

twinn **mira**

UNIC

2c

A control panel with a digital display showing '2c'. To the right of the display are four circular buttons with icons: a coffee cup, a coffee cup with a milk splash, a simple coffee cup, and a coffee cup with a milk splash. Above the buttons is the 'UNIC' logo and a small icon of a coffee machine.

UNIC PRO

A control panel with the 'UNIC PRO' logo at the top. Below the logo are three circular buttons with icons: a water drop, a coffee drop, and a steam icon.

mira

UNIC

mira

MIRA 1 GROUPE - STANDARD

Machine traditionnelle injection

Facile d'utilisation et d'entretien, la MIRA est la machine espresso traditionnelle destinée aux établissements dont le volume café se situe jusqu'à 5Kg / semaine.

Ses caractéristiques techniques lui permettent de garantir un résultat café d'excellente qualité, et constant tout au long du service



EQUIPEMENT

- Grande chaudière de 6.3L en cuivre pour eau chaude / vapeur/ café avec remplissage d'eau automatique, assorti d'une sécurité et d'alarme
- Groupe d'extraction Maestro
- Boîtier de contrôle de groupe avec 4 doses programmables
- Sortie vapeur STEAMGLIDE LEVER®, avec levier horizontal de contrôle manuel et robinet céramique
- Sortie eau chaude avec commande par impulsion ou continu
- Programmation numérique en façade de tous les dosages par simple visualisation d'un chiffre
- Autodiagnostic de panne par affichage
- Chronomètre incorporé en série
- Nettoyage automatique du groupe
- Manomètre double lecture : pression chaudière et pompe
- Chauffe-tasses de grande capacité avec double paroi de protection
- Châssis en acier, finition peinture epoxy
- Carrosserie inox, chrome et plexiglas
- Thermostat de sécurité de surchauffe
- Ensemble moteur-pompe intégré
- Groupe thermo compensé
- Soupape de sécurité et d'expansion pour la chaudière interne café
- Valve de dépression (anti-vide)

DOTATIONS

- 1 Porte-filtre 1 tasse
- 1 Porte-filtre 2 tasses
- Kit de raccordement alimentation et vidange eau
- Bouchon de nettoyage du groupe

OPTIONS

- Groupe breveté DCA pour l'utilisation de 1 à 2 dosettes café E.S.E.
- Groupe breveté DHA pour l'utilisation de 1 à 2 capsules café
- Sortie vapeur Teflon
- Système Steamair
- Système L/C (Latte/Cappuccino)
- Sortie eau chaude à débit réglable
- Sortie vapeur à débit réglable
- Kit pieds hauts
- Traitement d'eau (Adoucisseur)

CERTIFICATIONS



UNIC

UNIC SAS (Siège social)
T: +33 (0)4 92 08 62 60
F: +33 (0)4 93 29 24 23

UNIC (Agence Paris)
T: +33 (0)1 46 71 02 07
F: +33 (0)1 46 71 15 79

www.unic.fr
info@unic.fr

V1-042014

Document non contractuel

CARACTERISTIQUES

HAUTEUR	51 cm	VOLTAGE	230V MONO
LARGEUR	34 cm	PUISSANCE	3000 W
PROFONDEUR	57 cm	POIDS	39 Kg

twin mira

TWIN MIRA 2 GROUPES - STANDARD Machine traditionnelle injection

Facile d'utilisation et d'entretien, la Twin MIRA est la machine espresso traditionnelle destinée aux établissements de restauration, aux bars et brasseries dont le volume café se situe jusqu'à 7Kg / semaine. Ses caractéristiques techniques lui permettent de garantir un résultat café d'excellente qualité, et constant tout au long du service.



