This is made possible by the intelligent use of the flow speed and innovative motor technology, which suction away the vapour at the precise point where it is created – without any detours or unnecessarily large volumes of air. And there is even a pleasant side effect: BORA also enables you to save energy.



**Vorteil beste Materialien:****Hohe Funktionalität und lange Lebensdauer**

The advantage of using the best materials:
high functionality and long service life

Wenn es um die Qualität unserer Produkte geht, ist uns nur das Beste gut genug. Hochwertige Materialien, die hohe Funktionalität und Langlebigkeit gewährleisten, vereinen sich zu einem Premiumsystem ohne Wenn und Aber. So fertigen wir alle metallischen Einzelteile der BORA Kochfeldabzüge aus reinem Edelstahl. Unsere HiLight- und Induktionskochfelder bestehen aus schwermetallfreier Glaskeramik. Damit Sie lange Freude am Kochen mit BORA haben, das ist unser Versprechen.

Only the best is good enough for us when it comes to the quality of our products. High-quality materials which ensure a high degree of functionality and a long service life are united in a premium system with no compromises. Every metallic part of BORA cooktop extractors is made of pure stainless steel. Our HiLight and induction cooktops are made of glass ceramic material, which is free of heavy metals. We promise that cooking with BORA will offer long-lasting delight.





Vorteil Planungsfreiheit:
Der Maßstab für eine neue Küchenarchitektur
 The advantage of planning freedom:
 setting the standard in new kitchen architecture

Neben den vielen technischen Vorteilen, die Sie mit BORA genießen, sind es vor allem die völlig neuen Möglichkeiten der Küchenplanung, mit denen BORA zu überzeugen weiß. Sie können praktisch tun und lassen was Sie sich schon immer gewünscht haben. Kochen vor dem Fenster und unter Dachschrägen, Kücheninsel ohne störende Haube, mehr Raum für Hängeschränke in kleineren Küchen, fugenloser Minimalismus, mehr Platzgewinn durch das Weglassen einer Dunstabzugshaube.... Und dank kompakter Maße haben Sie auch noch viel Platz in den Unterschränken. So ist BORA der Maßstab für eine neue Küchenästhetik.

Besides the many technical advantages that you enjoy with BORA, it is above all the completely new possibilities for kitchen planning that BORA really knows how to impress with. You can do practically anything that you have ever wanted to: cook in front of a window or under the eaves, have a kitchen island without a bulky hood and more space for hanging cabinets in smaller kitchens and enjoy seamless minimalism... all because of the space gained by doing away with an extractor hood. Thanks to its compact dimensions, you still have lots of space in the floor units. This makes BORA the benchmark in new kitchen aesthetics.





Vorteil freie Sicht:
Keine störende Dunstabzugshaube in Kopfhöhe
The advantage of a clear view:
no annoying head-height extractor hoods

Mit BORA befreien Sie sich von den Zwängen herkömmlicher Dunstabzugshauben. Keine Kanten und Ecken in Kopfhöhe, an denen man sich stoßen kann. Keine gebückte Haltung. Kein störender Dampf im Blickfeld – oder auf der Brille. Keine Einschränkung der Sicht. Gerade bei offenen Küchen stehen Köchinnen und Köche dank BORA nicht mehr im Abseits, sondern sind Teil anregender Gastlichkeit.

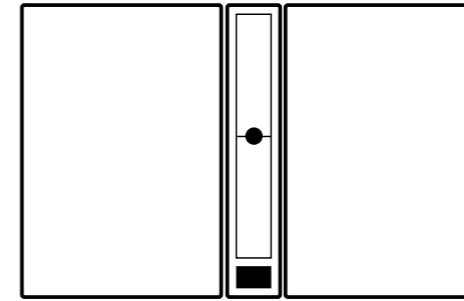
BORA frees you from the constraints of conventional extractor hoods. No edges and corners at head height for you to bang your head on. No need to stoop while you cook. No vapours swirling around the kitchen – or condensing on your glasses. A clear field of view. This is of particular advantage in open plan kitchens. Thanks to BORA, cooks are no longer trapped on their own but can now interact with guests.



**Ein Prinzip – zwei effektive Lösungen:
BORA Classic und BORA Basic**
One principle – two effective solutions:
BORA Classic and BORA Basic

Lösungen jenseits des Üblichen – dafür stehen wir mit unserem Anspruch als Premiumhersteller. Bei BORA finden Sie das passende Dunstabzugssystem von höchster Effektivität, attraktiver Ästhetik und überzeugender Leistungsfähigkeit – und das unabhängig davon, für welche unserer zwei Produktlinien Sie sich entscheiden. Ganz gleich, ob Classic oder Basic – beide bieten Ihnen optimale Lösungen für jeden Anspruch und für jeden Geschmack.

Extraordinary solutions – that's what we stand for as a premium manufacturer. At BORA you will find just the right vapour extraction system with the highest effectiveness, an attractive design and superb performance – regardless of which of our two product lines you select. Classic or Basic – both offer you optimal solutions for every demand and every preference.

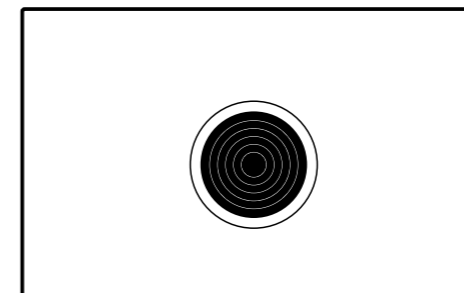


BORA Classic

Mit der patentierten und dem red dot-Award ausgezeichneten Innovation werden Ergonomie und Effektivität beim Kochen neu definiert. BORA Classic bietet Ihnen viele verschiedene Kochfelder – ideale Voraussetzungen für Ihre individuell geplante Küche.

BORA Classic

This patented innovation that has been awarded the "red dot" product design award redefines ergonomics and efficiency in cooking. BORA Classic offers you many different cooktops – the ideal conditions to create your individually designed kitchen.




BORA Basic

Bringt zusammen, was zusammen gehört: Kochfeld und Dunstabzug in einem. Wer hohe Leistung und ein einzigartiges Design zu schätzen weiß, genießt mit BORA Basic die kompakte Lösung mit einem attraktiven Preis- / Leistungsverhältnis für jede Privatküche.

BORA Basic

Bringing together what belongs together: combined cooktop and extractor in one. Those who value high performance and a unique design, will appreciate the compact solution offered by BORA Basic at an attractive price-performance ratio – a solution for kitchens in any private home.



BORA Classic:
Ergonomie und Effektivität
neu definiert

BORA Classic:
ergonomics and efficiency
redefined



**Reduziert auf das Wesentliche:
Effektivität und Design**
Reduced to the bare essentials:
efficiency and design

Sie haben klare Vorstellungen von Qualität, Design und Technik in Ihrer Küche? Dann erfüllen Sie sich mit BORA Classic Ihre ganz persönlichen Koch- und Küchenträume. Ausgestattet mit smarter Touchbedienung akzentuiert BORA Classic die moderne Küche – fernab vom Mittelmaß. Die hohe Innovationskraft und Funktionalität gepaart mit ansprechender Ästhetik wird auch von internationalen Fachleuten geschätzt. Sie zeichneten BORA Classic 2012 mit dem begehrten red dot product design award aus.

Do you have clear ideas about quality, design and technology in your kitchen? Then BORA Classic will make your personal cooking and kitchen dreams come true. Equipped with smart touch operation, the BORA Classic line accentuates the modern kitchen – and stands out from mediocrity. The high levels of innovation and functionality paired with attractive aesthetics are also appreciated by international experts: BORA Classic received the well-known red dot product design award in 2012.



**BORA Classic – Kochgenuss
der besonderen Art**
BORA Classic – take your love
of cooking to a new level

Wer den schönen Dingen des Lebens zugetan ist, wird sich von den ausgezeichneten Kochfeldern und dem Maßstäbe setzenden Kochfeldabzugssystem unserer Serie BORA Classic besonders angezogen fühlen. Ganz gleich, ob Sie BORA Classic in Ihrer Küche mit Stahl, Glas, Holz oder Stein kombinieren, ihr reduziertes Design im Einklang mit innovativer Lüftungstechnologie zieht alle Blicke auf sich.

Anyone with a penchant for the finer things in life will be particularly attracted by the award-winning cooktops and standard-setting cooktop extractor system from our BORA Classic series. Whether you combine BORA Classic in your kitchen with steel, glass, wood or stone, the minimalist design and innovative ventilation technology will be truly eye-catching.

