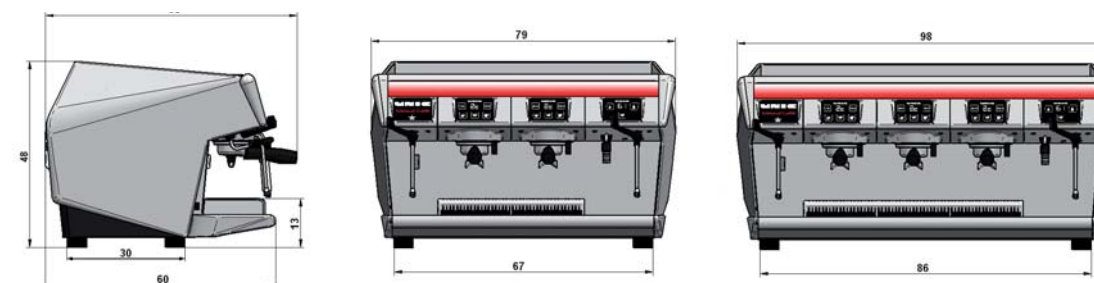




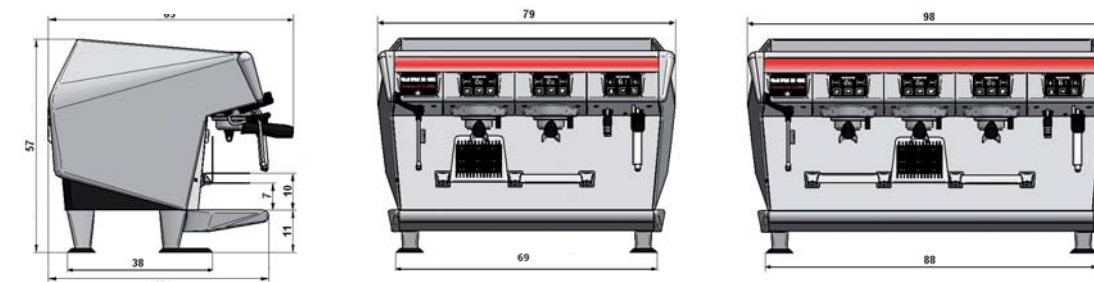
CARACTÉRISTIQUES STANDARD	GAMME	Stella di Caffè 2	Stella di Caffè 3	Stella di Caffè 4
Hauteur (cm)	STD / V+	48 / 57	48 / 57	48 / 57
Largeur (cm)	STD / V+	79	98	117
Profondeur (cm)	STD / V+	60	60	60
Poids (Kg)	STD / V+	80	92	109
Volume total des chaudières (L)	STD / V+	12.2	19.25	26.3
Volume chaudière vapeur (L)	STD / V+	8.9	14.3	19.7
Volume total des chaudières café (L)	STD / V+	3.3	4.95	6.6
Puissance totale installée sur les chaudières café (W)	STD / V+	4000	6000	8000
Puissance totale installée sur la chaudière vapeur (W)	STD / V+	6550	6550	6550
Puissance totale utilisée (W)	STD / V+	6700	6700	6700
Voltage (V)	STD / V+	230 Mono / 400 Tri+N	230 Mono / 400 Tri+N	230 Mono / 400 Tri+N
OPTIONS				
Steamair	STD / V+	1	1	1
Kit pieds hauts (cm)	STD	9	9	9
Bandeau personnalisé	STD / V+	1	1	1



STD = gamme Standard / V+ = gamme Volume +



La Stella di Caffè est disponible en deux versions : STANDARD (STD) ou VOLUME + (V+). La Stella di Caffè VOLUME + autorise une hauteur de tasses jusqu'à 18 cm, pouvant être réduit à 10.5 cm ou 8 cm grâce à un système de grilles repliables et positionnables à différents niveaux.



UNIC
www.unic.fr - info@unic.fr

UNIC
Z.I. 4e RUE - B.P. 425
06515 CARROS CEDEX 1
FRANCE
Tél. : +33 (0)4 92 08 62 60
Fax : +33 (0)4 93 29 24 23
www.unic.fr

UNIC PARIS
94/96, rue Victor Hugo
94200 IVRY-SUR-SEINE
FRANCE
Tél. : +33 (0)1 46 71 02 07
Fax : +33 (0)1 46 71 15 79
www.unic.fr

UNIC USA CORP.
12407 Mukilteo Speedway
Suite 250-B
Lynnwood, WA 98087 - USA
Tél. : +1 425 353 2700
Fax : +1 425 353 3918
www.unic-usa.com

UNIC JAPAN KK
18-5 Nihonbashi Kabuto-cho
Chuo-Ku 103-0026 TOKYO
JAPON
Tél. : +81 356 438 181
Fax : +81 356 438 838
www.unicjapan.co.jp

Ramen Communication 04 93 92 00 00 - 12914FR - Photos Aurélie Heanette - Ozerzo Photography - Document et photos non contractuels - UNIC-RCS Greese B 938 806 408

