

Siebträgermaschine

Für mittlere bis große  
Betriebe

50-100+ Tassen/T

— Unic Stella di Caffè

# Professionelle Siebträgermaschine



Kaffee &  
Espresso



Milch-  
Spezialitäten



Tee

Die Unic Stella di Caffè ist die ideale Siebträgermaschine für Gastronomiebetriebe, die perfekten Espresso und Cappuccino servieren möchten. Mit zwei, drei oder vier Gruppen bietet die Stella EPIC maximale Vielseitigkeit.

Ihre fortschrittliche Technologie sorgt für eine beeindruckende thermische Stabilität, was bedeutet, dass jeder Kaffee genau so schmeckt, wie er soll.

Im Expertenmodus kannst Du bis zu 5 individuelle Extraktionsprofile pro Gruppe einstellen, einschließlich Dosierung, Temperatur und Infusionszeiten. Die intuitive Steuerung erfolgt über den Touchscreen, während Du die Druckkurve in Echtzeit auf dem Bedienfeld verfolgen kannst.

Die Stella EPIC ist nicht nur leistungsstark, sondern auch benutzerfreundlich. Mit Cool Touch kannst Du den Dampf sicher steuern, ohne Dich zu verbrennen. Die horizontale STEAMGLIDE ermöglicht präzise Dampfkontrolle.

Ein absolutes Muss für gastronomische Betriebe, die höchste Kaffeequalität anstreben.



## Optional: Paket Barista-Zubehör

Das Paket Barista-Zubehör ermöglichen einen perfekten Start mit der neuen Siebträgermaschine.

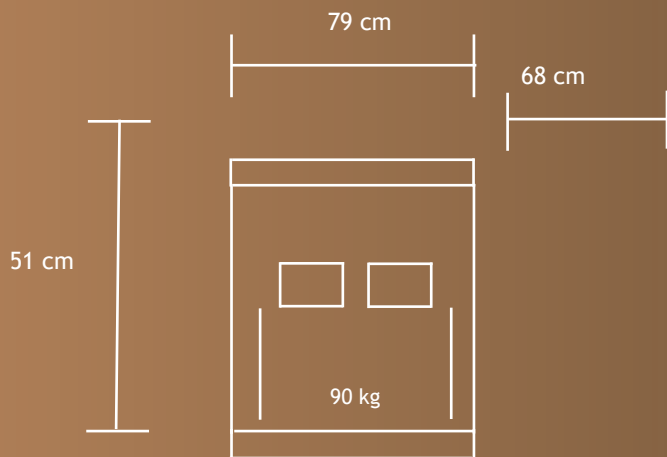
Es enthält:

Counter-Brush, più caffè Reinigungspinsel mit Holzgriff, Level Tamper, Milchschaumkännchen 0,5 L & 0,35 L, Kaffeebüchsen Espresso, Espresso- und Cappuccinotassen inkl. Unterteller, Microfasertücher blau und schwarz, Reinigungsbürste für Siebträger und vieles mehr



## Unic Stella di Caffè

# Technische Daten



Modell	Unic Stella di Caffè 2G
Geeignet für	50-100+ Personen
Anzahl der Auswahlen	Touch Screen & Hebel
Spannung/Anschlusswerte Strom	230 V / 6.700 W
Maße (BxTxH)	79 x 68 x 51 cm
Gewicht	90 kg
Anzahl der Gruppen	2-4
Farben	Chrome, schwarz
Automatischer Milchaufschäumer „Autosteam“	Ja
Heißwasserdrüse	Ja
Automatisch Tempern/Leveln	Nein
Wasserversorgung	Leitungsgebunden
Anzahl der Kreise	2

### Die Vorteile im Überblick

- Leistungsstarkes Siebträgersystem auf kleiner Stellfläche
- Kein Leveln und Tampen dank Aroma Perfect System
- Mit der automatischen Latte-Art Dampfpflanze gelingt Milchschaum in Barista-Qualität.
- Wahltasten mit Mengenautomatik ergeben voreingestellte Füllmengen auf Knopfdruck.
- Nach kurzer Einführung ist Siebträgermaschine kinderleicht bedienbar und einfach zu reinigen.

### Für den perfekten Einstieg: Barista-Workshop

Für einen professionellen Einstieg in das Barista-Handwerk bieten wir Deinen Mitarbeitenden Barista-Workshops an - informative Schulung und professionelles Handling in einem. Du kannst aus verschiedenen Modulen wählen, bspw. Kaffee-Verkostung, Latte-Art, Reinigung und vielem mehr.

So erlangt jeder die wichtigen Barista-Kenntnisse.