**CKASE**

BORA Kochfeldabzugssystem
BORA cooktop extraction system

**CFI11**

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-
Kochfeld mit 2 Kochzonen
BORA surface induction glass ceramic
cooktop with 2 cooking zones

**CI11**

BORA Induktions-Glaskeramik-
Kochfeld mit 2 Kochzonen
BORA glass ceramic induction cooktop
with 2 cooking zones

**CIW1**

BORA Induktions-Glaskeramik-Wok
BORA induction glass ceramic wok

**CCH1**

BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld
mit 2 Kochzonen
BORA Hyper glass ceramic cooktop
with 2 cooking zones

**CCB1**

BORA HiLight-Glaskeramik-Kochfeld
mit Bräterzone
BORA HiLight glass ceramic cooktop
with roaster zone

**CG11**

BORA Gas-Glaskeramik-Kochfeld
mit 2 Kochzonen
BORA gas glass ceramic cooktop with
2 cooking zones

**CT1**

BORA Tepan-Edelstahlgrill
BORA Tepan stainless steel grill

Komfort trifft Energieeffizienz Convenience meets energy efficiency

Classic CKASE

Produktbezeichnung		
Classic Kochfeldabzugssystem mit Sockellüfter ULS25	CKASE	
Betriebsmodus		
	Abluft	
Energieverbrauch		
	Wert	Norm EN
Energieverbrauch pro Jahr (AEC _{hood})	24 kW / a	61591
Energieeffizienz-Klasse	A+	61591
Fördervolumen		
Fluiddynamische Effizienz (FDE _{hood})	38,4	61591
Fluiddynamische Effizienz-Klasse	A	61591
Beleuchtung		
Beleuchtungseffizienz (LE _{hood})	* lx / Watt	*
Beleuchtungseffizienz-Klasse	*	*
Fettabscheidung		
Stufe 5 maximal (GFE _{hood})	47 %	61591
Klasse Stufe 5 normal	F	61591
Fördervolumen		
Luftstrom Stufe 1 minimal	224 m ³ / h	61591
Luftstrom Stufe 5 maximal (Q _{Max})	609 m ³ / h	61591
Schalleistungspegel		
Stufe 1 minimal	46 dB (A)	60704-2-13
Stufe 5 maximal	67 dB (A)	60704-2-13
Schalldruckpegel (zusätzliche Angabe)		
Stufe 1 minimal	33 dB (A)	**
Stufe 5 maximal	55 dB (A)	**
Angaben nach 66/2014		
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P _O)	< 0,5 W	61591
Zeitverlängerungsfaktor	0,6	61591
Energieeffizienz-Index (EEI _{hood})	31,7	61591
Luftvolumenstrom Bestpunkt (Q _{BEP})	280,8 m ³ / h	61591
Druck Bestpunkt (P _{BEP})	536 Pa	61591
Eingangleistung Bestpunkt (W _{BEP})	109 W	61591

* Diese Position ist für dieses Produkt nicht zutreffend.
 ** Der Schalldruckpegel wurden in 1 m Abstand (abstandsabhängige Pegelabnahme) auf Grundlage des Schalleistungspegel nach EN 60704-2-13 ermittelt.

Reduziert auf maximalen Genuss und ausgestattet mit modernster Motorentechnologie macht BORA Classic auch in punkto Energieeffizienz mit der Klassifikation A++ eine ausnehmend gute Figur.

Streamlined for maximum enjoyment and equipped with the latest motor technology, BORA Classic also cuts an impressive figure in terms of energy efficiency with an A++ rating.

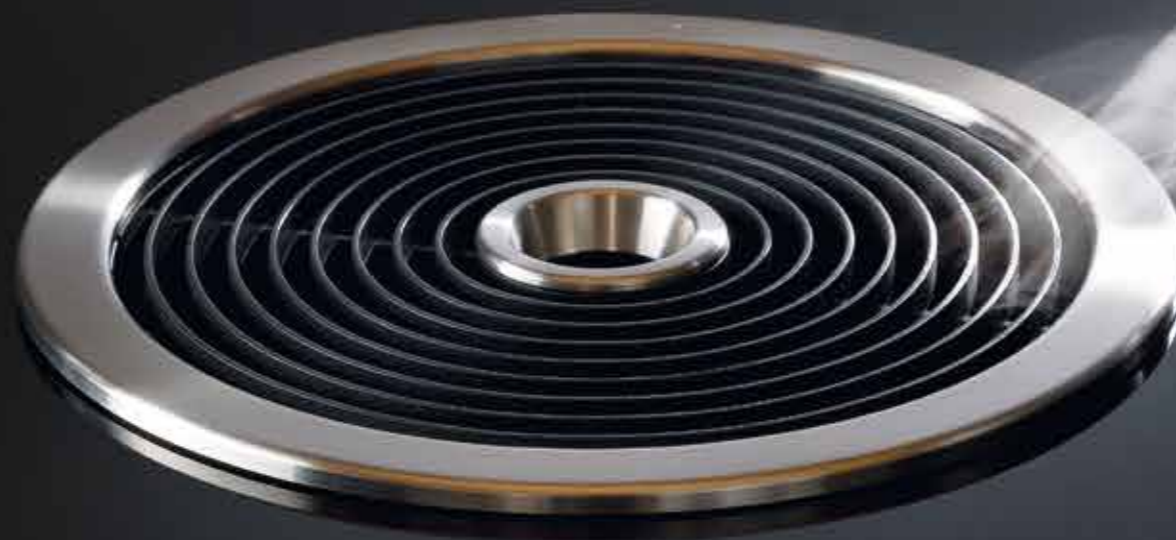
Classic CKASE

Product description		
Classic cooktop extractor system with plinth fan ULS25	CKASE	
Operating mode		
	Exhaust air	
Energy consumption		
	Value	EN standard
Annual energy consumption (AEC _{hood})	24 kW / a	61591
Energy efficiency class	A+	61591
Flow volume		
Fluid dynamic efficiency (FDE _{hood})	38.4	61591
Fluid dynamic efficiency class	A	61591
Lighting		
Lighting efficiency (LE _{hood})	* lx / Watt	*
Lighting efficiency class	*	*
Grease filtering		
Level 5 maximum (GFE _{hood})	47 %	61591
Class level 5 normal	F	61591
Flow volume		
Air flow level 1 minimum	224 m ³ / h	61591
Air flow level 5 maximum (Q _{Max})	609 m ³ / h	61591
Sound power level		
Level 1 minimum	46 dB (A)	60704-2-13
Level 5 maximum	67 dB (A)	60704-2-13
Sound pressure level (additional details)		
Level 1 minimum	33 dB (A)	**
Level 5 maximum	55 dB (A)	**
Details according to 66 / 2014		
Power consumption in off mode (P _O)	< 0.5 W	61591
Time increase factor	0.6	61591
Energy efficiency index (EEI _{hood})	31.7	61591
Air flow rate at the best efficiency point (Q _{BEP})	280.8 m ³ / h	61591
Pressure at the best efficiency point (P _{BEP})	536 Pa	61591
Electric power input at the best efficiency point (W _{BEP})	109 W	61591

* This specification is not applicable for this product.
 ** The sound pressure level has been determined from a distance of 1 m (distance-dependent level recording) on the basis of the sound power levels established in EN 60704-2-13.

BORA Basic:
Die Revolution
für jede Küche

BORA Basic:
a revolution for
every kitchen





**BORA Basic – Kochfeld und
Kochfeldabzug in einem**
BORA Basic – combined cooktop
and extractor system

Aus einem starken Doppel – bestehend aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem effektiven Kochfeldabzug – haben wir eine attraktive Einheit geschaffen. Mit ungewöhnlichem Design und leicht zu bedienender Leistungselektronik verführt BORA Basic, die Küche neu zu erleben. Neben einem Induktions-Glaskeramik- und einem Hyper-Glaskeramik-Kochfeld haben wir das Basic Sortiment jetzt ganz neu mit einem energiesparenden Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld abgerundet. Gut zu wissen: BORA Basic ist in wenigen Minuten in jeder Küche eingebaut und einsatzbereit.

A strong combination: we have created an attractive unit combining a high-performance cooktop and an effective cooktop extractor. With an unusual design and easy-to-operate power electronics, BORA Basic will seduce you with a new kitchen experience. In addition to an induction glass ceramic and a Hyper glass ceramic cooktop, we have now rounded out the Basic range with a completely new energy-saving surface induction glass ceramic cooktop. Good to know: it takes just a few minutes to install the BORA Basic in any kitchen and begin using it.



BORA Basic – Ihr Einstieg in die gehobene Küchen-Kultur
BORA Basic – the perfect introduction to high-end cooking culture

Mit BORA Basic genießen Sie frische Luft beim Kochen und erobern sich neue Freiräume bei der Gestaltung Ihrer Küche. Dabei besticht das eigens entwickelte Design durch seine zeitlose Formensprache und zieht dank edlem Finish und hochwertigen Materialien alle Blicke auf sich. Mit BORA Basic werden Kochen, Wohnen und Leben eins – es entsteht ein Lebensraum von anziehender Attraktivität.

With BORA Basic, you can enjoy fresh air when cooking and gain new open space when designing your kitchen. Our internally developed design captivates with its timeless lines and catches the eye with its refined finish and high-quality materials. BORA Basic brings together cooking and home comforts to create an incredibly attractive living space.

**BFIA / BFIU***

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

BFIA / BFIU*

BORA surface induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

**BIA / BIU**

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

BIA / BIU

BORA induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

**BHA / BHU**

BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

BHA / BHU

BORA Hyper glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

*BFIU lieferbar voraussichtlich ab Juni 2015.

*BFIU available for delivery from June 2015 (tbc).

