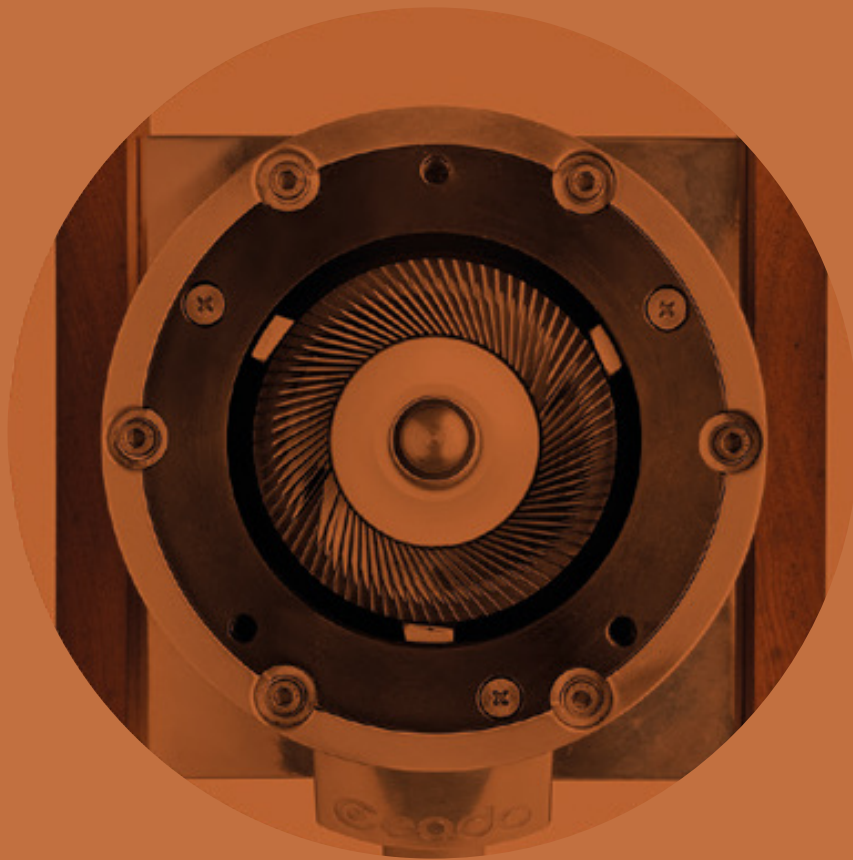


ceado.



Ceado
Coffee
Grinders

Designing **Flavor.**

ceado.

Rev Zero



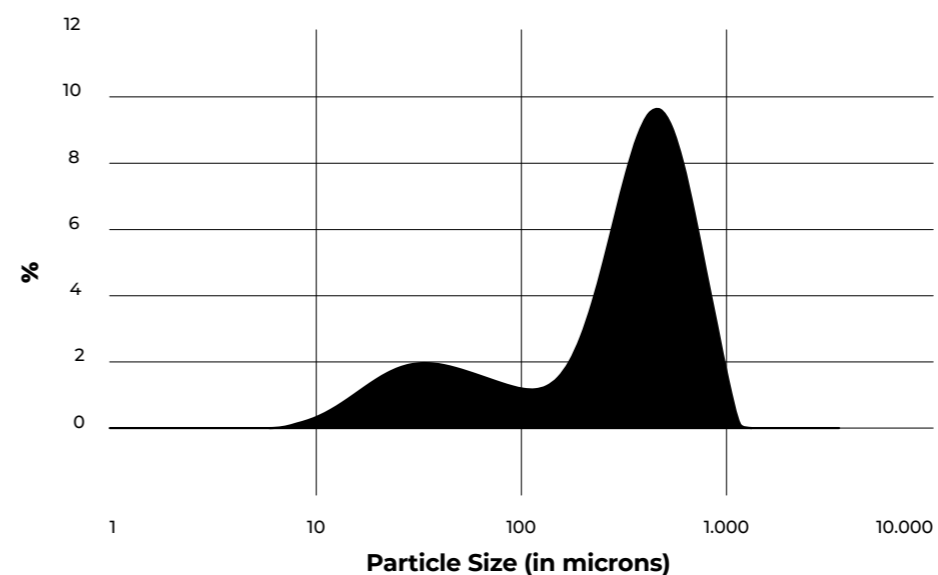
Il macinacaffè ideale per **esaltare la freschezza e la nitidezza** del caffè di qualità.

RSZ83

Macine da 83 mm con rivestimento in Red Speed, durata 4 tonnellate.



Particle Size Distribution of Rev Zero



Sweep Out Dual Spin



La tecnologia Sweep-Out **elimina la ritenzione del caffè**, mantenendo ogni dose fresca e ricca di sapore.

- Preserva i **composti volatili**, esaltando il sapore e la complessità in tazza.
- Consegna il **99% del caffè macinato** direttamente nel portafiltro, massimizzando la nitidezza del sapore e la costanza del risultato.
- **Evita le variazioni** causate dalla ritenzione, che può alterare temperatura, contenuto di gas e gusto.
- **Riduce la ritenzione a soli ~2 g** tra le macine (rispetto ai 9-13 g di altri macinacaffè), risparmiando 3-5 dosi al giorno.
- Lavora in **sinergia con le tecnologie GTM, WAM e Steady Lock** per garantire dosi e granulometria costanti in ogni condizione.



Weight Adjustment Module

Il peso costante aiuta a disegnare e monitorare il sapore delle ricette. La serie Rev è dotata di un **modulo misurazione peso intercambiabile**, installabile in meno di due minuti, anche dopo il montaggio del macinacaffè.

WAM



Modulo WAM



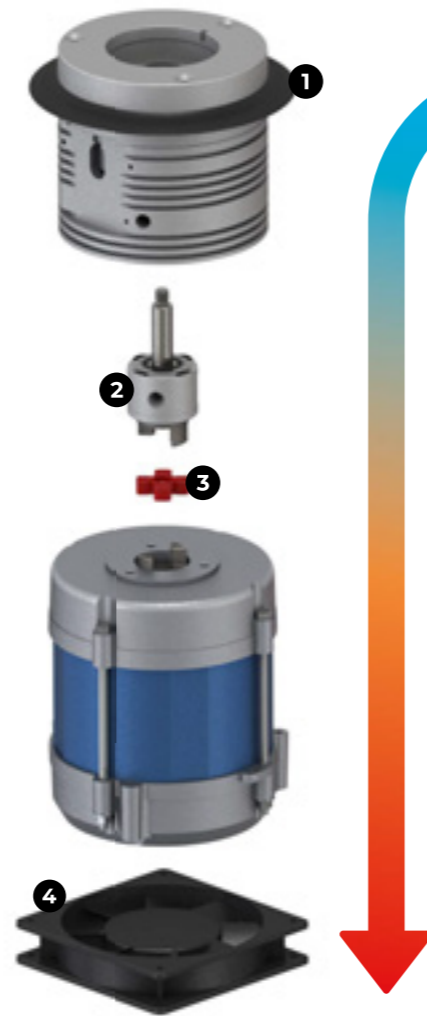
Modulo PFA

Grounds Temperature Management

gtm

Una **temperatura stabilmente bassa** del caffè macinato è fondamentale per un'estrazione del sapore uniforme.

