

stella
☆☆☆☆☆☆☆☆
epic

Entrez dans la légende
Become a legend



STELLA EPIC



STELLA EPIC 3 groupes vapeur temporisée
STELLA EPIC 3 groups with programmable steam dispenser

Un design UNIC

Entre tradition et innovation, la Stella EPIC affirme fièrement l'identité d'UNIC et s'affiche comme l'ambassadrice de la marque. Sa silhouette sophistiquée porte les codes des débuts de la saga STELLA dans les 60's, et y associe une technologie résolument moderne et performante.

A UNIC design

Between tradition and innovation, the Stella EPIC proudly affirms Unic's identity and is the flagship of the brand. Its sophisticated silhouette holds the codes from the early beginnings of the STELLA story since the 1960s, and integrates a decidedly modern and performing technology.

MAKE it
YOURS



DÉMARQUEZ-VOUS
BE UNIQUE

Parce que son design dynamique et ses formes sculptées n'attendent que votre touche personnelle, démarquez-vous en donnant à votre Stella EPIC une personnalité unique. Configurez votre Stella EPIC en choisissant la finition esthétique et technologique qui vous inspire le plus, Series, Premium, Exclusive ou Sur-mesure.

Because its assertive design and sculpted form can be influenced by your personal touch, express yourself by giving the Stella EPIC a unique look. Configure your Stella EPIC by choosing the aesthetic details and technological add-ons which most inspire you through the Series, Premium, Exclusive or Custom.



STELLA EPIC 3 PREMIUM AVEC SIDE FRAME EPOXY GLOSS
BLACK ET COOL TOUCH NOIR

STELLA EPIC 3 PREMIUM WITH BLACK GLOSS EPOXY
SIDE FRAME AND BLACK COOL TOUCH



SERIES STANDARD COLORS
Californian Green, Carmine Red, Black, White

MAKE it EXPERT

Notre VISION

S'appuie sur un savoir-faire industriel vivant où la qualité de l'extraction café est au centre de la conception de nos machines.

Our VISION

Rests on our industrial knowhow where quality coffee extraction is at the center of the creation of our machines.

Votre PASSION

S'inscrit dans la recherche de l'excellence du café et de sa valorisation à travers la complexité qu'offre ce produit vivant.

Your PASSION

Is defined through the search for excellence for coffee and a value through its complexity transformed from this living product.

La Stella EPIC est une machine espresso multi-chaudières, dotée d'une chaudière eau chaude/vapeur de grande capacité, ainsi que de chaudières café individuelles de 1.65L chacune. La régulation thermique par PID des chaudières est gérée précisément à travers des capteurs de pression. La technologie THERMALINK permet de contrôler intelligemment la distribution de la chauffe entre les différents éléments, conférant à la Stella EPIC une excellente stabilité thermique. Cette optimisation de la chauffe permet quant à elle de maîtriser la consommation énergétique de la machine tout au long de son utilisation.

Sublimez votre espresso avec
la technologie **THERMALINK**
Enhance your espresso with
the **THERMALINK** technology



The Stella EPIC is a multi-boiler espresso machine with a very large steam boiler and individual 1.65 L coffee boilers. The thermal stability through boiler PIDs is precisely managed through pressure transducers and thermal sensors. The THERMALINK technology intelligently controls the distribution of heat between the different heating elements, resulting in the Stella EPIC's excellent thermal stability. By optimizing this use of power to heat the needed parts of the machine as needed, the system is in effect made more efficient of its energy requirements throughout its lifetime use.

MAKE it EXPERT

Devenez expert EN CAFÉ
Become a COFFEE EXPERT



En mode expert, prenez le contrôle de vos réglages et gérez vos profils d'infusion ! Vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 profils d'infusion par groupe pour régler les valeurs clés de dosage, température, pré-infusion et post-infusion. Le contrôle de la courbe d'infusion se fait en temps réel sur le boîtier de commande OLED, tandis que l'ajustement et l'enregistrement des paramètres des profils d'infusion sont opérés sur le boîtier de contrôle tactile.

In expert mode, take control of your settings and your espresso extractions profiles! There are up to 5 recordable extraction profiles per group to set the key values for doses, temperature, pre-infusions and post-infusion. The control of the pressure curve is shown in real time on the group's control panel, while the adjustments and recordings of each profiling parameter are operated through the touch screen.



Maximisez la précision de votre extraction café

Avec la balance de haute précision Lunar ACAIA, compacte, connectée et intégrée à la grille de bassine, contrôlez le ratio d'extraction de vos cafés et le temps d'infusion grâce au timer qui se déclenche dès que le café entre en contact avec la tasse.