Technische Informationen → Seite 68

Technical information → Page 68

Effektivität neu definiert Effectiveness re-defined

Basic BFIA/BFIU

Produktbezeichnung			
Flächeninduktion - Glaskeramik - Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug	BFIA	BFIU	
Betriebsmodus			
	Abluft	Umluft	
Energieverbrauch			
	Wert	Wert	Norm EN
Energieverbrauch pro Jahr (AEC _{hood})	54,8 kW / a	51,9 kW / a	61591
Energieeffizienz-Klasse	B	*	61591
Fördervolumen			
Fluidynamische Effizienz (FDE _{hood})	23,1	21,0	61591
Fluidynamische Effizienz-Klasse	B	*	61591
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Beleuchtungseffizienz-Klasse	*	*	*
Fettabscheidung			
Stufe 9 maximal (GFE _{hood})	91 %	91 %	61591
Klasse Stufe 9 normal	B	*	61591
Fettabscheidung (zusätzliche Angabe)			
Stufe P maximal (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Klasse Stufe P maximal	B	*	61591
Fördervolumen			
Luftstrom Stufe 1 minimal	194,8 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Luftstrom Stufe 9 normal	607,3 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Luftstrom Stufe P maximal (Q _{Max})	697,3 m ³ /h	658,8 m ³ /h	61591
Schalleistungspegel			
Stufe 1 minimal	39,8 dB (A)	38,4 dB (A)	60704 - 2-13
Stufe 9 normal	66,3 dB (A)	66,5 dB (A)	60704 - 2-13
Stufe P maximal	69,6 dB (A)	69,7 dB (A)	60704 - 2-13
Schalldruckpegel (zusätzliche Angabe)			
Stufe 1 minimal	27,3 dB (A)	25,9 dB (A)	**
Stufe 9 normal	53,8 dB (A)	54,0 dB (A)	**
Stufe P maximal	57,1 dB (A)	57,2 dB (A)	**
Angaben nach 66 / 2014			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P ₀)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Zeitverlängerungsfaktor	1,2	1,2	61591
Energieeffizienz-Index (EEI _{hood})	65,2	64,5	61591
Luftvolumenstrom Bestpunkt (Q _{BEP})	382 m ³ /h	311,4 m ³ /h	61591
Druck Bestpunkt (P _{BEP})	272 Pa	288 Pa	61591
Eingangsleistung Bestpunkt (W _{BEP})	125 W	118,5 W	61591

* Diese Position ist für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Der Schalldruckpegel wurden in 1 m Abstand (abstandsabhängige Pegelabnahme) auf Grundlage des Schalleistungspegel nach EN 60704-2-13 ermittelt.

Mit unserem neu entwickelten Lüfter mit energiesparender EC-Motorentechnologie ist unser Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld in der Umluft- und Abluftvariante die ultimative Funktionslösung.

With our newly developed fan with energy-saving EC motor technology, our surface induction glass ceramic cooktop is the ultimate functional solution – and is available in both recirculation and exhaust air versions.

Basic BFIA/BFIU

Product description			
BORA surface induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor	BFIA	BFIU	
Operating mode			
	Exhaust air	Recirculation	
Energy consumption			
	Value	Value	EN standard
Annual energy consumption (AEC _{hood})	54.8 kW / a	51.9 kW / a	61591
Energy efficiency class	B	*	61591
Flow volume			
Fluid dynamic efficiency (FDE _{hood})	23.1	21.0	61591
Fluid dynamic efficiency class	B	*	61591
Lighting			
Lighting efficiency (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Lighting efficiency class	*	*	*
Grease filtering			
Level 2 maximum (GFE _{hood})	91 %	91 %	61591
Class level 2 normal	B	*	61591
Grease filtering (additional details)			
Level P maximum (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Class level P maximum	B	*	61591
Flow volume			
Air flow level 1 minimum	194.8 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Air flow level 9 normal	607.3 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Air flow level P maximum (Q _{Max})	697.3 m ³ /h	658.8 m ³ /h	61591
Sound power level			
Level 1 minimum	39.8 dB (A)	38.4 dB (A)	60704 - 2-13
Level 9 normal	66.3 dB (A)	66.5 dB (A)	60704 - 2-13
Level P maximum	69.6 dB (A)	69.7 dB (A)	60704 - 2-13
Sound pressure level (additional details)			
Level 1 minimum	27.3 dB (A)	25.9 dB (A)	**
Level 9 normal	53.8 dB (A)	54.0 dB (A)	**
Level P maximum	57.1 dB (A)	57.2 dB (A)	**
Details according to 66 / 2014			
Power consumption in off mode (P ₀)	< 0.5 W	< 0.5 W	61591
Time increase factor	1.2	1.2	61591
Energy efficiency index (EEI _{hood})	65.2	64.5	61591
Air flow rate at the best efficiency point (Q _{BEP})	382 m ³ /h	311.4 m ³ /h	61591
Pressure at the best efficiency point (P _{BEP})	272 Pa	288 Pa	61591
Electric power input at the best efficiency point (W _{BEP})	125 W	118.5 W	61591

* This specification is not applicable for this product.

** The sound pressure level has been determined from a distance of 1 m (distance-dependent level recording) on the basis of the sound power levels established in EN 60704-2-13.

Überzeugend in Design, Technik und Energieeffizienz

Impressive design,
technology and energy efficiency

Basic BIA / BHA / BIU / BHU

Produktbezeichnung			
Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug	BIA / BHA	BIU / BHU	
Betriebsmodus			
	Abluft	Umluft	
Energieverbrauch			
	Wert	Wert	Norm EN
Energieverbrauch pro Jahr (AEC _{hood})	87,5 kW / a	94,2 kW/a	61591
Energieeffizienz-Klasse	C	*	61591
Fördervolumen			
Fluiddynamische Effizienz (FDE _{hood})	15,7	13,1	61591
Fluiddynamische Effizienz-Klasse	D	*	61591
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Beleuchtungseffizienz-Klasse	*	*	*
Fettabscheidung			
Stufe 2 maximal (GFE _{hood})	88,5 %	88,5 %	61591
Klasse Stufe 2 normal	B	*	61591
Fettabscheidung (zusätzliche Angabe)			
Stufe P maximal (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Klasse Stufe P maximal	B	*	61591
Fördervolumen			
Luftstrom Stufe 1 minimal	342 m ³ / h	* m ³ / h	61591
Luftstrom Stufe 2 normal	497 m ³ / h	* m ³ / h	61591
Luftstrom Stufe P maximal (Q _{Max})	647 m ³ / h	624 m ³ / h	61591
Schallleistungspegel			
Stufe 1 minimal	55 dB (A)	* dB (A)	60704-2-13
Stufe 2 normal	64 dB (A)	65 dB (A)	60704-2-13
Stufe P maximal	69 dB (A)	70 dB (A)	60704-2-13
Schalldruckpegel (zusätzliche Angabe)			
Stufe 1 minimal	43 dB (A)	* dB (A)	**
Stufe 2 normal	51 dB (A)	53 dB (A)	**
Stufe P maximal	57 dB (A)	57 dB (A)	**
Angaben nach 66 / 2014			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P ₀)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Zeitverlängerungsfaktor	1,4	1,5	61591
Energieeffizienz-Index (EEI _{hood})	79,9	85,6	61591
Luftvolumenstrom Bestpunkt (Q _{BEP})	370,8 m ³ / h	320,8 m ³ / h	61591
Druck Bestpunkt (P _{BEP})	261 Pa	253 Pa	61591
Eingangsleistung Bestpunkt (W _{BEP})	171,2 W	172,1 W	61591

* Diese Position ist für dieses Produkt nicht zutreffend.
 ** Der Schalldruckpegel wurden in 1 m Abstand (abstandsabhängige Pegelabnahme) auf Grundlage des Schallleistungspegel nach EN 60704-2-13 ermittelt.

Unsere all-in-one Lösung mit integriertem Kochfeldabzug für Abluft- und Umluft-Betrieb beweist seine Leistungsfähigkeit als Induktions-Glaskeramik-Kochfeld oder als Hyper-Glaskeramik-Kochfeld auch in puncto Effektivität.

Our all-in-one solution with an integrated cooktop extractor for exhaust air and recirculation operation performs outstandingly as a glass ceramic induction cooktop or a Hyper glass ceramic cooktop, including in terms of effectiveness.

Basic BIA / BHA / BIU / BHU

Product description			
Glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor	BIA / BHA	BIU / BHU	
Operating mode			
	Exhaust air	Recirculation	
Energy consumption			
	Value	Value	EN standard
Annual energy consumption (AEC _{hood})	87.5 kW/a	94.2 kW/a	61591
Energy efficiency class	C	*	61591
Flow volume			
Fluid dynamic efficiency (FDE _{hood})	15.7	13.1	61591
Fluid dynamic efficiency class	D	*	61591
Lighting			
Lighting efficiency (LE _{hood})	* lx / Watt	* lx / Watt	*
Lighting efficiency class	*	*	*
Grease filtering			
Level 2 maximum (GFE _{hood})	88.5 %	88.5 %	61591
Class level 2 normal	B	*	61591
Grease filtering (additional details)			
Level P maximum (GFE _{hood})	93 %	93 %	61591
Class level P maximum	B	*	61591
Flow volume			
Air flow level 1 minimum	342 m ³ / h	* m ³ / h	61591
Air flow level 2 normal	497 m ³ / h	* m ³ / h	61591
Air flow level P maximum (Q _{max})	647 m ³ / h	624 m ³ / h	61591
Sound power level			
Level 1 minimum	55 dB (A)	* dB (A)	60704-2-13
Level 2 normal	64 dB (A)	65 dB (A)	60704-2-13
Level P maximum	69 dB (A)	70 dB (A)	60704-2-13
Sound pressure level (additional details)			
Level 1 minimum	43 dB (A)	* dB (A)	**
Level 2 normal	51 dB (A)	53 dB (A)	**
Level P maximum	57 dB (A)	57 dB (A)	**
Details according to 66 / 2014			
Power consumption in off mode (P ₀)	< 0.5 W	< 0.5 W	61591
Time increase factor	1.4	1.5	61591
Energy efficiency index (EEI _{hood})	79.9	85.6	61591
Air flow rate at the best efficiency point (Q _{BEP})	370.8 m ³ / h	320.8 m ³ / h	61591
Pressure at the best efficiency point (P _{BEP})	261 Pa	253 Pa	61591
Electric power input at the best efficiency point (W _{BEP})	171.2 W	172.1 W	61591

* This specification is not applicable for this product.
 ** The sound pressure level has been determined from a distance of 1 m (distance-dependent level recording) on the basis of the sound power levels established in EN 60704-2-13.