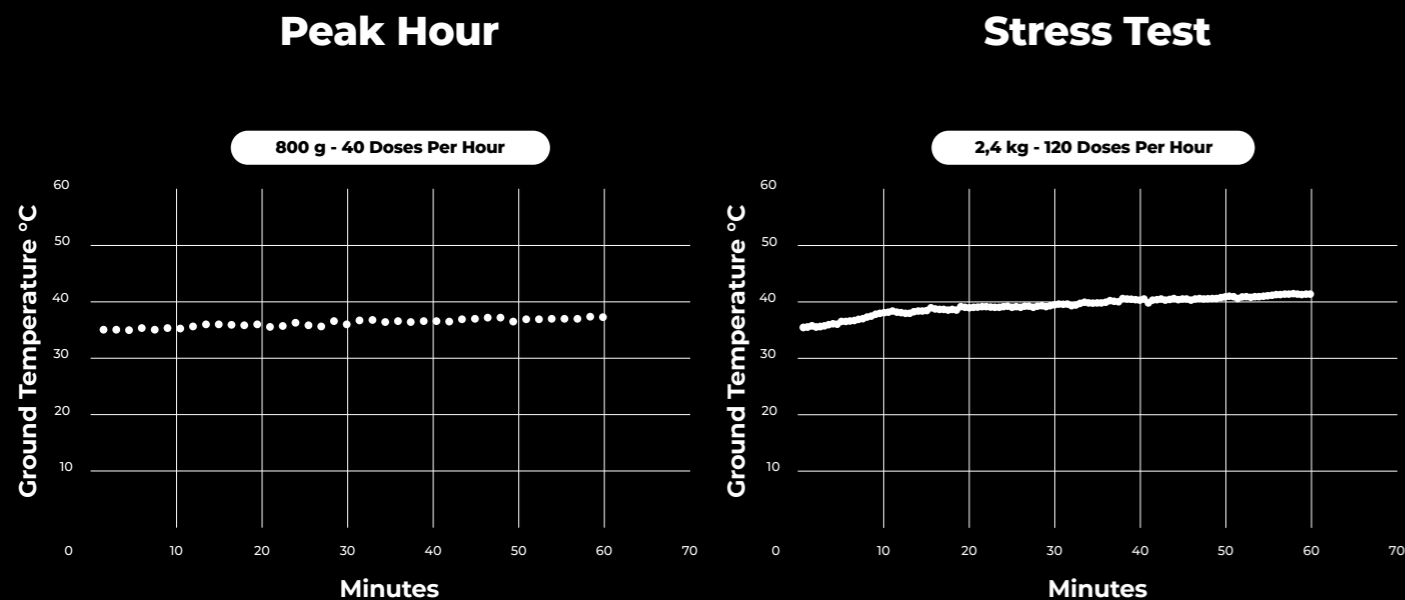
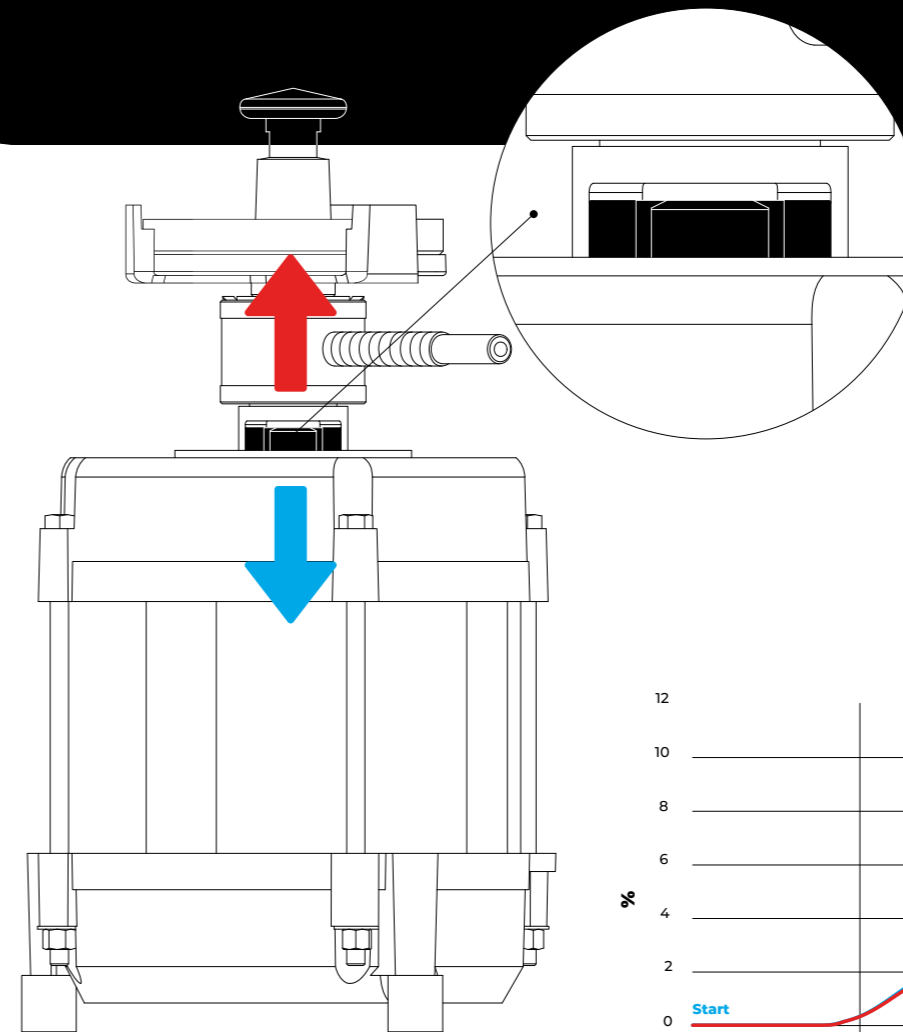
- 1 **Dissipatore di calore da 2,5 kg** attorno alle macine per disperdere grandi quantità di calore con continuità.
- 2 **Albero di trasmissione** che separa le macine dal motore evitando la trasmissione del calore.
- 3 **Materiale isolante** per impedire la trasmissione del calore.
- 4 **Gestione attiva del flusso d'aria** interno per mantenere la stabilità della temperatura a qualsiasi ritmo di macinatura.



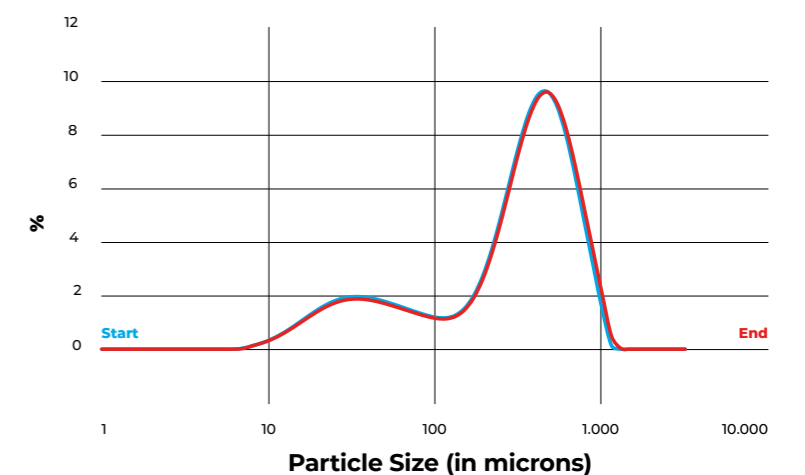
Steady Lock



Il macinacaffè è dotato di un **sistema di controbilanciamento** che compensa, neutralizzandolo, l'effetto di espansione termica delle macine. Questo garantisce una dimensione delle particelle costante a qualsiasi ritmo di macinatura, preservando lo stesso profilo aromatico.