EQUIPEMENT

- Grande chaudière 10.1 L, en cuivre, pour eau chaude / vapeur/ café avec remplissage d'eau automatique, assorti d'une sécurité et d'alarme
- Groupes d'extraction Maestro
- Boîtiers de contrôle indépendants pour le fonctionnement de chaque groupe avec 4 doses programmables par groupe
- Sortie vapeur STEAMGLIDE LEVER®, avec levier horizontal de contrôle manuel et robinet céramique
- Sortie eau chaude temporisée (2 volumes programmables)
- Sortie vapeur temporisée
- Programmation numérique en façade de tous les dosages par simple visualisation d'un chiffre
- Autodiagnostic de panne par affichage
- Chronomètre incorporé en série
- Nettoyage automatique des groupes café
- Manomètre double lecture : pression chaudière et pompe
- Chauffe-tasses de grande capacité avec double paroi de protection
- Châssis en acier, finition peinture epoxy
- Carrosserie inox, chrome et plexiglas
- Thermostat de sécurité de surchauffe
- Ensemble moteur-pompe intégré
- Groupes thermo-compensés
- Soupape de sécurité et d'expansion pour la chaudière interne café
- Valve de dépression (anti-vide)

DOTATIONS

- 1 Porte-filtre 1 tasse
- 2 Porte-filtre 2 tasses
- Kit de raccordement alimentation et vidange eau
- Bouchon de nettoyage du groupe

OPTIONS

- Groupe breveté DCA pour l'utilisation de 1 à 2 dosettes café E.S.E.
- Groupe breveté DHA pour l'utilisation de 1 à 2 capsules café
- Sortie vapeur Teflon
- Système Steamair
- Système L/C (Latte/Cappuccino)
- Sortie eau chaude à débit réglable
- Sortie vapeur à débit réglable
- Kit pieds hauts
- Tiroir à marc intégré sous machine
- Connexion à un système de gestion informatisé
- Traitement d'eau (Adoucisseur)

CERTIFICATIONS



UNIC

UNIC SAS (Siège social)
T: +33 (0)4 92 08 62 60
F: +33 (0)4 93 29 24 23

UNIC (Agence Paris)
T: +33 (0)1 46 71 02 07
F: +33 (0)1 46 71 15 79

www.unic.fr
info@unic.fr

CARACTERISTIQUES

HAUTEUR 51 cm

LARGEUR 64 cm

PROFONDEUR 57 cm

VOLTAGE 230V MONO
400V TRI + N

PUISSANCE 4700 W
(OPTION 3000 W)

POIDS 55 Kg

tri mira

TRI MIRA 3 GROUPES - STANDARD

Machine traditionnelle injection

Facile d'utilisation et d'entretien, la Tri MIRA est la machine espresso traditionnelle destinée aux établissements de restauration, aux bars et brasseries dont le volume café se situe jusqu'à 15Kg / semaine. Ses caractéristiques techniques lui permettent de garantir un résultat café d'excellente qualité, et constant tout au long du service.



EQUIPEMENT

- Grande chaudière 15.6 L, en cuivre, pour eau chaude / vapeur/ café avec remplissage d'eau automatique, assorti d'une sécurité et d'alarme
- Groupes d'extraction Maestro
- Boîtiers de contrôle indépendants pour le fonctionnement de chaque groupe avec 4 doses programmables par groupe
- Sortie vapeur STEAMGLIDE LEVER®, avec levier horizontal de contrôle manuel et robinet céramique
- Sortie eau chaude temporisée (2 volumes programmables)
- Sortie vapeur temporisée
- Programmation numérique en façade de tous les dosages par simple visualisation d'un chiffre
- Autodiagnostic de panne par affichage
- Chronomètre incorporé en série
- Nettoyage automatique des groupes café
- Manomètre double lecture : pression chaudière et pompe
- Chauffe-tasses de grande capacité avec double paroi de protection
- Châssis en acier, finition peinture epoxy
- Carrosserie inox, chrome et plexiglas
- Thermostat de sécurité de surchauffe
- Ensemble moteur-pompe intégré
- Groupes thermo-compensés
- Soupape de sécurité et d'expansion pour la chaudière interne café
- Valve de dépression (anti-vide)

DOTATIONS

- 1 Porte-filtre 1 tasse
- 3 Porte-filtre 2 tasses
- Kit de raccordement alimentation et vidange eau
- Bouchon de nettoyage du groupe