**Flexibel, effektiv, leistungsstark –
BORA Technik macht den Unterschied**
Flexible, effective, efficient –
BORA technology makes the difference

BORA steht für herausragende Qualität, hochwertige Materialien und nahezu wartungsfreie Produkte. Auf Basis von smarten Ideen liefern wir effektive Lösungen, die ganz einfach durchdacht sind. Und zwar bis ins Detail. Wer klares, reduziertes Design und innovative Technik zu schätzen weiß, entscheidet sich für leistungsstarke Lüftungstechnologie made by BORA.

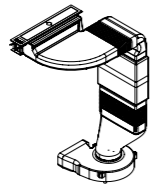
BORA stands for outstanding quality, high-quality materials and virtually maintenance-free products. Building on intelligent ideas, we offer you effective solutions which are carefully thought out. Right down to the smallest detail. Those who appreciate a clear, minimalist design and innovative technology choose high-performance ventilation technology made by BORA.

**Der neue BORA Sockellüfter –
Ein Meilenstein moderner Lüftertechnologie**
The new BORA plinth fan –
a milestone in modern fan technology

Auch wenn es um das Innenleben und die technische Ausstattung unserer Produktserien geht, geben wir uns nie mit dem Erreichten zufrieden. Schließlich lässt sich alles Gute immer weiter verbessern. Bestes Beispiel für die hohe Innovationskraft von BORA ist unser neuer BORA Sockellüfter. Dem zentralen Bestandteil unserer effektiven Lüftungstechnologie gilt dabei besonderer Augenmerk. Durch die Weiterentwicklung des Motors steht Ihnen jetzt ein Sockellüfter in kompakter Spiralgeometrie für unsere Produktserie BORA Classic zur Verfügung. Die überzeugenden Eigenschaften unserer Eigenentwicklung: er arbeitet mit minimalen Betriebsgeräuschen, zeichnet sich durch die Energieeffizienz der Klasse A aus und spart durch seine Bauweise auch noch Platz. Sein Design sorgt für mehr Komfort beim Einbau im Küchensockel: der Lüfter lässt sich frei in jede Richtung drehen und steht auch auf unebenem Boden dank seiner gummiverstärkten Füße jederzeit stabil. Falls eine Deckenmontage in den darunter liegenden Kellerräumen gewünscht ist, lässt sich die Neuentwicklung ohne weiteres Zubehör dort befestigen.

Even when it comes to the inner workings and technical equipment of our product series, we are always pushing forward. After all, good things can always be improved upon. The best example of BORA's innovative strengths is our new BORA plinth fan. The central component of our effective ventilation technology draws particular attention. The enhanced motor now provides you with a plinth fan in a compact, spiral design for our BORA Classic product series. The impressive features of our innovation: it works with minimal operating noise and features class A energy efficiency and a compact size. Its design ensures greater convenience during installation behind the kitchen plinth: the fan can turn freely in every direction and remains stable on uneven floors thanks to its rubber-enforced feet. If the basement rooms below have a suspended ceiling, the newly-developed system can be secured there without any further accessories.





CKASE

BORA Kochfeldabzugssystem

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme max.:	170 W
Material:	Edelstahl, gebürstet
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	460 x 560 - 710 x 900 - 1050 mm

Produktbeschreibung

- Kombinierbar mit allen BORA Classic Kochfeldern
- Nachlaufautomatik
- Fördervolumen maximal max. 570 m³/h bei 585 Pa
- 5 Leistungsstufen
- Leistungsregelung über smarte Touchbedienung
- Geringste Einbaumaße – sogar 600 mm tiefe Arbeitsflächen sind möglich
- Montageart: flächenbündig und Aufsatz
- Edelstahl-Fettfilter
- Nachlaufautomatik
- Filterserviceanzeige
- Sicherheitsabschaltung
- Home In / Home Out Schnittstelle
- Anschlussmöglichkeit für einen zusätzlichen BORA Ergänzungsröhlüfter ULIE20 für Abluftstrecken über 6 m

BORA Kochfeldabzüge sind nur in Kombination mit BORA Kochfeldern erhältlich.

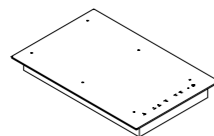
BORA cooktop extraction system

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 / 60 Hz
Max. power consumption:	170 W
Material:	Stainless steel brushed
Dimensions (width x depth x height):	460 x 560 - 710 x 900 - 1050 mm

Product description

- Combinable with all BORA Classic cooktops
- Automatic after-run
- Maximum flow volume 570 m³/h bei 585 Pa
- 5 power levels
- Power control via smart touch controls
- Minimum installation dimensions – even worktops with a depth of 600 mm are possible
- Installation: flush or surface-mounted
- Stainless steel grease filter
- Cooking zone indicator
- Filter service display
- Safety shut-down
- Home In / Home Out interface
- Ability to connect an additional BORA duct fan ULIE20 for exhaust air distances of over 6 m

BORA cooktop extractors are only available in combination with BORA cooktops.



CFI11

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	3,7 kW
Absicherung mindestens:	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 52 mm
Induktions-Kochzone vorne:	2100 W
Powerstufe	3700 W
230 x 207 mm	
Induktions-Kochzone hinten:	2100 W
Powerstufe	3700 W
230 x 207 mm	

Produktbeschreibung

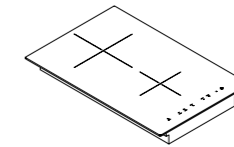
- Abschaltautomatik
- Stopp-Funktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timer-Funktion
- Restwärmearzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung
- Brückenfunktion

BORA surface induction glass ceramic cooktop with 2 cooking zones

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	3.7 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 16 A
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 52 mm
Induction cooking zone Front:	2100 W
Power setting	3700 W
230 x 207 mm	
Induction cooking zone Back:	2100 W
Power setting	3700 W
230 x 207 mm	

Product description

- Automatic cut-off
- Stop function
- Automatic heat up function
- Warming function
- Timer function
- Residual heat display
- Power setting
- Pan size recognition
- Childproofing feature
- Bridging function



CI11

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	3,7 kW
Absicherung mindestens:	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 56 mm
1-Kreis-Induktions-Kochzone vorne:	1100 W
Powerstufe:	1400 W
Ø 155 mm	
1-Kreis-Induktions-Kochzone hinten:	2000 W
Powerstufe:	2300 W
Ø 220 mm	

Produktbeschreibung

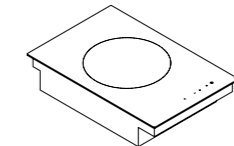
- Abschaltautomatik
- Stopp-Funktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timer-Funktion
- Restwärmearzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung

BORA induction glass ceramic cooktop with 2 cooking zones

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	3.7 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 16 A
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 56 mm
1-ring induction cooking zone, front:	1100 W
Power setting:	1400 W
Ø 155 mm	
1-ring induction cooking zone, back:	2000 W
Power setting:	2300 W
Ø 220 mm	

Product description

- Automatic cut-off
- Stop function
- Automatic heat up function
- Warming function
- Timer function
- Residual heat display
- Power setting
- Pan size recognition
- Childproofing feature



CIW1

BORA Induktions-Glaskeramik-Wok

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	3,0 kW
Absicherung mindestens:	1 x 16 A
Leistungsregelung:	1 – 9
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 112 mm
Induktions-Kochzone: Ø 250 mm	2400 W
Powerstufe:	3000 W

Produktbeschreibung

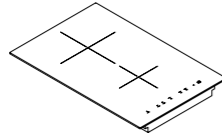
- Abschaltautomatik
- Stopp-Funktion
- Timer-Funktion
- Restwärmearzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung

BORA induction glass ceramic wok

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	3.0 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 16 A
Power control:	1 – 9
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 112 mm
Induction cooking zone: Ø 250 mm	2400 W
Power setting:	3000 W

Product description

- Automatic cut-off
- Stop function
- Timer function
- Residual heat display
- Power setting
- Pan recognition
- Childproofing feature



CCH1

BORA Hyper - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	3,3 kW
Absicherung mindestens:	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 44 mm
1 - Kreis - Kochzone vorne: Ø 150 mm	1200 W
1 - Kreis - Kochzone hinten: Hyper - Stufe Ø 215 mm	2100 W 3000 W

Produktbeschreibung

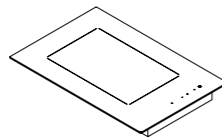
- Hyper - Funktion
- Abschaltautomatik
- Stopp - Funktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timer - Funktion
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung

BORA Hyper glass ceramic cooktop with 2 cooking zones

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	3.3 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 16 A
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 44 mm
1 - ring cooking zone, front: Ø 150 mm	1200 W
1 - ring cooking zone, rear: Hyper stage Ø 215 mm	2100 W 3000 W

Product description

- Hyper function
- Automatic cut-off
- Stop function
- Automatic heat up function
- Warming function
- Timer function
- Residual heat display
- Childproofing feature



