

mira

Robustesse et extraction à volonté
Workhorse and on-demand extraction



MIRA

UN DESIGN SOIGNÉ POUR UN MAXIMUM DE PERFORMANCE

Une silhouette dynamique aux lignes harmonieuses mais affûtées qui rendent visible tout le potentiel d'innovation de la machine : tel est le défi relevé par la MIRA qui ne déroge pas à la réputation de robustesse et de qualité, empreinte du savoir-faire d'UNIC. Inox et plexiglass se conjuguent autour de la carrosserie, alors que les pièces chromées de la calandre et de la bassine parachèvent l'impression de puissance.



LA GAMME - THE RANGE

MIRA

TWIN MIRA

TRI MIRA

QUATTRO MIRA

DESIGNED AND CRAFTED FOR OPTIMUM PERFORMANCE

With a sleek and dynamic profile, as access is given to its full operational potential, such is the challenge met by the Mira as the well-built, robust machine made by Unic. The combination of stainless steel, Plexiglas and chromed components bespeak its awesome power and ultimately the quality results in the cup for the promise of a long life.



MIRA

FOCUS

Les groupes thermo-compensés MAESTRO se caractérisent par une excellente conductibilité thermique qui garantit stabilité et qualité d'extraction café y compris dans un contexte d'utilisation intensive.

Thermo-regulated MAESTRO groups are characterized by their high thermal conductivity which regulate temperature stability and an outstanding coffee extraction quality, even during intensive use.

UN ESPRESSO PARFAITEMENT
EXTRAIT POUR UNE DÉGUSTATION
TOUTE EN SAVEUR

FIRST IN CLASS ESPRESSO SHOT
MAKER FOR HIGH QUALITY IN
THE CUP EXPECTATIONS



TWIN MIRA 2 groupes avec vapeur temporisée
TWIN MIRA 2 groups with programmable steam dispenser

Café en grains, dosettes, capsules... Choisissez la MIRA qui vous convient ! Grâce au savoir-faire d'UNIC en matière de système d'extraction, il est facile d'adapter sur sa MIRA un système DCA ou DHA à la place du groupe MAESTRO® traditionnel. Les systèmes brevetés DCA et DHA permettent ainsi de réaliser 1 ou 2 espresso, à partir de dosettes E.S.E. et de capsules sur une machine comme la MIRA, offrant en parallèle tous les avantages d'un matériel dédié à une utilisation professionnelle.

Coffee beans, pods, capsules... Select the right MIRA configuration for your business! Thanks to UNIC's experience in brewing systems, it is amazingly easy to adapt a MIRA with an adaptor like a DCA or a DHA in place of the traditional MAESTRO® brewing unit. Patented DCA and DHA systems make professional brewing possible of 1 or 2 espressos from coffee PODs (E.S.E.) or coffee capsules on any MIRA model.

DCA



Groupe breveté DCA pour 1 ou 2 dosettes E.S.E.
MIRA with DCA group for 1 or 2 E.S.E. coffee pods

DHA



Groupe breveté DHA pour 1 ou 2 capsules
MIRA DHA group for 1 or 2 coffee capsules

MIRA

FOCUS

Une mousse de lait sublime pour
réussir vos spécialités boissons

The smoothest milk foam to build your
specialty and signature espresso beverages



STEAMGLIDE

Avec le STEAMGLIDE
LEVER®, le contrôle de
la vapeur est opéré
manuellement de façon
optimale grâce à un
robinet rotatif équipé d'une
cartouche céramique.



The STEAMGLIDE controls
the steam level horizontally
and precisely via a ceramic
cartridge.

Vapeur temporisée Programmable Steam

Une seconde sortie vapeur
programmable est pilotée
depuis le boîtier dédié.
Le contrôle temporisé de
la vapeur facilite le travail
du barista au quotidien.



The second steam dispenser
is programmable with
a programmable timer
push key.

Système LC LC Outlet

Le système LC s'adapte
facilement à la place de
la sortie vapeur standard
en inox : deux fonctions
possibles Latte pour
chauffer le lait/Cappuccino
pour émulsionner le lait.



The LC outlet easily fi ts in
place of the standard steam
outlet to deliver heated milk
into a cup: 2 positions are
possible - Latte to heat milk/
Cappuccino to foam milk.

STEAMAIR®

Avec le système exclusif
STEAMAIR®, la préparation
d'une mousse de lait fine, lisse
et onctueuse est à la portée
de tout utilisateur. Equipée
d'une sonde thermique, la
sortie STEAMAIR® en Teflon,
facile à nettoyer, s'arrête
automatiquement une fois
la température programmée
atteinte.



Exclusive STEAMAIR®
system automatically foams
and heats milk with
automatic temperature
control, delivering smooth
and silky milk foam.

MIRA

TECHNOLOGIES & OPTIONS



Groupe MAESTRO®
MAESTRO® brew group



Commandes volumétriques
Volumetric commands



Chaudière EC/V Pressostat
Pressostat HW/S Boiler



Pré-infusion mécanique
Mechanical preinfusion



STEAMGLIDE LEVER
STEAMGLIDE LEVER



Eau temporisée
Programmable water



Vapeur temporisée
Programmable steam



Chauffe-tasses intégré
Built-in cup warmer

Technologies clés
Key Technologies



Technologies clés + Options
Key Technologies + Options



STEAMAIR®
STEAMAIR®



Eau débit réglable
Adjustable water



Vapeur débit réglable
Adjustable steam



Kit pieds hauts
Raised feet kit



Bac à marc
Waste coffee drawer

Options
Options



TRI MIRA 3 groupes avec STEAMAIR®
TRI MIRA 3 groups with STEAMAIR®



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL FEATURES



Specifications and pictures are not contractual - N°12/20/01
 Photos : aureliejeannette.com - Graphisme : ibodin.com

	MIRA	TWIN MIRA	TRI MIRA
Largeur Width	34 cm 14"	64 cm 25"	86 cm 34"
Profondeur Depth	57 cm 23"	57 cm 23"	57 cm 23"
Hauteur Height	51 cm 20"/23" (NSF)	51 cm 20"/23" (NSF)	51 cm 20"/23" (NSF)
Poids Weight	37 kg	55 kg	76 kg
Chaudière Capacité / Puissance Boiler Capacity / Power	6.4 L / 2500 W	10.1 L / 4300 W	15.6 L / 4300 W
Puissance Power	3000 W / 13 A (Single)	4600 W / 20 A (Single) / 7 A (3+N)	4600 W / 20 A (Single) / 7 A (3+N)
Voltage Voltage	230 V (Single)	230 V (Single) / 400 V (3+N)	230 V (Single) / 400 V (3+N)



MIRA



TWIN MIRA



TRI MIRA

Disponible en version 4 groupes QUATTRO MIRA
 Available in 4 groups QUATTRO MIRA



www.unic-sa.com



UNIC