OPTIONS

- Groupe breveté DCA pour l'utilisation de 1 à 2 dosettes café E.S.E.
- Groupe breveté DHA pour l'utilisation de 1 à 2 capsules café
- Sortie vapeur Teflon
- Système Steamair
- Système L/C (Latte/Cappuccino)
- Sortie eau chaude à débit réglable
- Sortie vapeur à débit réglable
- Kit pieds hauts
- Tiroir à marc intégré sous machine
- Connexion à un système de gestion informatisé
- Traitement d'eau (Adoucisseur)

CERTIFICATIONS



UNIC

UNIC SAS (Siège social)
T: +33 (0)4 92 08 62 60
F: +33 (0)4 93 29 24 23

UNIC (Agence Paris)
T: +33 (0)1 46 71 02 07
F: +33 (0)1 46 71 15 79

www.unic.fr
info@unic.fr

CARACTERISTIQUES

HAUTEUR 51 cm

LARGEUR 86 cm

PROFONDEUR 57 cm

VOLTAGE 230V MONO
400V TRI + N

PUISSANCE 4700 W

POIDS 76 Kg

quattro **mira**

QUATTRO MIRA 4 GROUPES - STANDARD

Machine traditionnelle injection

Facile d'utilisation et d'entretien, la Quattro MIRA est la machine espresso traditionnelle destinée aux établissements de restauration, aux bars et brasseries dont le volume café se situe au-delà de 15Kg / semaine. Ses caractéristiques techniques lui permettent de garantir un résultat café d'excellente qualité, et constant tout au long du service.



Photo - Tri MIRA 3 groupes

EQUIPEMENT

- Grande chaudière 21.9 L, en cuivre, pour eau chaude / vapeur / café avec remplissage d'eau automatique, assorti d'une sécurité et d'alarme
- Groupes d'extraction Maestro
- Boîtiers de contrôle indépendants pour le fonctionnement de chaque groupe avec 4 doses programmables par groupe
- Sortie vapeur STEAMGLIDE LEVER®, avec levier horizontal de contrôle manuel et robinet céramique
- Sortie eau chaude temporisée (2 volumes programmables)
- Sortie vapeur temporisée
- Programmation numérique en façade de tous les dosages par simple visualisation d'un chiffre
- Autodiagnostic de panne par affichage
- Chronomètre incorporé en série
- Nettoyage automatique des groupes café
- Manomètre double lecture : pression chaudière et pompe
- Chauffe-tasses de grande capacité avec double paroi de protection
- Châssis en acier, finition peinture epoxy
- Carrosserie inox, chrome et plexiglas
- Thermostat de sécurité de surchauffe
- Ensemble moteur-pompe intégré
- Groupes thermo-compensés
- Soupape de sécurité et d'expansion pour la chaudière interne café
- Valve de dépression (anti-vide)

DOTATIONS

- 1 Porte-filtre 1 tasse
- 4 Porte-filtre 2 tasses
- Kit de raccordement alimentation et vidange eau
- Bouchon de nettoyage du groupe

OPTIONS

- Groupe breveté DCA pour l'utilisation de 1 à 2 dosettes café E.S.E.
- Groupe breveté DHA pour l'utilisation de 1 à 2 capsules café
- Sortie vapeur Teflon
- Système Steamair
- Système L/C (Latte/Cappuccino)
- Sortie eau chaude à débit réglable
- Sortie vapeur à débit réglable
- Kit pieds hauts
- Tiroir à marc intégré sous machine
- Connexion à un système de gestion informatisé
- Traitement d'eau (Adoucisseur)

CERTIFICATIONS



UNIC

UNIC SAS (Siège social)
T: +33 (0)4 92 08 62 60
F: +33 (0)4 93 29 24 23

UNIC (Agence Paris)
T: +33 (0)1 46 71 02 07
F: +33 (0)1 46 71 15 79

www.unic.fr
info@unic.fr

CARACTERISTIQUES

HAUTEUR 51 cm

LARGEUR 108 cm

PROFONDEUR 57 cm

VOLTAGE 230V MONO
400V TRI + N

PUISSANCE 6800 W

POIDS 96 Kg