CCB1

BORA HiLight - Glaskeramik - Kochfeld mit Bräterzone

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	1,4 kW
Absicherung mindestens:	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 44 mm
Bräter - Kochzone: 207 x 323 mm	1400 W

Produktbeschreibung

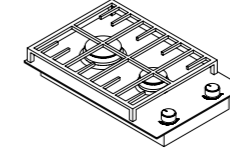
- Abschaltautomatik
- Stopp - Funktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timer - Funktion
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung

BORA HiLight glass ceramic cooktop with roaster zone

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	1.4 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 16 A
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 44 mm
Roaster cooking zone: 207 x 323 mm	1400 W

Product description

- Automatic cut-off
- Stop function
- Automatic heat up function
- Warming function
- Timer function
- Residual heat display
- Childproofing feature



CG11

BORA Gas - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	3,8 kW
Absicherung mindestens:	1 x 0,5 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 55 mm
Kochfeld: Topfträger:	330 x 410 x 45 mm
Normalbrenner vorne:	bis 1000 W
Starkbrenner hinten:	bis 2800 W

Produktbeschreibung

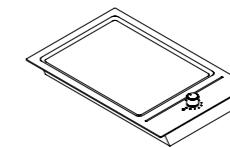
- 2 - flammiges Gaskochfeld mit Stark- und Normalbrenner
- Kindersicherung
- Abnehmbarer Topfträger

BORA gas glass ceramic cooktop with 2 cooking zones

Technical data	
Supply voltage:	220 – 240 V
Max. power consumption:	3.8 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 0,5 A
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 55 mm
Cooktop: Pot holder:	330 x 410 x 45 mm
Normal burner, front:	bis 1000 W
High - power burner, back:	bis 2800 W

Product description

- 2 - flame gas cooktop with high - power and normal burners
- Childproofing feature
- Removable pot holder



CT1

BORA Tepan - Edelstahlgrill

Technische Daten	
Anschlussspannung:	220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	2,8 kW
Absicherung mindestens:	1 x 13 A
Temperaturregelbereich:	90 – 240°C
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	340 x 515 x 73 mm
Kochfläche: 270 x 360 mm	2800 W

Produktbeschreibung

- Vollflächiger Tepan - Edelstahlgrill mit einer Kochzone
- 6 mm tiefgezogenes, gebürstetes Edelstahl mit abgerundeten Innenecken für einfache Reinigung
- Stufenlose Temperaturregelung

BORA Tepan stainless steel grill

Technical data	
Supply voltage:	220 - 240 V
Max. Power consumption:	2,8 kW
Fuse protection minimum:	1 x 13 A
Temperature control range:	90 – 240°C
Dimensions (width x depth x height):	340 x 515 x 73 mm
Cooking surface 270 x 360 mm	2800 W

Product description

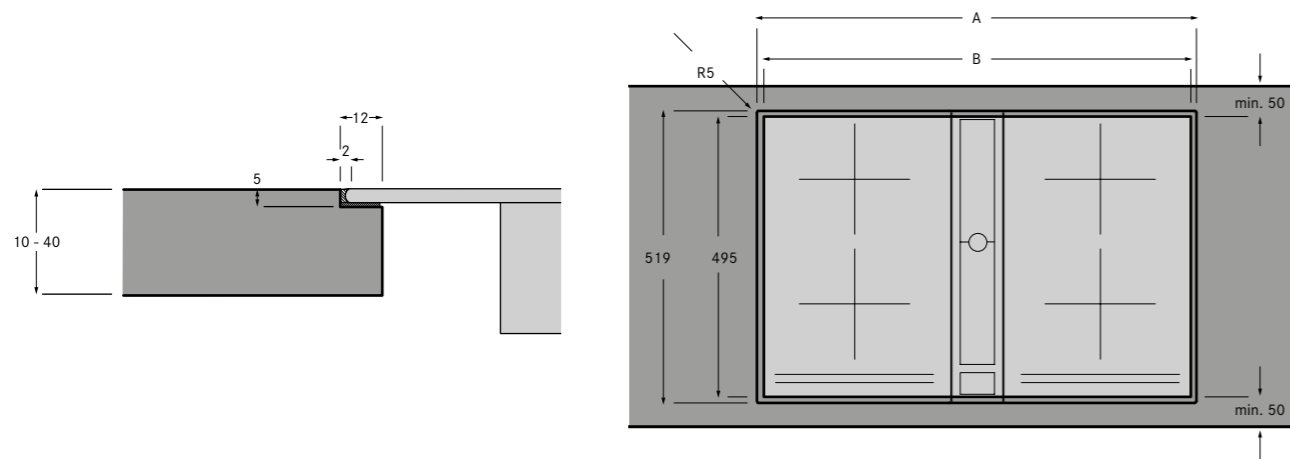
- Full - surface Tepan stainless steel grill with one cooking zone
- 6 mm deep - drawn, brushed stainless steel with rounded interior edges for easy cleaning
- Infinite temperature regulation




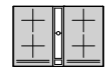
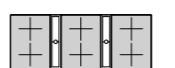

Flexibilität beim Einbau Flexible installation

Auch bei der Montage überzeugt BORA Classic: Flächenbündig oder als Aufsatz – Sie entscheiden ganz nach Geschmack. Flächenbündig montiert erzielen Sie eine Optik wie aus einem Guss – Kochfeld und Arbeitsplatte verschmelzen und lassen sich mit einem Wisch reinigen. Wer es erhaben bevorzugt, montiert BORA Classic in seine Naturstein-, Kunststein-, Holz- oder Edelstahlarbeitsplatte herkömmlich als Aufsatz. In jedem Fall sorgt BORA für einen Hingucker in der Küche.

Even when it comes to installation, BORA Classic gives you a choice: flush or surface-mounted – you decide according to your preference. If installed flush, the kitchen looks like it is all made from a single piece – the cooktop and countertop merge into one and can be cleaned with a single wipe. Those who prefer an elevated appearance mount the BORA Classic unit into the natural stone, artificial stone, wood or stainless steel countertop as a conventional surface-mounted unit. In either case, BORA is guaranteed to be an eye-catcher in the kitchen.

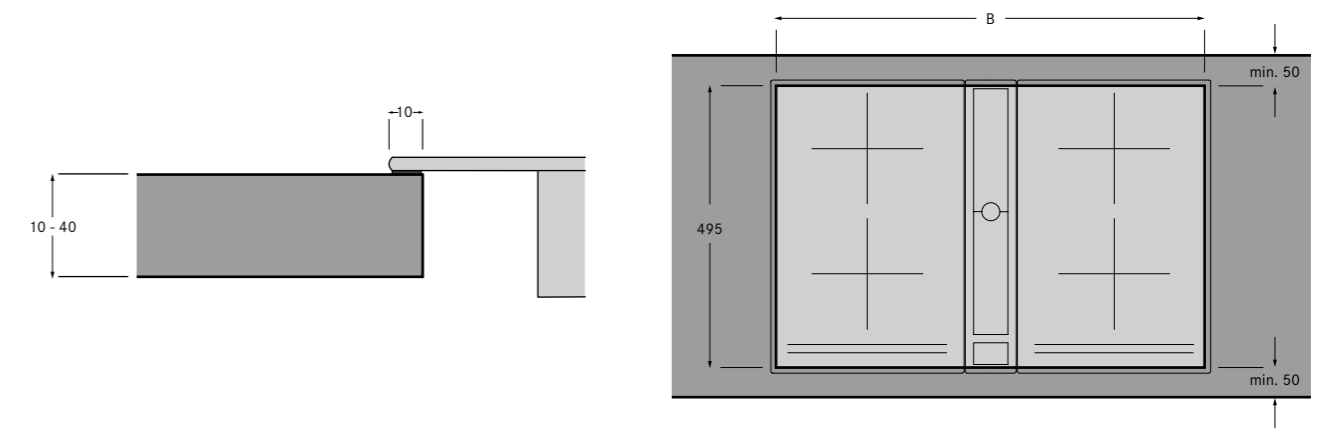
Flächenbündige Montage Flush installation









Kochfelder / Kochfeldabzug Cooktops / cooktop extractors	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

Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.
Spacing of one millimetre between built-in units.

Aufsatzmontage Surface-mounted installation



Kochfelder / Kochfeldabzug Cooktops / cooktop extractors	B in mm B in mm
 1 / 0	320
 2 / 0	661
 3 / 0	1002
 2 / 1	752
 3 / 2	1184
 4 / 2	1525

Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.
Spacing of one millimetre between built-in units.

