

## BORA lance ses systèmes de réfrigération et congélation : conception ingénieuse et refroidissement efficace

Avec les systèmes de réfrigération et congélation BORA Cool et BORA Freeze, le fabricant d'appareils de cuisines innovants haut de gamme complète un cercle débuté par les tables de cuisson, poursuivi par l'eau et la vapeur, et clos par le froid et la glace. La gamme complète l'offre de préparation des aliments sur les tables de cuisson et dans BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, pour offrir à l'utilisateur une expérience harmonieuse en cuisine : les systèmes de réfrigération et congélation BORA permettent désormais le rangement efficace et optimal des ingrédients au frais. Les cinq variantes disponibles se distinguent par un design intemporel, des performances maximales, une utilisation et un nettoyage faciles, une vue dégagée sur les aliments entreposés, ainsi qu'un air pur et une circulation optimale de l'air.



Avec les nouveaux systèmes de réfrigération et congélation BORA, les aliments sont efficacement refroidis tout en demeurant bien visibles.  
Crédit photo : BORA

Ces systèmes de réfrigération et congélation BORA répondent à tous les besoins liés à la conservation d'aliments au frais. L'offre inclut quatre systèmes BORA Cool : un réfrigérateur, un réfrigérateur équipé d'un compartiment de congélation 4 étoiles, un réfrigérateur-congélateur combiné avec ou sans Ice Maker (raccord d'eau), auxquels s'ajoute BORA Freeze, le congélateur avec Ice Maker (raccord d'eau). Tous les appareils séduisent par leur design haut de gamme et intemporel, les éléments All Black, et la coloration de l'intérieur en tons de gris, habillant avec une noblesse neutre l'intérieur de l'écran devant accueillir des aliments frais aux multiples couleurs. L'absence de baguettes ou autres éléments de décoration et la mise en œuvre de bacs facilement amovibles soulignent la concentration sur l'essentiel et facilitent le nettoyage.

Les systèmes de réfrigération et congélation disposent également d'accessoires pratiques. Différents packs d'équipements et accessoires, soigneusement conçus et adaptables, répondent aux besoins individuels de chaque foyer.

## **Préserver la fraîcheur des aliments dans un air pur et sous un éclairage optimal**

Le filtre à odeurs intégré dans les systèmes de réfrigération BORA produit un air pur et atténue efficacement les odeurs des aliments. Grâce au système sophistiqué de circulation de l'air, les températures de toutes les zones de l'intérieur du réfrigérateur sont maintenues constantes. Les deux circuits de refroidissement séparés des combinés réfrigérateur-congélateur empêchent un échange d'air entre les zones. De cette manière, il n'y a pas de transmission d'odeurs ni de dessèchement des aliments stockés. Le compartiment BORA Fresh zero, séparé du reste de la zone réfrigérée par un plateau, préserve une température de 0 °C pour offrir une atmosphère idéale, dans un air pur, pour les fruits et légumes, le poisson, la viande ou certains aliments emballés.

Dans BORA Freeze et dans les réfrigérateurs-congélateurs combinés, la technologie No Frost protège le compartiment de congélation contre l'accumulation de givre et évite ainsi le gaspillage d'énergie que représente le processus de dégivrage.

Les nombreuses sources lumineuses garantissent en outre le bon éclairage de tous les aliments. Les étagères en verre, quant à elles, diffusent la lumière de sorte à assurer partout un éclairage suffisant même lorsque le réfrigérateur est plein. Les nombreuses options de compartiments sont amovibles et modulables à souhait.

## **Un rangement bien ordonné grâce aux accessoires**

L'agencement individuel de tous les accessoires permet de conserver un rangement toujours bien ordonné à l'intérieur des systèmes de réfrigération et congélation BORA. Les aliments entreposés ne sont plus perdus de vue ni oubliés, ce qui évite un gaspillage important. Les accessoires se distinguent en outre par leur polyvalence. Le multiplateau, unique en son genre, peut notamment être utilisé comme compartiment pour les fruits et légumes, mais aussi en tant que cloche à fromage ou pour la congélation. Il s'adapte à la fois au système de réfrigération comme au système de congélation, et s'utilise dans toutes les zones de température. Grâce à leur design élégant, les accessoires, s'adaptant à merveille à chaque configuration, peuvent être directement sortis du réfrigérateur ou du congélateur et posés sur la table du repas.

Les éléments amovibles à l'intérieur des réfrigérateurs BORA sont faciles à retirer, faciles à nettoyer et fabriqués en matériaux résistants. La planche de service BORA en bois de haute qualité, elle aussi, peut afficher son élégance jusqu'à l'extérieur de l'appareil BORA Cool. Son style naturel décorera idéalement toutes les tables de cuisine. Le traitement de la planche permet au matériau de résister à la température du réfrigérateur, ainsi que d'éviter que les aliments ne s'imprègnent du goût du bois. Avec sa poignée creusée à l'arrière, le multiplateau se saisit facilement, et son surélévément à l'avant fait office de butée, permettant son utilisation en tant que couvercle ou cloche à fromage.





Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>

### À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le statu quo pour révolutionner l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 500 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les BORA Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen », du Deutscher Gründerpreis et de nombreux prix Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards et iF Design Awards, entre autres.

Pour plus d'informations, accédez à [bora.com](http://bora.com)



**Contact presse de l'entreprise BORA**

neumann communication

Partenaire de communication pour l'inauguration du site de BORA à Herford

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

BORA Public Relations

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

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

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