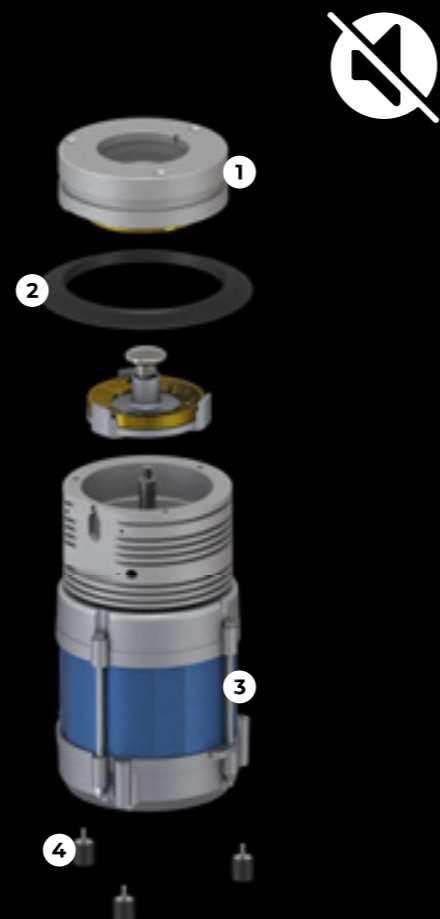
Peak Hour
Granulometry Consistency



Noise Reduction

Macinacaffè progettato per **prevenire la trasmissione delle vibrazioni** e ridurre le **emissioni di rumore**.

- 1 **Camera di macinatura da 2,5 kg** per maggiore insonorizzazione.
- 2 **Anello in gomma** per ridurre la propagazione del rumore.
- 3 **Motore separato dalle macine** per prevenire la trasmissione delle vibrazioni.
- 4 Motore montato su un **sistema di sospensioni** che attenua l'emissione di vibrazioni.



Advanced Leveling Intelligent Grinding Nexus

Align

Regolazione stepless ad alta precisione con **display** per una lettura digitale, intuitiva e rapida, della regolazione di macinatura.



La pulizia non è mai stata così facile.

Le macine sono facili da pulire e ispezionare, poiché bastano **3 viti** per rimuovere la parte superiore della camera di macinatura. Dopo la pulizia, non è necessaria alcuna regolazione della macinatura.



Beccuccio Rimovibile

Bastano **pochi secondi e un cacciavite** per allentare la vite di sicurezza ed estrarre il beccuccio insieme al flap metallico per la pulizia. Rimetterlo a posto è altrettanto facile: **quattro guide** lo riportano rapidamente nella posizione corretta senza possibilità di errore.

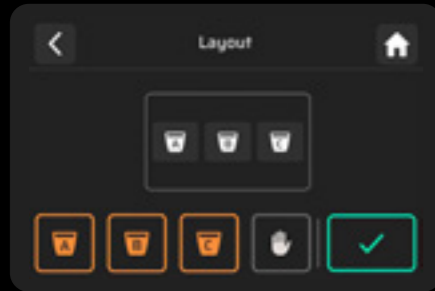
Filtro dell'Aria Rimovibile

Per evitare che polvere e sporco entrino nelle parti interne del macinino, è installato un filtro dell'aria dietro la griglia di aspirazione. Un **promemoria per la pulizia** appare periodicamente sul display.



L'interfaccia utente è progettata per essere all'avanguardia, garantendo un **uso intuitivo** per tutti.

Menu a scorrimento



Layout delle dosi personalizzabile



- Stabilità della temperatura della macinatura
- Precisione del peso
- Costanza della granulometria
- Zero Ritenzione

Il macinacaffè che disegna il sapore.



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025



Ceado original burrs
RSZ83

User Interface

Rev Zero

ø 83 macine piane Red Speed



Align



Steady Lock



Gtm



WAM



Sweep Out
Dual Spin

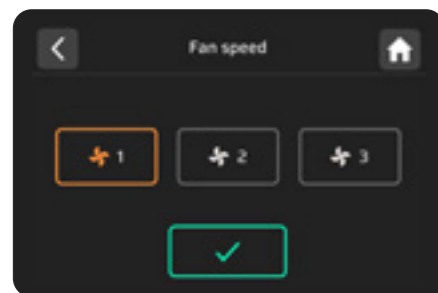
Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 900 W 110-120 V · 60 Hz / 7 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1480 / 1700 rpm
Average Output (g/s)	5,2 (50 Hz) / 6 (60 Hz)
Peso netto	17 kg
Peso lordo	18,8 kg
Dimensioni	200 x 270 x 630h mm
Macine	RSZ83 ø 83 macine piane Red Speed*
Campana	Circa 1600 g
Settaggio dose	Digitale con riferimento di macinatura sul display
Display	Touch multifunzione
Rumore	62 dB
Colori	● ●

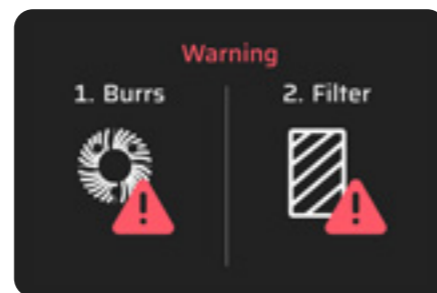
*La versione NSF utilizza macine in acciaio.



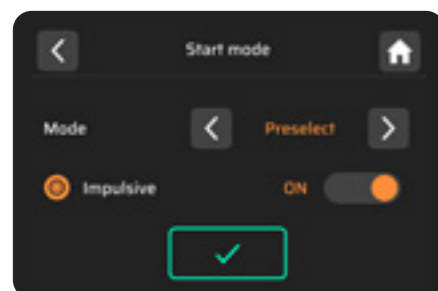
Rev Zero Webpage



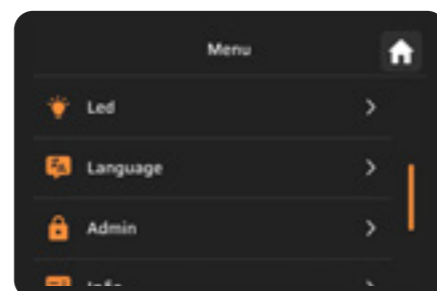
Flusso d'aria programmabile



Avvisi di manutenzione



Cinque modalità di attivazione della macinatura



Impostazioni generali

ceado.