Aus einem Guss

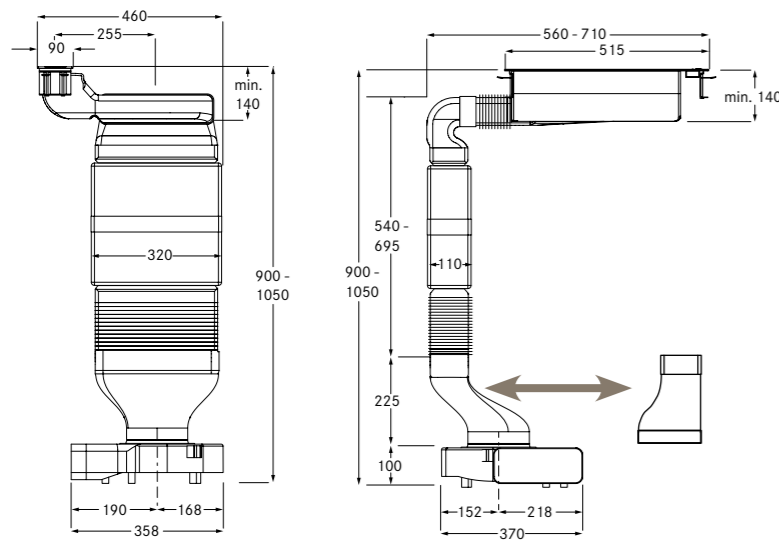
All from a single source

BORA Classic im Gesamtpaket, bestehend aus Kochfeldabzug, der Steuerungsbox, Kanalsystem und dem Sockellüfter vereinfacht die Planung für Ihre Küche in besonderem Maße. Ganz gleich, ob Küchenzeile oder Kücheninsel: das variable Kanalsystem ermöglicht die Anpassung an die speziellen Gegebenheiten jeder Küche. Und Sie haben den Kopf frei für ein ganz neues Kocherlebnis.

The BORA Classic comes as a total package consisting of the cooktop extractor, the control box, the duct system and the plinth fan, simplifying the planning of your kitchen considerably. Regardless of whether you have a fitted kitchen or an island: the variable duct system accommodates the special requirements of any layout. It also offers new levels of head room to let you enjoy an entirely new cooking experience.

Kochfeldabzugssystem

Cooktop extractor system



CKASE

BORA Kochfeldabzugssystem

Anschlussspannung:	220 - 240 V
Leistungsaufnahme:	170 W
Frequenz:	50 / 60 Hz

CKASE

BORA cooktop extraction system

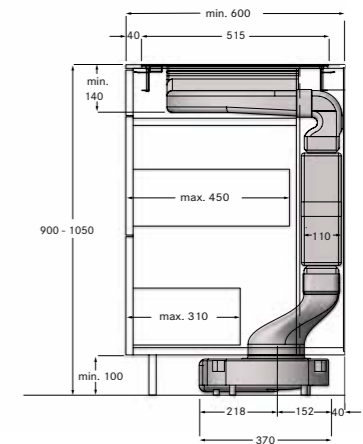
Supply voltage:	220 - 240 V
Power consumption:	170 W
Frequency:	50 / 60 Hz

Einbaubeispiele

Examples of installation

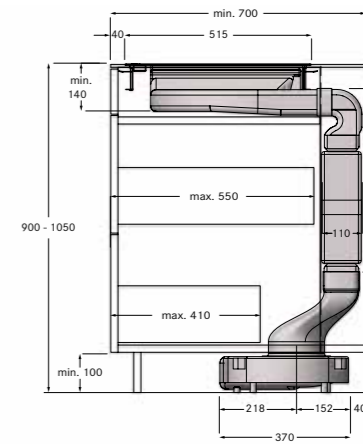
Küchenzeile,
Arbeitsplatte 600 mm

Fitted kitchen,
600 mm countertop



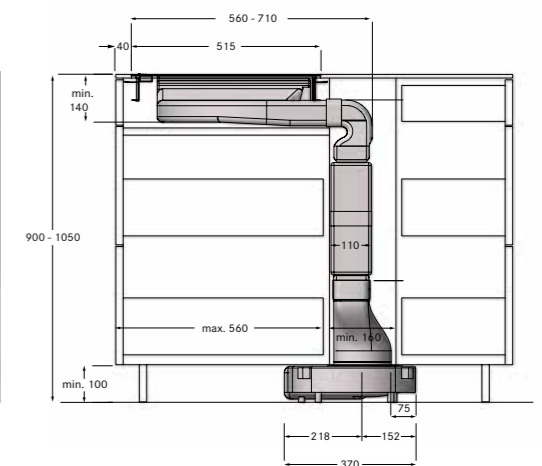
Küchenzeile,
übertiefe Arbeitsplatte ab 700 mm

Fitted kitchen,
extra-deep countertop of 700 mm
or more



Kücheninsel

Kitchen island



Mehr Flexibilität für mehr Möglichkeiten

More flexibility for more options

Leben und Genießen mit BORA heißt: Verzicht auf Standardlösungen und Bekenntnis zur Individualität. Entsprechend dieser Maxime bietet Ihnen auch das preisgekrönte BORA Classic System die Wahl zwischen effektiven Umluft- oder Abluftlösungen. So können Sie abgestimmt auf die gegebenen Raumsituationen eine optimale Entlüftung umsetzen.

Living and enjoying with BORA means forgoing standard solutions and pursuing your own individuality. In line with this maxim, the prize-winning BORA Classic system gives you the choice between effective air recirculation or exhaust solutions. In this way you can implement a ventilation system that is optimally matched to your particular room layout.



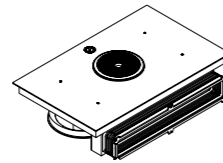
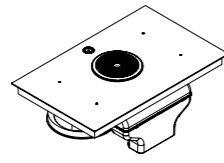
Abluftsystem
Über den Sockellüfter wird die Abluft durch einen Flachkanal direkt zur Außenwand geleitet.

Exhaust air system
The exhaust air is routed through a shallow duct directly to the outside wall by the under-cabinet fan.



Umluftsystem
Die Umlufteinheit, flach im Sockel liegend, nutzt optimal den Platz und reinigt die Luft über Aktivkohle.

Recirculation system
The recirculation unit, lying flat in the base, makes optimal use of space and cleans the air by means of activated charcoal.



BFIA/BFIU

BORA Flächeninduktion-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

Technische Daten

Anschlussspannung:	380-415 V 2N / 3N 220 - 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme max.:	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung mindestens:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Hauptabmessungen, ohne Kanalanschlüsse (Breite x Tiefe x Höhe):	830 x 515 x 198 mm
Induktions-Kochzonen vorne:	2100 W
Powerstufe:	3700 W
205 x 230 mm	
Induktions-Kochzonen hinten:	2100 W
Powerstufe:	3700 W
205 x 230 mm	

Produktbeschreibung

Kochfeld:

- Ankochautomatik
- Brücken-Funktion
- Powerstufe
- Timer-Funktionen
- Restwärmeanzeige
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Warmhalte-Funktion
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Powermanagement
(Leistungsreduzierung auf 4,4 kW)

Abzugssystem:

- Fördervolumen maximal (Abluft): 697,3 m³/h
- Statischer Druck maximal (Abluft): 372 Pa
- Energiesparender Lüfter (EC-Motor)
- Stufenlose Leistungsregelung
- Kochfeldabzugsautomatik
- Nachlaufautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Filterserviceanzeige
- Schnittstelle für externe Einrichtungen
- Montageart: Flächenbündig oder Aufsatz
- Powerstufe
- Edelstahl-Fettfilter

BORA Basic ist in den Varianten BFIA (Abluft) und BFIU (Umluft) verfügbar.

BORA Surface induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

Technical data

Supply voltage:	380-415 V 2N / 3N 220 - 240 V
Frequency:	50 Hz
Max. power consumption:	7.6 kW (4,4 kW)
Fuse protection, minimum:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Main dimensions, without duct connections (width x depth x height):	830 x 515 x 198 mm
Induction cooking zones, front:	2100 W
Power setting:	3700 W
205 x 230 mm	
Induction cooking zones, back:	2100 W
Power setting:	3700 W
205 x 230 mm	

Product description

Cooktop:

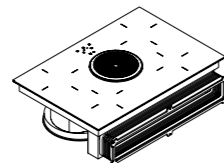
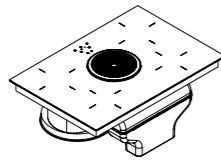
- Automatic heat up function
- Bridging function
- Power setting
- Timer function
- Residual heat display
- Pan size recognition
- Pause function
- Warming function
- Childproofing feature
- Automatic safety shut - down
- Power management
(Reduction in power to 4.4 kW)

Extraction system:

- Maximum flow volume (exhaust air): 697,3 m³/h
- Maximum static pressure (exhaust air): 372 Pa
- Energy-saving fan (EC-motor)
- Infinite power control
- Automated cooktop extraction
- Automatic after-run
- Safety shut - down
- Filter service display
- Interface for external installations
- Installation type: flush or surface - mounted
- Power setting
- Stainless steel grease filter

BORA Basic is available in the BFIA (exhaust air) and BFIU (recirculated air) versions.





BIA / BIU

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

Technische Daten	
Anschlussspannung:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung mindestens:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Hauptabmessungen, ohne Kanalanschlüsse (Breite x Tiefe x Höhe):	760 x 515 x 196 mm
Induktions-Kochzonen vorne:	2300 W
Powerstufe: je Ø 210 mm	3000 W
Induktions-Kochzonen hinten:	1400 W
je Ø 175 mm	

Produktbeschreibung

Kochfeld:

- Powerstufe
- Abschaltautomatik
- Timer-Funktion
- Restwärmeeanzeige
- Topferkennung
- Kindersicherung
- Powermanagement
(Leistungsreduzierung auf 4,4 kW)

Abzugssystem:

- Fördervolumen maximal (Abluft): 647 m³/h
Statischer Druck maximal (Abluft): 339 Pa
- Leistungsregelung über zentrale Touch-Bedienung
- Geringste Einbaumaße: Sogar 600 mm tiefe Arbeitsflächen sind möglich
- Nachlaufautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Filterserviceanzeige
- Montageart: Flächenbündig oder Aufsatz
- Edelstahl-Fettfilter

BORA Basic ist in den Varianten BIA (Abluft) und BIU (Umluft) verfügbar.