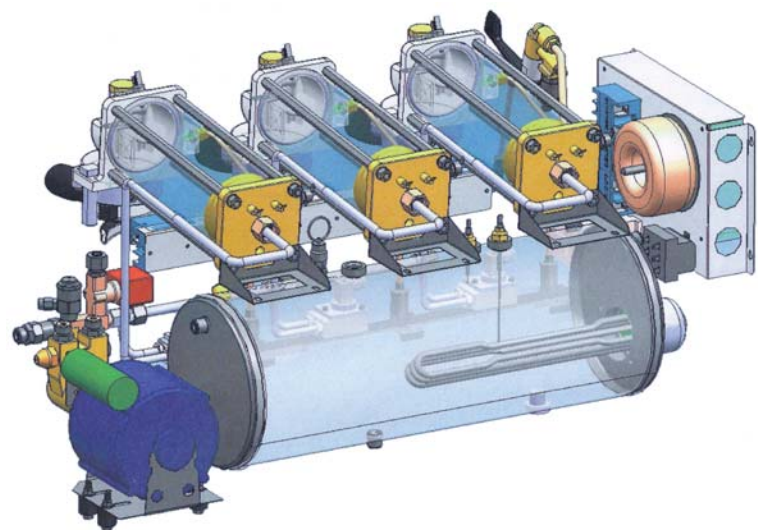


Sublimez votre espresso grâce à la technologie **THERMALINK NETWORK®**

Stella di Caffè 3 groupes, avec sortie Steamair.



La Stella di Caffè est une machine espresso multi-chaudières, pionnière dans la gestion et la distribution de l'énergie. Equipée de la technologie **THERMALINK NETWORK®**, la Stella garantit une stabilité thermique et un contrôle PID précis des températures de chaque chaudière, deux paramètres fondamentaux dans le processus d'extraction café.



- Puissance de chauffe maximale utilisée en simultané 6700W permettant une maîtrise de la consommation énergétique tout en assurant une efficacité de chaque fonction.
- Multi chaudières café indépendantes 1.65L par groupe, régulation thermique par PID.
- Grande chaudière vapeur indépendante, régulation PID de la température par pressostat.

Plusieurs systèmes de pré-infusion pour une extraction de café optimale :

- Pré-infusion mécanique selon 3 tailles de chambre (0,3 ou 6 secondes).
- Pré-infusion électronique - VIPER system (option) : réglage de la pré-infusion en temps ou en pression de façon individuelle pour chaque groupe.
- Pré-infusion manuelle avec contrôle par commande manuelle sur la Stella di Caffè DCL.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **ECRAN LCD** haute résolution 4.2", avec données transférables sur port USB, programmation intuitive et confort d'utilisation grâce à l'écran tactile, éclairage évolutif, position jour/nuit automatique pour une meilleure gestion de l'énergie, menus de programmation (compteur, nettoyage, maintenance...)
- **BOITIERS INDÉPENDANTS**, équipés d'un écran tactile capacitif de 5 touches (plusieurs configurations possibles), rétroéclairage LED. Gestion électronique des boîtiers en réseau via l'écran de contrôle.
- **STEAM GLIDE LEVER®** : Levier horizontal pour un dosage micrométrique de la vapeur à travers un robinet rotatif équipé d'une cartouche céramique.
- **EASY-LOCK PORTAFILTER®** Système hydraulique d'assistance au serrage du porte-filtre, sans effort, pour une étanchéité totale et durable.
- **DOSAMAT®** Technologie brevetée qui permet de détecter et de reconnaître le porte-filtre enclenché sur le groupe : affichage du nombre de tasses correspondant et infusion automatique du volume désiré (6 volumes différents programmables).
- **ENERGY GRIP®** Poignée porte-filtre inclinée à 6°, réalisée en matériaux amortissant les chocs et les vibrations.
- **STEAMAIR** Dispositif exclusif pour émulsionner le lait sous contrôle de la température.
- **SORTIE EAU CHAUDE** temporisée.



- **FILTRES DE PRECISION** (7g, 14g, 18g ou 21g) Les filtres équipant les porte-filtres sont contrôlés pour garantir une homogénéité de la taille des trous et une répartition uniforme sur l'ensemble de la surface du panier, permettant une extraction uniforme. Leur forme spécifique a été étudiée pour assurer une parfaite décompression et faciliter le démoulage de la galette de café.

INTUITIVE ET FACILE D'UTILISATION

la Stella di Caffè est en parfaite adéquation avec les attentes des barista



Stella di Caffè 2 groupes, avec deux sorties vapeur manuelles.

Personnalisez votre Stella di Caffè POUR LA RENDRE UNIQUE



Stella di Caffè DCL 3 groupes, carrosserie et bandeau rétro éclairé personnalisés.

Une machine unique et personnalisable, carrosserie de couleur, bandeau personnalisé rétroéclairé sur la calandre avant et aussi à l'arrière... créer votre Stella à vos couleurs !

COMPOSEZ VOTRE EXTRACTION AVEC LA STELLA DI CAFFE DCL

La Stella di Caffè DCL (DUAL COMMAND LEVER) reproduit le fonctionnement du VIPER system pour le barista qui souhaite un contrôle manuel des cycles de pré-infusion et d'extraction, grâce aux leviers de commande disposés sur le dessus du chauffe-tasses. Deux façons de travailler avec la Stella di Caffè DCL: choisissez le contrôle manuel, ou paramétrez vos réglages via l'interface tactile.