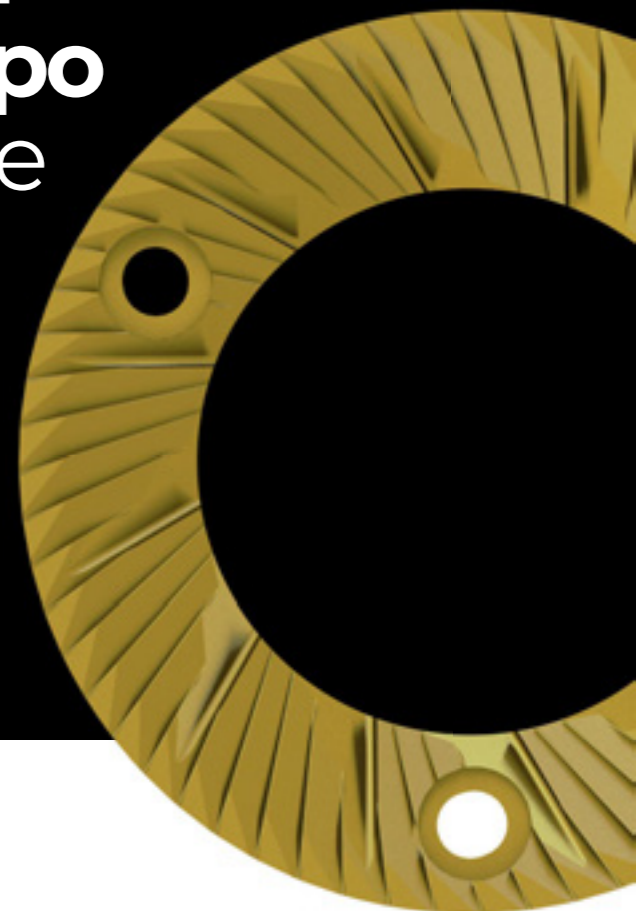
Rev Titan



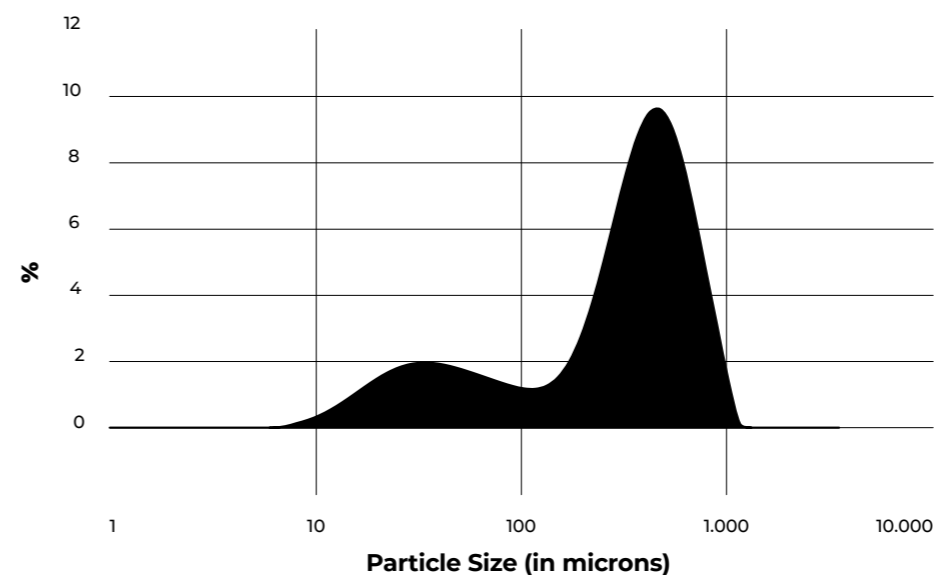
Il macinacaffè ideale per ambienti ad alto volume, in grado di **esaltare la percezione del corpo** anche nelle bevande a base di latte.

HPT83

Macine ad alta produttività da 83 mm con rivestimento in TIN, con durata di 2,5 tonnellate.

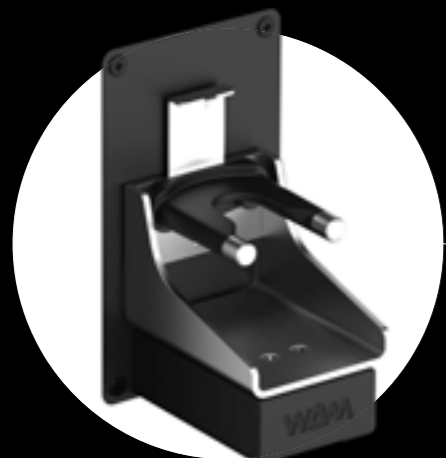


Particle Size Distribution of Rev Titan



Weight Adjustment Module

Il peso costante aiuta a disegnare e monitorare il sapore delle ricette. La serie Rev è dotata di un **modulo misurazione peso intercambiabile**, installabile in meno di due minuti, anche dopo il montaggio del macinacaffè.



Modulo WAM



Modulo PFA

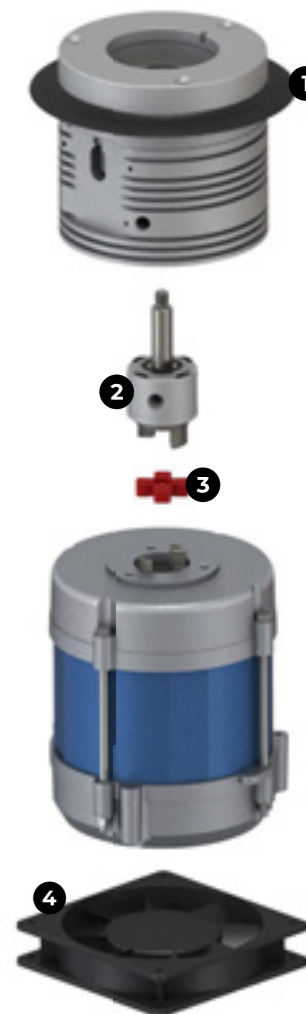


Grounds Temperature Management

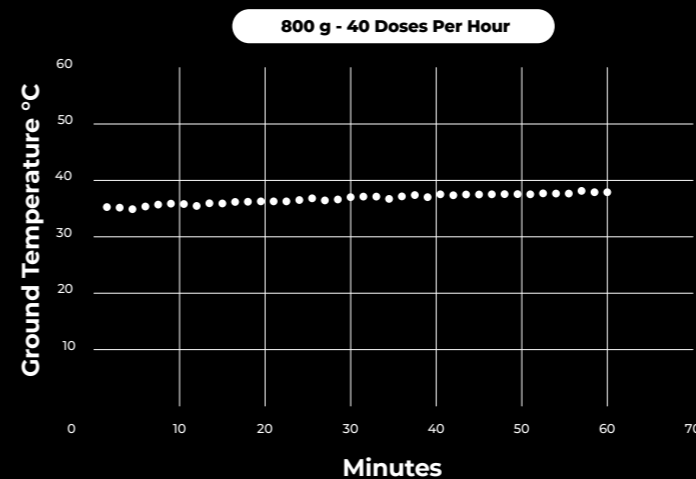
Una **temperatura stabilmente bassa** del caffè macinato è fondamentale per un'estrazione del sapore uniforme.

- 1 **Dissipatore di calore da 2,5 kg** attorno alle macine per disperdere grandi quantità di calore con continuità.
- 2 **Albero di trasmissione** che separa le macine dal motore evitando la trasmissione del calore.
- 3 **Materiale isolante** per impedire la trasmissione del calore.
- 4 **Gestione attiva del flusso d'aria** interno per mantenere la stabilità della temperatura a qualsiasi ritmo di macinatura.

