

UNIC

LTI - Les Tendances Internationales – CAFES - HOTELS - RESTAURANTS Octobre 2008 Page 1/2

UNIC, DERRIÈRE L'INOX, LES ARÔMES...

Le fabricant de machines à café UNIC est présent sur le marché depuis 1919 et compte actuellement quatre-vingt salariés. Aujourd'hui, sa force est de proposer à la fois des machines traditionnelles et des machines automatiques. « On peut donc répondre à toutes les demandes : hôtels, restaurants, cafés, mais aussi celles de la restauration collective et des grandes chaînes, qui utilisent des machines tout automatiques », dit Pascale Moll, assistante export.

UNIC se démarque en proposant des accessoires exclusifs, qui viennent se greffer au corps de la machine pour une utilisation plus simple et plus fiable. Par exemple, pour les boissons lactées, UNIC a mis au point le SteamAir, qui permet d'émulsionner le lait de façon automatique. Il s'agit d'une sortie vapeur équipée d'une sonde. Lorsque la température idéale est atteinte, le processus est interrompu. Résultat : une mousse de lait incomparable pour réaliser un capuccino, un latte ou un macchiato.

« Nous proposons aussi des systèmes brevetés exclusifs, ajoute-t-elle, comme le D.C.A. (Dual Chamber Adaptor) qui permet d'utiliser des pods sur les groupes. Ou encore, en haut de gamme, le Dosamat, qui permet de déclencher le processus d'extraction automatiquement : la machine reconnaissant la mouture, plus besoin d'appuyer sur un bouton. Nous proposons également des machines hybrides, composées de groupes manuels et de groupes automatiques. »

La machine à café représente un lourd investissement pour un établissement. Un client qui commande un appareil est principalement préoccupé par la fiabilité de la machine et le suivi technique. C'est pourquoi UNIC possède son propre centre de formation, pour une installation et un suivi parfaits. Sur le plan de l'organisation, UNIC travaille avec un réseau de concessionnaires qui assurent le dépannage et l'entretien. Une machine bien entretenue peut durer

très longtemps. UNIC reçoit encore des commandes de pièces pour des modèles qui ont quarante ans...

En matière de design, la tendance rétro s'essouffle. UNIC a tout de même relooké ses appareils, notamment, sa gamme Rumba. « Nous présenterons ces nouveaux produits au prochain salon Equip'hôtel », souligne Pascale Moll. La tendance reste dans l'inox. C'est un matériau résistant, noble, facile à entretenir et à nettoyer, adaptable à tous les décors...

Le cheval de bataille d'UNIC, c'est le « tout automatique » et l'internationalisation de ses activités. Côté machines automatiques, la nouvelle Tango Uno peut sortir 220 espressos par heure. Côté développement à l'international, l'entreprise a récemment ouvert deux filiales, l'une aux États-Unis, début 2007, l'autre au Japon, début 2008 ; deux pays qui représentent d'importants débouchés pour les automatiques. Outre ces deux pays et la France, UNIC vend tout de même son matériel dans une cinquantaine de pays... un gage de qualité.





LTI - Les Tendances Internationales – CAFES - HOTELS - RESTAURANTS Octobre 2008 Page 2/2

Le fabricant de machines UNIC est présent sur le marché depuis 1919 et compte actuellement quatre-vingt salariés. Aujourd'hui, sa force est de proposer à la fois des machines traditionnelles et des machines automatiques. *On peut donc répondre à toutes les demandes : hôtels, restaurants, cafés mais aussi celles de la restauration collective et des grandes chaînes, qui utilisent des machines tout automatiques*, dit Pascale Moll, assistante export. UNIC se démarque en proposant des accessoires exclusifs, qui viennent se greffer au corps de la machine pour une utilisation plus simple et plus fiable. Par exemple, pour les boissons lactées, UNIC a mis au point le SteamAir, qui permet d'émulsionner le lait de façon automatique. Il s'agit d'une sortie vapeur équipée d'une sonde. Lorsque la température idéale est atteinte, le processus est interrompu. Résultat : une mousse de lait incomparable pour réaliser un cappuccino, un latte ou un macchiato. *Nous proposons aussi des systèmes brevetés exclusifs, ajoute-t-elle, comme le D.C.A. (Dual Chamber Adaptor), qui permet d'utiliser des pods sur les groupes. Ou encore, en haut de gamme, le Dosamat, qui permet de déclencher le processus d'extraction automatiquement : la machine reconnaissant la mouture, plus besoin d'appuyer sur un bouton. Nous proposons également des machines hybrides, composées de groupes manuels et de groupes automatiques.*

La machine à café représente un lourd investissement pour un établissement. Un client qui commande un appareil est principalement préoccupé par la fiabilité de la machine et le suivi technique. C'est pourquoi UNIC possède son propre centre de formation, pour une installation et un suivi parfaits. Sur le plan de l'organisation, UNIC travaille avec un réseau de concessionnaires qui assurent le dépannage et l'entretien. Une machine bien entretenue peut durer très longtemps. UNIC reçoit encore des commandes de pièces pour des modèles qui ont quarante ans.

En matière de design, la tendance rétro s'essouffle. UNIC a tout de même relooké ses appareils, notamment, sa gamme Rumba. *Nous présenterons ces nouveaux produits au prochain salon Equip'Hôtel*, souligne Pascale Moll. *La tendance reste dans l'inox. C'est un matériau résistant, noble, facile à entretenir et à nettoyer, adaptable à tous les décors.*

Le cheval de bataille d'UNIC, c'est le tout automatique et l'internationalisation de ses activités. Côté machines automatiques, la nouvelle Tango Uno peut sortir 220 espresso par heure. Côté développement international, l'entreprise a récemment ouvert deux filiales, l'une aux Etats-Unis, début 2007, l'autre au Japon, début 2008; deux pays qui représentent d'importants débouchés pour les automatiques. Outre ces deux pays et la France, UNIC vend tout de même son matériel dans une cinquantaine de pays, un gage de qualité.