

# 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 fits 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°07/19/03  
 Photos : aureliejeannette.com - Graphisme : ibodin.com

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



**UNIC**  
ESPRESSO ENGINEERS