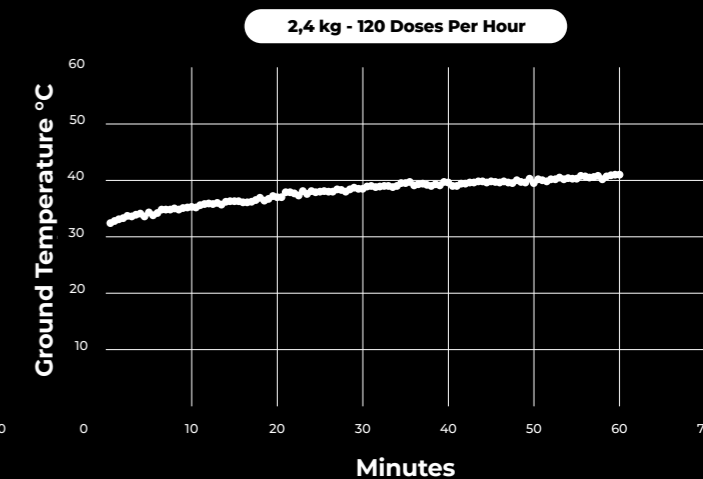
gtm



Peak Hour



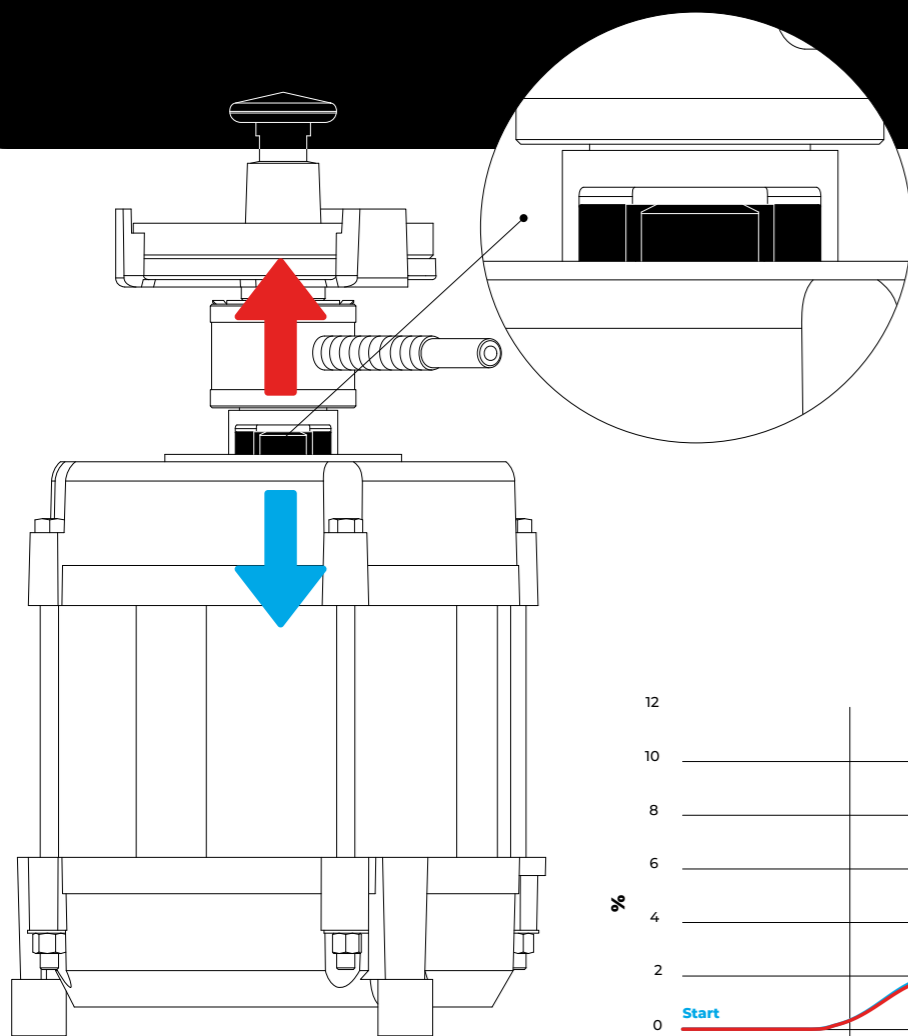
Stress Test



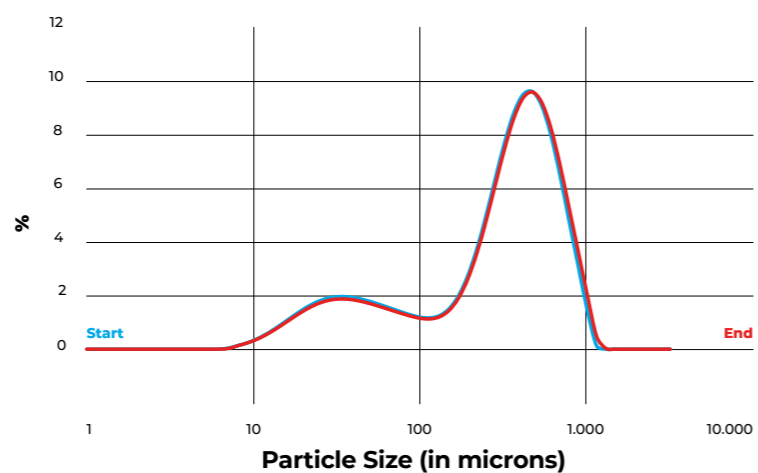
Steady Lock



Il macinacaffè è dotato di un **sistema di controbilanciamento** che compensa, neutralizzandolo, l'effetto di espansione termica delle macine. Questo garantisce una dimensione delle particelle costante a qualsiasi ritmo di macinatura, preservando lo stesso profilo aromatico.



Peak Hour
Granulometry Consistency



Noise Reduction



Macinacaffè progettato per **prevenire la trasmissione delle vibrazioni** e ridurre le **emissioni di rumore**.

- 1 **Camera di macinatura da 2,5 kg** per maggiore insonorizzazione.
- 2 **Anello in gomma** per ridurre la propagazione del rumore.
- 3 **Motore separato dalle macine** per prevenire la trasmissione delle vibrazioni.
- 4 Motore montato su un **sistema di sospensioni** che attenua l'emissione di vibrazioni.



Advanced Leveling Intelligent Grinding Nexus

Align

Regolazione stepless ad alta precisione con **display** per una lettura digitale, intuitiva e rapida, della regolazione di macinatura.



La pulizia non è mai stata così facile.

Le macine sono facili da pulire e ispezionare, poiché bastano **3 viti** per rimuovere la parte superiore della camera di macinatura. Dopo la pulizia, non è necessaria alcuna regolazione della macinatura.



Beccuccio Rimovibile

Bastano **pochi secondi e un cacciavite** per allentare la vite di sicurezza ed estrarre il beccuccio insieme al flap metallico per la pulizia. Rimetterlo a posto è altrettanto facile: **quattro guide** lo riportano rapidamente nella posizione corretta senza possibilità di errore.

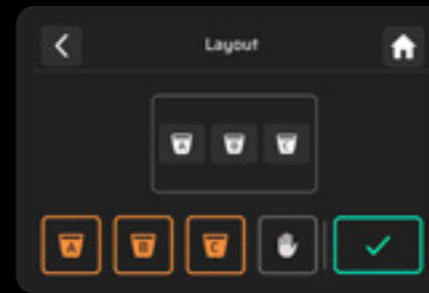
Filtro dell'Aria Rimovibile

Per evitare che polvere e sporco entrino nelle parti interne del macinino, è installato un filtro dell'aria dietro la griglia di aspirazione. Un **promemoria per la pulizia** appare periodicamente sul display.



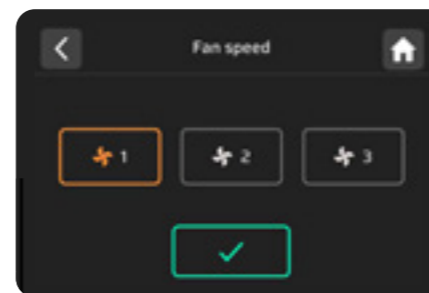
L'interfaccia utente è progettata per essere all'avanguardia, garantendo un **uso intuitivo** per tutti.

Menu a scorrimento

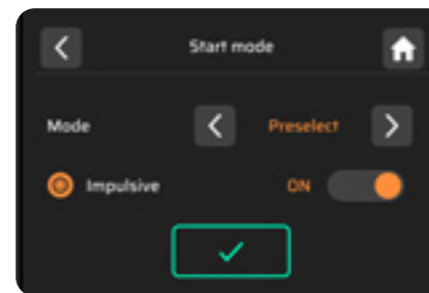


Layout delle dosi personalizzabile

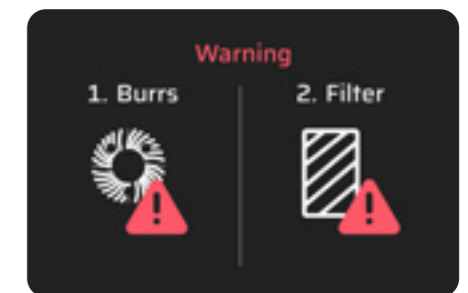
User Interface



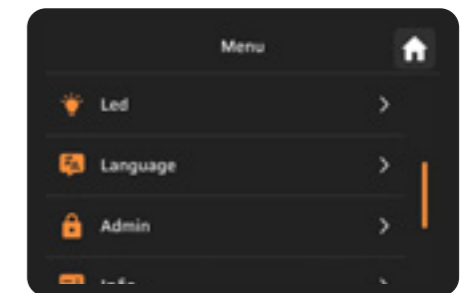
Flusso d'aria programmabile



Cinque modalità di attivazione della macinatura



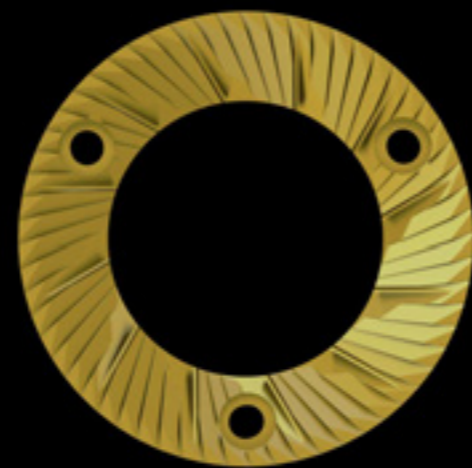
Avvisi di manutenzione



Impostazioni generali

- Stabilità della temperatura della macinatura
- Precisione del peso
- Costanza della granulometria

Stesso sapore a qualsiasi velocità.