Maximize the precision of your coffee extraction

Working in tandem with the precision Lunar ACAIA compact scale, connected and integrated into the drip tray, control the brew ratio of each shot and the extraction time with the timer which starts as soon as the coffee makes contact with the cup.

MAKE it
YOURS

EASYLOCK

L'intuitivité et l'ergonomie d'utilisation de la Stella EPIC offrent une qualité de travail au barista

Equipée de la technologie EASYLOCK, la Stella EPIC offre au barista une ergonomie et un confort de travail inégalés : le système hydraulique d'assistance au serrage du porte-filtre soulage le poignet du barista, et garantit une étanchéité totale et durable tout en réduisant l'usure du joint de groupe. La poignée ENERGY GRIP du porte-filtre inclinée à 6° est réalisée dans un matériau absorbant les chocs et les vibrations.

Intuitive and easy to use, the Stella EPIC is barista friendly

With the EASYLOCK technology, the Stella EPIC offers the barista a truly ergonomic and comfortable workspace: the hydraulically sealed portafilter minimizes barista wrist fatigue, allows for greater consistency between shots, and extends the life of group gaskets. The ENERGY GRIP portafilter handle is 6° inclined and made with special rubber to absorb shocks and vibrations.

COOLTOUCH

La sortie Cool touch permet de manipuler la vapeur sans risque de brûlure et facilite le nettoyage après utilisation.

The Cool Touch let's you control the steam without the risk of burns and is easier to clean after each use.



BASSINE AJUSTABLE HEIGHT-ADJUSTABLE DRIP TRAY



Ajuster facilement son poste de travail en réglant la hauteur de la bassine : cinq positions offrant un delta de 112mm pour s'adapter à différents contenants.

Easily adjust the work area by setting the best height of the drip tray: 5 positions varying 4.5 inches for different cup sizes.

STEAMGLIDE

La poignée horizontale STEAMGLIDE permet un dosage micrométrique de la vapeur.

L'option DRY STEAM délivre une vapeur saturée sèche sans particules d'eau en suspension, particulièrement adaptée à une chauffe douce et progressive pour réaliser des boissons complexes.

The horizontally positioned STEAMGLIDE let's you control the steam to micrometric levels.

The DRY STEAM option delivers a saturated dry steam without suspended water particles to create a more complex foam.



STELLA EPIC

TECHNOLOGIES
& OPTIONS



STELLA EPIC Premium côtés inox ondulé
STELLA EPIC Premium with corrugated stainless-steel sides

LES ACCESSOIRES BARISTA INDISPENSABLES

FAVORITE BARISTA TOOLS



Douchettes et filtres de haute précision
Precision coffee filters and shower screens



Balance intégrée Lunar Acaia
Built-in drip tray integrated Lunar Acaia scale



Répartiteur de mouture
Coffee leveling



Tasseur UNIC Ø57
Coffee tamper Ø57

Technologies clés - Key Technologies



THERMALINK NETWORK®
THERMALINK NETWORK®



Gestion profil infusion
Infusion profiling



Contrôle PID température
Temperature PID Control



Pré-infusion électronique
Electronic preinfusion



Système serrage EASYLOCK®
Sealing system EASYLOCK®



Porte-filtre ENERGY GRIP®
ENERGY GRIP® portafilter



STEAMGLIDE
STEAMGLIDE



Eau mitigée
Mixed water



Nettoyage automatique
Automatic cleaning

Options - Options



Personnalisation
Customization



Connectivité IoT
IoT Connectivity



Filtre de précision
Precision filter



DOSAMAT®
DOSAMAT®



Connexion informatique
Computer connection



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES

	STELLA EPIC 2	STELLA EPIC 3
Largeur Width	79 cm 31"	98 cm 39"
Profondeur Depth	68 cm 27"	68 cm 27"
Hauteur Height	51 cm 20"	51 cm 20"
Poids Weight	90 Kg / 198 lb	100 kg / 220 lb
Chaudière Capacité / Puissance Boiler Capacity / Power	8.9 L / 6000 W	14.3 L / 6000 W
Chaudières café capacité / Puissance Coffee boiler capacity / Power	2 x 1.65 L / 2000 W	3 x 1.65 L / 2000 W
Puissance Power	6700 W / 30 A (Single) / 10 A (3+N)	6700 W / 30 A (Single) / 10 A (3+N)
Voltage Voltage	230 V Mono / 400 V (3+N)	230 V (Single) / 400 V (3+N)



STELLA EPIC 2



STELLA EPIC 3



Specifications and pictures are not contractual - N°07/19/03
Photos : aureliejeannette.com - Graphisme : ibodin.com



www.unic.fr



UNIC
ESPRESSO ENGINEERS