BORA induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

Technical data	
Supply voltage:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Max. power consumption:	7.6 kW (4,4 kW)
Fuse protection, minimum:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Main dimensions, without duct connections (width x depth x height):	760 x 515 x 196 mm
Induction cooking zones, front:	2300 W
Power setting: both Ø 210 mm	3000 W
Induction cooking zones, back:	1400 W
both Ø 175 m	

Product description

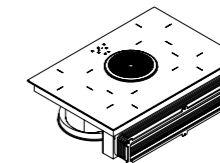
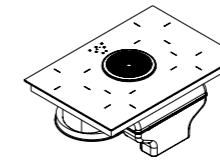
Cooktop:

- Power setting
- Automatic cut-off
- Timer function
- Residual heat display
- Pan size recognition
- Childproofing feature
- Power management
(power reduction to 4.4 kW)

Extraction system:

- Maximum flow volume (exhaust air): 647 m³/h
Maximum static pressure (exhaust air): 339 Pa
- Power control via touch operation
- Very small installation dimensions – even 600 mm countertop depths are possible
- Automatic after-run
- Safety shut-down
- Filter service display
- Installation type: flush or surface-mounted
- Stainless steel grease filter

BORA Basic is available in the BIA (exhaust air) and BIU (recirculated air) versions.



BHA / BHU

BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeldabzug

Technische Daten	
Anschlussspannung:	380 – 415 V 2N / 3N 220 – 240 V
Leistungsaufnahme max.:	7,0 kW
Absicherung mindestens:	2 x 16 A / 3 x 16 A 1 x 32 A
Hauptabmessungen, ohne Kanalanschlüsse (Breite x Tiefe x Höhe):	760 x 515 x 196 mm
1-Kreis-Hyper-Kochzone vorne links:	2100 W / Ø 210 mm
Powerstufe/Hyperstufe:	3000 W / Ø 210 mm
hinten links:	1200 W / Ø 140 mm
vorne rechts:	2300 W / Ø 210 mm
hinten rechts:	1200 W / Ø 210 mm

Produktbeschreibung

Kochfeld:

- Hyperstufe
 - Abschaltautomatik
 - Timer-Funktion
 - Restwärmeeanzeige
 - Ankochautomatik
 - Kindersicherung
 - Warmhalte-Funktion
- #### Abzugssystem:
- Fördervolumen maximal (Abluft): 647 m³/h
Statischer Druck maximal (Abluft): 339 Pa
 - Leistungsregelung über zentrale Touch-Bedienung
 - Geringste Einbaumaße: Sogar 600 mm tiefe Arbeitsflächen sind möglich
 - Nachlaufautomatik
 - Sicherheitsabschaltung
 - Filterserviceanzeige
 - Montageart: Flächenbündig oder Aufsatz
 - Edelstahl-Fettfilter

BORA Basic ist in den Varianten BHA (Abluft) und BHU (Umluft) verfügbar.

BORA Hyper glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and an integrated cooktop extractor

Technical data	
Supply voltage:	380-415 V 2N / 3N 220-240 V
Maximum power consumption:	7.0 kW
Fuse protection, minimum:	1 x 32 A / 2 x 16 A / 3 x 16 A
Main dimensions, without duct connections (width x depth x height):	760 x 515 x 196 mm
1-ring hyper cooking zone, front left:	2100 W / Ø 210 mm
Hyper setting:	3000 W / Ø 210 mm
back left:	1200 W / Ø 140 mm
front right:	2300 W / Ø 210 mm
back right:	1200 W / Ø 210 mm

Product description

Cooktop:

- Hyper setting
- Automatic cut-off
- Timer function
- Residual heat display
- Automatic pre-cook value
- Childproofing feature
- Warming function

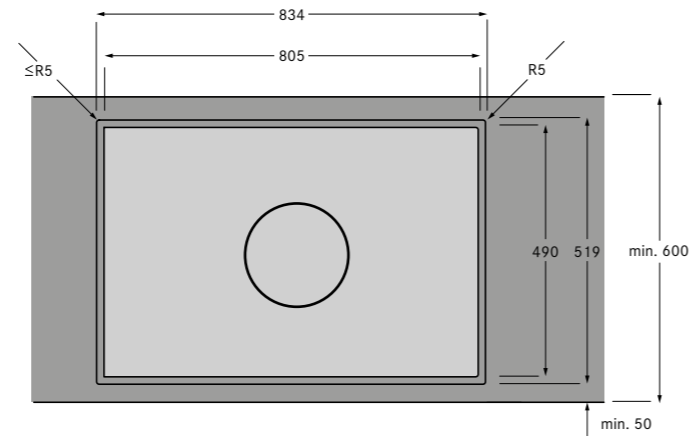
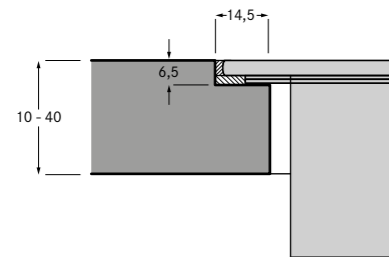
Extraction system:

- Maximum flow volume (exhaust air): 647 m³/h
Maximum static pressure (exhaust air): 339 Pa
- Power control via touch operation
- Very small installation dimensions – even 600 mm countertop depths are possible
- Automatic after-run
- Safety shut-down
- filter service display
- Installation type: Flush or surface-mounted
- Stainless steel grease filter

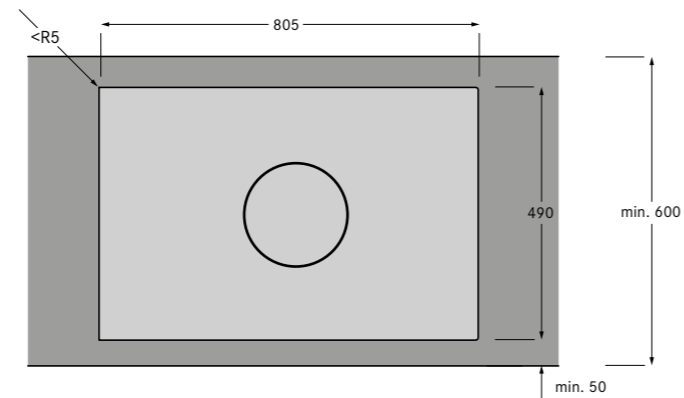
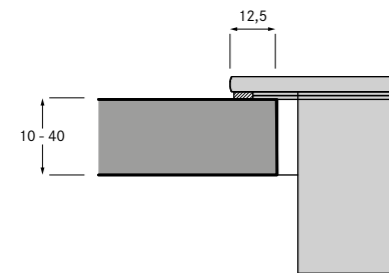
BORA Basic is available in the BHA (exhaust air) and BHU (recirculated air) versions.

**Ausschnittmaße BFIA / BFIU –
Die reduzierte Küchen-Ästhetik der neuen Dimension**
BFIA / BFIU cut-out dimensions –
a new dimension in minimalist kitchen aesthetics

Flächenbündige Montage
Flush installation



Aufsatzmontage
Surface-mounted installation



Endlich kochen ohne störende Dunstabzugshaube, endlich reiner Kochgenuss ohne Einschränkungen. BORA Basic mit Flächeninduktions-Kochfeld überzeugt sowohl in der Abluft- als auch in der Umluft-Version mit seinen Idealmaßen von 830 mm Kochfeldbreite – gut 70 mm breiter als die Modelle mit Induktions- bzw. Hyper-Glaskeramik-Kochfeld. Genügend Platz für alle, die in etwas größeren Dimensionen kochen. Ganz gleich, ob flächenbündig oder als Aufsatz montiert, BORA Basic lässt Ihre Küche in neuem Glanz erstrahlen.

Finally, you can cook without a bulky extractor hood and enjoy pure, unrestricted cooking pleasure. BORA Basic with a surface induction cooktop demonstrates its quality in both the exhaust version and the recirculation version with its ideal 830 mm cooktop width – a good 70 mm wider than the model with an induction or Hyper glass ceramic cooktop. This means plenty of space for anyone wanting to cook on a larger scale. Whether flush or surface mounted, with BORA Basic your kitchen will shine in new splendour.