Ceado original burrs HPT83



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025

Rev Titan

Ø 83 HP macine piane in titanio



Align



Steady Lock



Gtm



WAM

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza 220-240 V · 50-60 Hz / 740 W

110-120 V · 60 Hz / 6 A

Rpm 50 Hz / 60 Hz 1480 / 1700 rpm

Average Output (g/s) 5 (50 Hz) / 6 (60 Hz)

Peso netto 17 kg

Peso lordo 18,8 kg

Dimensioni 200 x 270 x 630h mm

Macine **HPT83** Ø 83 HP macine piane in titanio*

Campana Circa 1600 g

Settaggio dose Digitale con riferimento di macinatura sul display

Display Touch multifunzione

Rumore 67 dB

Colori ● ●



Rev Titan Webpage

*La versione NSF utilizza macine in acciaio.



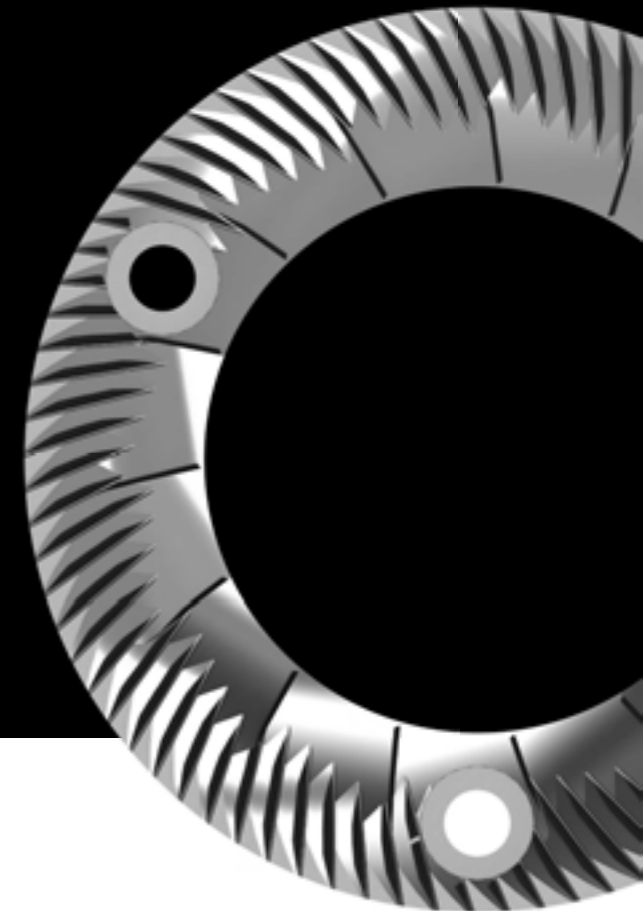
ceado.

Rev Steel

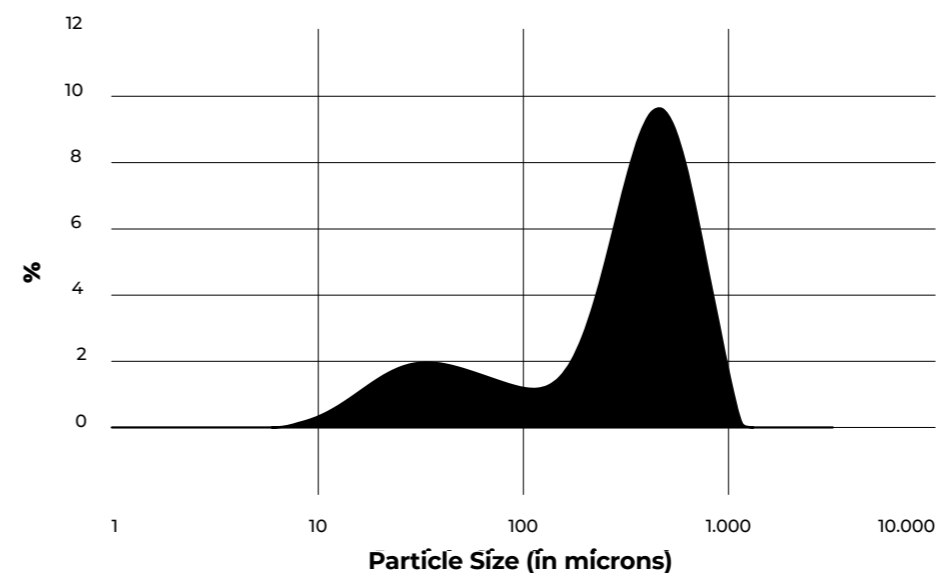


Il macinino ideale per le miscele espresso, che offre un **perfetto equilibrio tra corpo e nitidezza del sapore.**

C83
Macine piane in acciaio da 83 mm con una durata di 900 kg



Particle Size Distribution of Rev Steel



Weight Adjustment Module

Il peso costante aiuta a disegnare e monitorare il sapore delle ricette. La serie Rev è dotata di un **modulo misurazione peso intercambiabile**, installabile in meno di due minuti, anche dopo il montaggio del macinacaffè.



Modulo WAM



Modulo PFA

Grounds Temperature Management

Una **temperatura stabilmente bassa** del caffè macinato è fondamentale per un'estrazione del sapore uniforme.

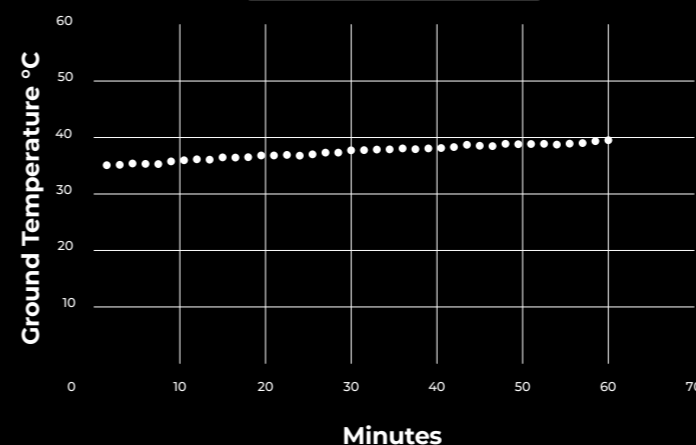
- 1 **Dissipatore di calore da 2,5 kg** attorno alle macine per disperdere grandi quantità di calore con continuità.
- 2 **Albero di trasmissione** che separa le macine dal motore evitando la trasmissione del calore.
- 3 **Materiale isolante** per impedire la trasmissione del calore.
- 4 **Gestione attiva del flusso d'aria** interno per mantenere la stabilità della temperatura a qualsiasi ritmo di macinatura.

