



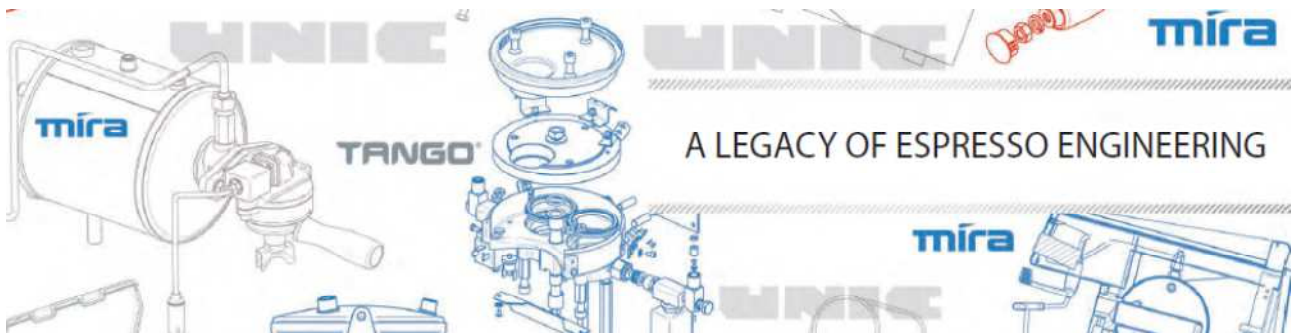
Pressemitteilung Internorga 2014 – 11. Februar 2014

Das moderne Vermächtnis der Espresso-Technik

Einen ganzen Strauß neuer Maschinen und Konzepte präsentiert der französische Traditionshersteller UNIC auf der Internorga 2014.

Seit 95 Jahren produziert die Firma UNIC im französischen Nizza innovative Espressomaschinen für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Auf der Internorga 2014 vom 14.-19. März in Hamburg haben gleich mehrere neue Modelle und Zubereitungskonzepte Deutschlandpremiere.

Das Espressomaschinen-Flaggschiff von UNIC, die Stella di Caffè, präsentiert sich mit einem neuen Partner an ihrer Seite als unschlagbares Duo. Dank einer erfolgreichen Zusammenarbeit von UNIC und MAHLKÖNIG wird auf der Internorga die **Stella di Caffè** mit der Kaffeemühle **K30 DOSAMAT** präsentiert. Das bereits vor 25 Jahren von Unic exklusiv patentierte Dosamat-System ermöglicht eine automatische Siebträgererkennung, z. B. für ein, zwei oder sogar drei Tassen. Die Stella di Caffè ist bereits mit diesem System ausgestattet und startet durch ein einfaches Einrasten des Siebträgers automatisch die Espresso-Extraktion. Die passende Espresso-Mühle K30 DOSAMAT ist seit 2014 ebenfalls mit dem patentierten Dosamat-System ausgestattet. Damit ermöglicht die Stella di Caffè mit passender Mühle und Dosamat-System jedem Barista die einfache und optimale Espressozubereitung. Die Reinigung wird dank des integrierten, automatischen Reinigungsprogramms zum Kinderspiel.



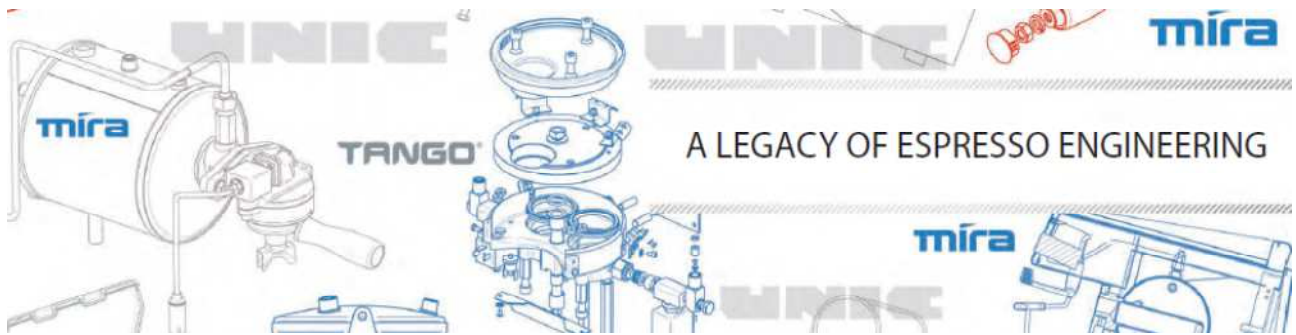
Auch das neue Espressomaschinen-Modell **MIRA** erleichtert mit ihren zahlreichen technischen Features und einer optimierten Kaffee-Extraktion mit gleichbleibender Qualität den Profis in der Gastronomie die Arbeit. So kann bei der Mira jede Brühgruppe individuell elektronisch programmiert werden, ein großer Heißwasserboiler sorgt für eine zuverlässige und konstante Dampfausgabe. Dank „Steamglide lever“ lässt sich die Dampfausgabe zur Milchaufschäumung präzise kontrollieren. Zudem macht das moderne Design mit dynamischer Eleganz die zuverlässige Mira zu einem Blickfang hinter der Theke.

2

Nicht nur im Bereich Espressomaschinen optimiert UNIC die Technik für die Kaffeezubereitung. Auch bei den Vollautomaten aus Frankreich steht die Entwicklung nicht still, sondern bringt immer wieder Innovationen und moderne Modellversionen bewährter Klassiker auf den Markt. Zur Internorga werden die neue Generation der **TANGO ST** mit neuem elektronischen Touchscreen-Display mit zwei Modellen sowie die komplett neue **TANGO MT** (Multiprodukt) vorgestellt. Die TANGO MT ist mit zwei integrierten Kaffeemøhlen und zwei Behältern für Multiprodukte wie Schokoladen- und Milchpulver ausgestattet. Damit sind den Möglichkeiten bei den Getränkevariationen kaum Grenzen gesetzt.

Bei einem Besuch am UNIC-Messestand wird aus der Technik-Theorie genussvolle Praxis. Dort kann mal sich bei einem leckeren Caffè alle Neuheiten und raffinierten Details vorstellen lassen.

UNIC Kaffeemaschinen, Halle B3 OG, Stand 110



Bildunterschrift:

Ein Highlight bei UNIC: Das patentierte DOSAMAT-System für ein, zwei oder sogar drei Tassen für die Stella di Caffè mit der K30 DOSAMAT Mühle mit Siebträgererkennung. Copyright: UNIC SAS

3

Über UNIC

Als erster Espresso-Kaffeemaschinen Hersteller Frankreichs wurde UNIC ursprünglich 1919 in Turin, Italien, vom Ingenieur Mario Levi gegründet. In der 3. Generation werden nunmehr in der Nähe von Nizza hochwertige Kaffeefullautomaten sowie klassische Siebträgermaschinen mit größter Sorgfalt hergestellt. Zuverlässigkeit und Robustheit für gleichbleibende Qualität in der Tasse ist das Credo des Familienunternehmens. UNIC liefert auf 5 Kontinente und in 65 Länder, mit eigenen Niederlassungen in Japan und den USA. www.unic-kaffeemaschinen.de und www.unic.fr

Kontakt :

UNIC KAFFEEMASCHINEN

Lutz M. Arendt, Area Manager Deutschland, Österreich, Schweiz

E-mail : l-arendt@unic-sa.com

www.unic-kaffeemaschinen.de

Mobil : +49 172 1012413

Tel. : +49 8131 454504

Fax : +49 8131 454505