Einbaubeispiel Abluft BFIA
Installation example for
exhaust air BFIA

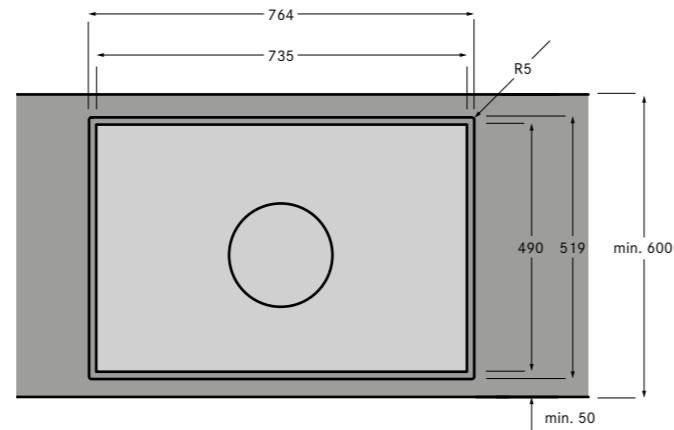
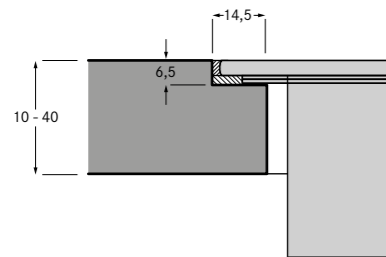


Einbaubeispiel Umluft BFIU
Installation example for
recirculated air BFIU

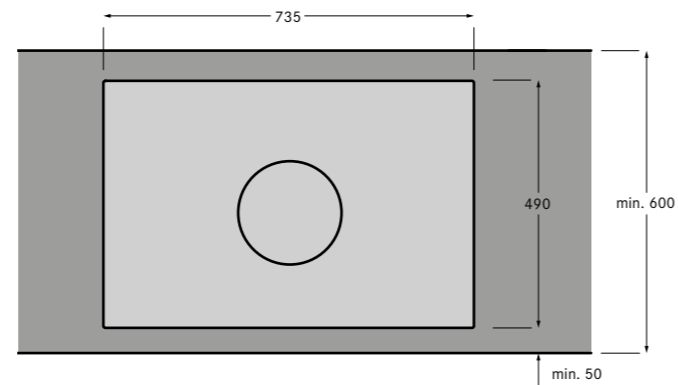
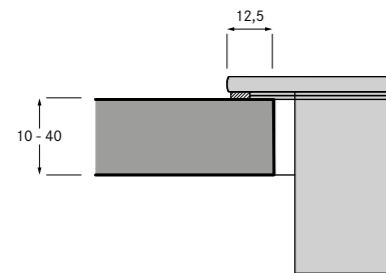


**Ausschnittmaße BIA / BIU / BHA / BHU –
für den Blickfang der modernen Küche**
BIA / BIU / BHA / BHU cut-out dimensions –
the eye-catcher in the modern kitchen

Flächenbündige Montage
Flush installation



Aufsatzmontage
Surface-mounted installation



BORA Basic als Induktions-Glaskeramik-Kochfeld und Hyper-Glaskeramik-Kochfeld ist Design und Technik in seiner attraktivsten Form – ganz gleich, ob Sie sich für die Abluft- oder die Umluft-Ausführung, für die flächenbündige Installation oder die Aufsatzmontage entscheiden. Die Küchen-Revolution made by BORA erfüllt Ihnen in jeder Küchensituation den Wunsch nach mehr Freiheit. Nicht nur in Kopfhöhe, sondern auch bei der Verwirklichung Ihrer Vorstellungen einer außergewöhnlichen Küchenarchitektur, die alle Blicke auf sich zu ziehen weiß.

BORA Basic as a glass ceramic induction cooktop and Hyper glass ceramic cooktop epitomises design and technology at their most attractive – regardless of whether you choose the exhaust air or recirculation version, flush installation or surface mounting. The “made by BORA” kitchen revolution is the answer to your dream of more freedom in any kitchen layout. This is true not only at head height, but also when it comes to creating exceptional kitchen architecture that turns heads.

**Einbaubeispiel Abluft
BIA/BHA**
Installation example for
exhaust air BIA/BHA



**Einbaubeispiel Umluft
BIU/BHU**
Installation example for
recirculated air BIU/BHU



**ULS25**

BORA Sockellüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme:	170 W
Fördervolumen max.:	660 m ³ /h
Statischer Druck max.:	608 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): 370 x 358 x 100 mm	
Motortyp:	EC

ULS25

BORA under-plinth fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 / 60 Hz
Power consumption:	170 W
Maximum flow volume:	660 m ³ /h
Maximum static pressure:	608 Pa
Dimensions (width x depth x height): 370 x 358 x 100 mm	
Motor type:	EC

ULF25

BORA Flachdachlüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	179 W
Fördervolumen max.:	1200 m ³ /h
Statischer Druck max.:	570 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): Aufsatzblech 457 x 457 mm Gebläsekorpus 388 x 388 x 464 mm	
Motortyp:	EC

ULF25

BORA flat roof fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 Hz
Power consumption:	179 W
Maximum flow volume:	1200 m ³ /h
Maximum static pressure:	570 Pa
Dimensions (width x depth x height): Mounting plate 457 x 457 mm Fan body 388 x 388 x 464 mm	
Motor type:	EC

**ULA25**

BORA Außenwandlüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	206 W
Fördervolumen max.:	1210 m ³ /h
Statischer Druck max.:	650 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): 385 x 155 x 410 mm	
Motortyp:	EC

ULA25

BORA external wall fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 Hz
Power consumption:	206 W
Maximum flow volume:	1210 m ³ /h
Maximum static pressure:	650 Pa
Dimensions (width x depth x height): 385 x 155 x 410 mm	
Motor type:	EC

ULIE20

BORA Ergänzungsrohrlüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	124 W
Fördervolumen max.:	770 m ³ /h
Statischer Druck max.:	420 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): 260 x 238 x 243 mm Ø 238 mm	
Motortyp:	AC

ULIE20

BORA additional duct fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 Hz
Power consumption:	124 W
Maximum flow volume:	770 m ³ /h
Maximum static pressure:	420 Pa
Dimensions (width x depth x height): 260 x 238 x 243 mm Ø 238 mm	
Motor type:	AC

**ULI25**

BORA Rohrlüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	304 W
Fördervolumen max.:	2175 m ³ /h
Statischer Druck max.:	770 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): 215 x 264 x 299 mm	
Motortyp:	EC

ULI25

BORA duct fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 Hz
Power consumption:	304 W
Maximum flow volume:	2175 m ³ /h
Maximum static pressure:	770 Pa
Dimensions (width x depth x height): 215 x 264 x 299 mm	
Motor type:	EC

**ULZ25**

BORA Ziegeldachlüfter

Anschlussspannung:	220 – 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	200 W
Fördervolumen max.:	1210 m ³ /h
Statischer Druck max.:	650 Pa
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): Aufsatzblech 580 x 665 mm Gebläsekorpus 380 x 500 x 280 mm Bleiband 760 x 200 mm	
Motortyp:	EC

ULZ25

BORA tiled roof fan

Supply voltage:	220 – 240 V
Frequency:	50 Hz
Power consumption:	200 W
Maximum flow volume:	1210 m ³ /h
Maximum static pressure:	650 Pa
Dimensions (width x depth x height): Surface-mounted plate 580 x 665 mm Fan body 380 x 500 x 280 mm Lead tape 760 x 200 mm	
Motor type:	EC

**UUE3**

BORA Umlufteinheit

Volumen	
Aktivkohlegranulat:	12 Liter (= 8,5 kg)
Standzeit:	ca. 2 Jahre
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	
Umlufteinheit mit Sockel	450 x 150 x 605 mm

UUE3

BORA recirculation unit

Volume of activated charcoal granulate:	12 litres (= 8,5 kg)
Lifetime:	Approx. 2 years
Dimensions (width x depth x height):	
Recirculation unit with plinth	450 x 150 x 605 mm

**UUE1**

BORA Umlufteinheit

Aktivkohle-Schaum:	1 kg
Standzeit:	ca. 1 Jahr
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	
(mit Anschlussstutzen)	330 x 450 x 94 mm

UUE1

BORA recirculation unit

Activated charcoal foam:	1 kg
Service life:	Approx. 1 year
Dimensions (width x depth x height):	
(with coupling connector)	330 x 450 x 94 mm

USTD1

BORA Steckdose

Blending aus gebürstetem Edelstahl	
Anschlussspannung:	220 - 240 V
Nennstrom max.:	16 A

USTD1

BORA socket

Trim ring made of brushed stainless steel	
Supply voltage:	220 - 240 V
Max. rated power:	16 A

**HIW1**

BORA Induktions-Wok-Pfanne

Abmessungen	Ø 36 cm
-------------	---------

Produktbeschreibung

- Ideale Wärmeverteilung
- 7 Schichten Material bis an den Rand - 2,3 mm

HIW1

BORA Induction Wok

Dimensions	Ø 36 cm
------------	---------

Product description

- Optimal heat distribution
- 7-ply material from base to top edge - 2,3 mm

**UGPC1** HiLight**UGPI1** Induktion

BORA Grillpfanne

Abmessungen (ohne Griffe)	
(Breite x Tiefe x Höhe):	315 x 357 x 25 mm

Produktbeschreibung

- Optimale Temperaturverteilung durch Aluminiumguss
- Langlebige lebensmittelechte DURIT-Resist™-Beschichtung
- Durch Gastronorm-Maß (2 / 3) auch für Dampfbäcköfen geeignet

UGPC1 HiLight**UGPI1** Induction

BORA grill pan

Dimensions (without handles)	
(width x depth x height):	315 x 357 x 25 mm

Product description

- Cast aluminium for optimal temperature distribution
- Durable food-safe DURIT Resist™ coating
- Due to the gastronomic dimensions (2 / 3), also suitable for steam ovens



Unsere gewonnenen Awards:
Awards we won:



(D)

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Straße 32
83064 Raubling / Rosenheim
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 907 - 240
F +49 (0) 8035 / 907 - 249
info@bora.com

(A)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0)5373 / 62250-0
F +43 (0)5373 / 62250-90
mail@bora.com

(INT)

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

(AUS)

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91 - 95 Victoria Road
Drummoynes NSW 2047
Australien
M +61 2 7900 5580
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au

Für weitere Informationen steht Ihnen Ihr BORA Distributionspartner unter www.bora.com/kontakt/ jederzeit gerne zur Verfügung.

For further information, please do not hesitate to contact your BORA distribution partner using the form or details provided at www.bora.com/en/contact/.