gtm



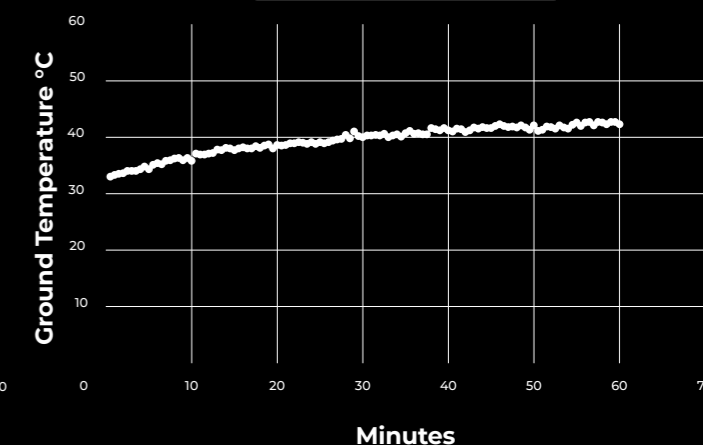
Peak Hour

800 g - 40 Doses Per Hour



Stress Test

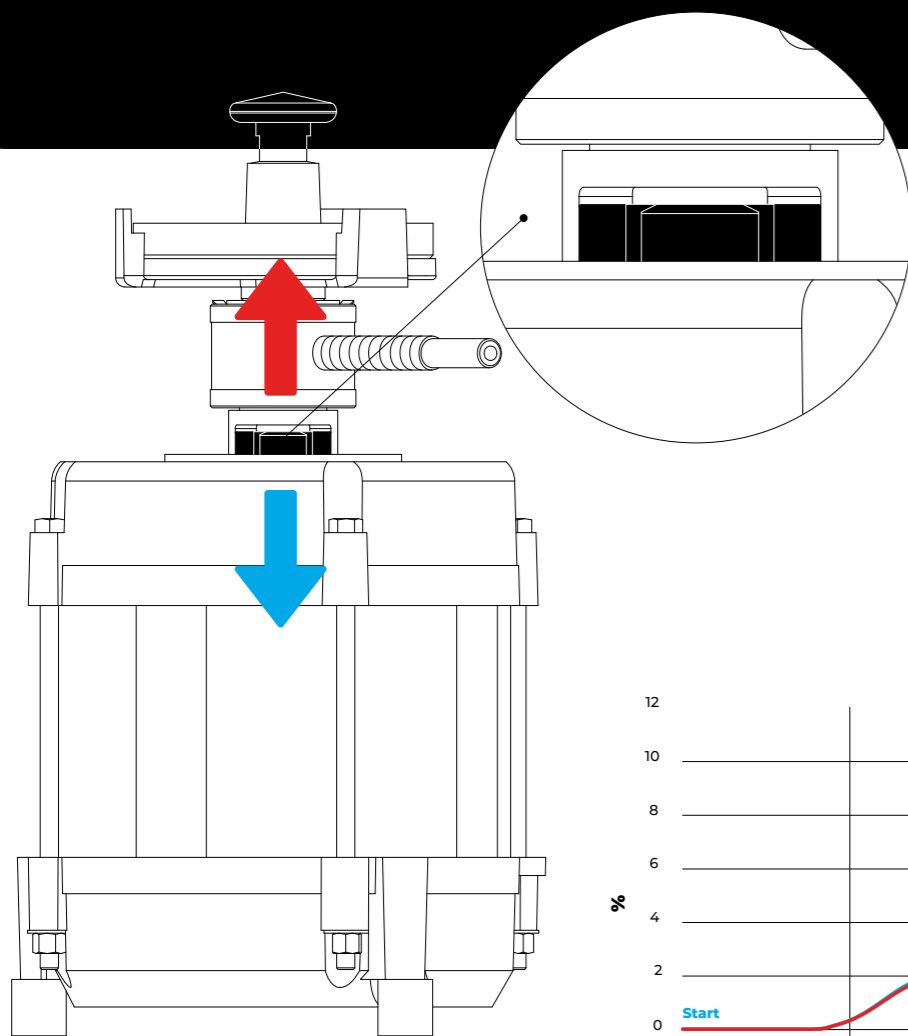
2,4 kg - 120 Doses Per Hour



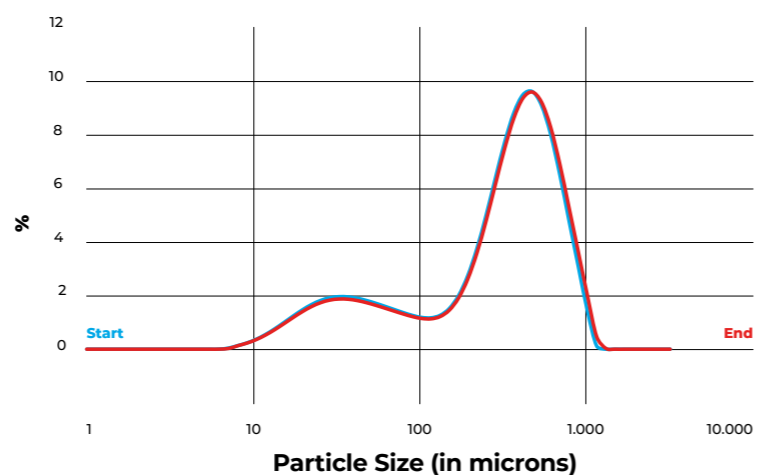
Steady Lock



Il macinacaffè è dotato di un **sistema di controbilanciamento** che compensa, neutralizzandolo, l'effetto di espansione termica delle macine. Questo garantisce una dimensione delle particelle costante a qualsiasi ritmo di macinatura, preservando lo stesso profilo aromatico.



Peak Hour
Granulometry Consistency



Noise Reduction



Macinacaffè progettato per **prevenire la trasmissione delle vibrazioni** e ridurre le **emissioni di rumore**.

- 1 **Camera di macinatura da 2,5 kg** per maggiore insonorizzazione.
- 2 **Anello in gomma** per ridurre la propagazione del rumore.
- 3 **Motore separato dalle macine** per prevenire la trasmissione delle vibrazioni.
- 4 Motore montato su un **sistema di sospensioni** che attenua l'emissione di vibrazioni.



Advanced Leveling Intelligent Grinding Nexus

Align

Regolazione stepless ad alta precisione con **display** per una lettura digitale, intuitiva e rapida, della regolazione di macinatura.



La pulizia non è mai stata così facile.

Le macchine sono facili da pulire e ispezionare, poiché bastano **3 viti** per rimuovere la parte superiore della camera di macinatura. Dopo la pulizia, non è necessaria alcuna regolazione della macinatura.



Beccuccio Rimovibile

Bastano **pochi secondi e un cacciavite** per allentare la vite di sicurezza ed estrarre il beccuccio insieme al flap metallico per la pulizia. Rimetterlo a posto è altrettanto facile: **quattro guide** lo riportano rapidamente nella posizione corretta senza possibilità di errore.

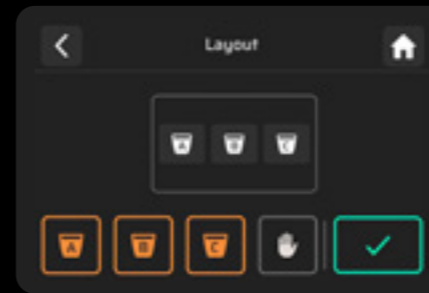
Filtro dell'Aria Rimovibile

Per evitare che polvere e sporco entrino nelle parti interne del macinino, è installato un filtro dell'aria dietro la griglia di aspirazione. Un **promemoria per la pulizia** appare periodicamente sul display.



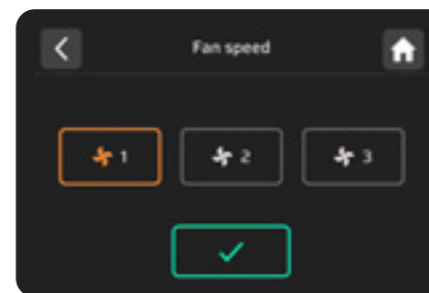
L'interfaccia utente è progettata per essere all'avanguardia, garantendo un **uso intuitivo** per tutti.

Menu a scorrimento

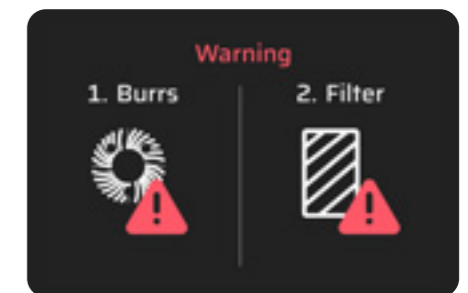


Layout delle dosi personalizzabile

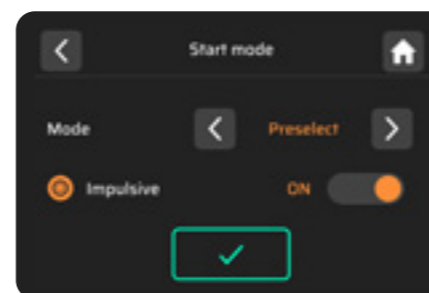
User Interface



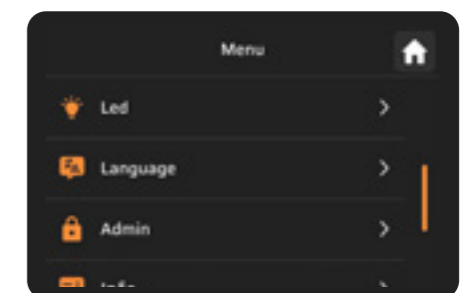
Flusso d'aria programmabile



Avvisi di manutenzione



Cinque modalità di attivazione della macinatura



Impostazioni generali

- Stabilità della temperatura della macinatura
- Precisione del peso
- Costanza della granulometria

Stesso sapore per tutti.



Ceado original burrs C83



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025

Rev Steel

Ø 83 macine piane



Align



Steady Lock



Gtm



WAM

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 500 W 110-120 V · 60 Hz / 4 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1480 / 1700 rpm
Average Output (g/s)	4 (50 Hz) / 5 (60 Hz)
Peso Netto	14,4 kg
Peso Lordo	16,2 kg
Dimensioni	200 x 270 x 590h mm
Macine	C83 Ø 83 macine piane*
Campana	circa 1600 g
Settaggio dose	Digitale con riferimento di macinatura sul display
Display	Touch multifunzione
Rumore	66 dB
Colori	● ●



Rev Steel Webpage

*Macine red speed disponibili.



ceado.

Life S

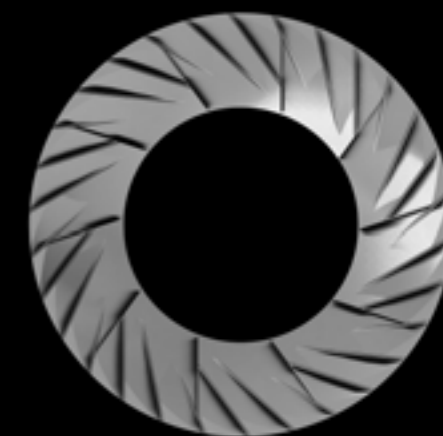
GOOD
DESIGN



Designing Flavor.

• Camera di macinatura a bassa ritenzione

Specializzato per espresso.



Ceado original burrs
XB50



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025

Life S

ø 50 macine piane multi-purpose
senza viti

Dati tecnici

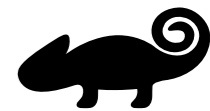
Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 300 W 110-120 V · 60 Hz / 3 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1380 / 1650 rpm
Average Output (g/s)	1,6 (50 Hz) / 1,9 (60 Hz)
Peso netto	5,2 kg
Peso lordo	5,8 kg
Dimensioni	150 x 200 x 355h mm
Macine	XB50 ø 50 macine piane multi-purpose senza viti
Campana	Circa 300 g
Settaggio dose	2 Tempi Programmabili / Dose Manuale
Colori	● ● ● ● ●



Life S Webpage

ceado.

E6C Chameleon



Massimizza il sapore.

- Geometria multipurpose.
- Rivestimento per tecnologia RDT.
- Motore potente per chicchi ad alta densità.
- **Inclinazione a 30°** e soffiETTO per una ritenzione quasi nulla.
- Regrinding minimo.
- **Nessun grumo**, anche per l'espresso.



Versatile

Passa facilmente da un espresso corposo a un filtro limpido e succoso.

Designing **Flavor.**



Semplice da acquistare, usare e pulire. Sapore pulito.



- **Accesso rapido e pulizia semplice** grazie al beccuccio removibile e a sole tre viti per accedere alla camera di macinatura.
- **Ghiera reimpostabile** per identificare facilmente il punto di zero.

Ergonomico

- **Luce LED** durante il funzionamento per illuminare l'area di lavoro e indicare che il macinacaffè è in funzione.
- **Ghiera** di regolazione facile da leggere.
- **Collare ad alta presa** per passaggi rapidi tra le regolazioni.

- Massimizza il sapore
- Versatile
- Facile da pulire
- Ergonomico

Massimo sapore, budget contenuto.



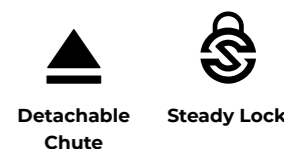
© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025



Ceado original burrs
OGX64

E6C Chameleon

Ø 64 macine piane Opalglide



Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240V · 50-60 Hz / 550 W 110-120V · 60 Hz · 4 A
Rpm 50hz / 60hz	1480 / 1700 rpm
Peso netto	9,7 kg
Peso lordo	10,8 kg
Dimensioni	185 x 215 x 390h mm
Macine	OGX64 Ø 64 macine piane Opalglide*
Funnel	Circa 100 g
Settaggio dose	Single Dose



Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili.
*La versione US utilizza solo macine in acciaio.

E6C Chameleon Webpage

ceado.

E6P Brewing

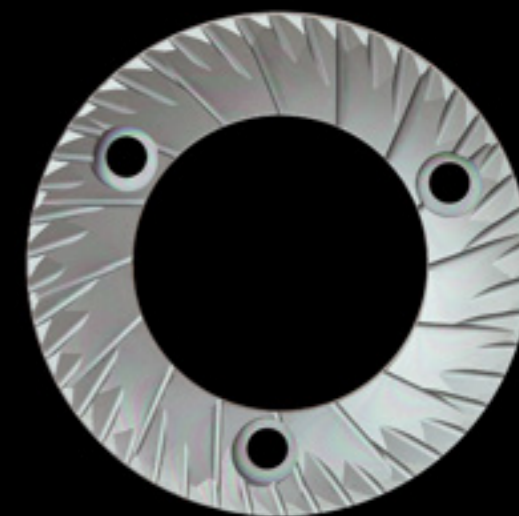


- Stabilità della temperatura della macinatura
- Costanza della granulometria

Welcome to the brew generation!



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 02/2025



Ceado original burrs
FOG64

E6P Brewing

Macine piane da \varnothing 64 in Opalglide



Steady Lock

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240V · 50-60 Hz / 300 W 110-120V · 60 Hz · 5 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1380 / 1650
Average Output (g/s)	2.5 (50hz) / 3 (60hz)
Peso netto	8.7 kg
Peso lordo	10.7 kg
Dimensioni	178 x 212 x 440h mm
Macine	FOG64 \varnothing 64 macine piane Opalglide
Regolazione macinatura	Regolazione micrometrica continua
Settaggio dose	Digital
Dosaggio	Free and Pre-set
Start	Pulse button



Designing Flavor.

Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili
*La versione NSF utilizza macine in acciaio.



E6P Brewing Webpage

Spinea - Venezia, Italia
Via della Costituzione, 111
T +39 041 5030767
F +39 041 5038413
info@ceado.com
www.ceado.com



Lista delle certificazioni

Per favore, conferma con Ceado srl se il prodotto da te scelto possiede una delle seguenti certificazioni:



info@ceado.com

www.ceado.com



**hand made
in venice.**

© Ceado srl All rights reserved - Febbraio 2026

I dati riportati sono indicativi, riferiti a test interni. L'azienda si riserva di modificare in qualunque momento e senza preavviso le caratteristiche dei prodotti.