

ceado.



Lifestyle

Designing Flavor.

ceado.

E37Z-Naked



Designing Flavor.

- Regolazione rapida della granulometria
- Stabilità della temperatura della macinatura
- Costanza della granulometria
- Zero ritenzione

Single dosing in essence



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



Ceado original burrs
DLCB83

E37Z-Naked

ø 83 macine cieche DLC



Grinding
Chamber



No Screw
Burrs



Direct Input
& Output



Steady Lock



Quick Set Gear
Unlock

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 740 W 110-120V · 60 Hz
Rpm 50 Hz / 60 Hz	980 / 1180 rpm
Average Output (g/s)	5,2 (50 Hz) / 6 (60 Hz)
Peso netto	19,5 kg
Peso lordo	21,5 kg
Dimensioni	215 x 355 x 400h mm
Macine	DLCB83 ø 83 macine cieche DLC
Regolazione macinatura	Infinitesimale continua
Dosaggio	Libero
Start	Pulse button
Colori	● ● ●



E37Z-Naked Webpage

Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili

ceado.

E37Z-Hero



Designing Flavor.

- Regolazione rapida della granulometria
- Stabilità della temperatura della macinatura
- Costanza della granulometria
- Zero ritenzione

Single dosing in essence

CE

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



Ceado original burrs
DLCB83

E37Z-Hero

ø 83 macine cieche DLC



Grinding Chamber



No Screw Burrs



Direct Input & Output



Steady Lock



Quick Set Gear Unlock

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 740 W 110-120V · 60 Hz
Rpm 50 Hz / 60 Hz	600 / 1500 rpm
Peso netto	22,0 kg
Peso lordo	29,0 kg
Dimensioni Station	170 x 170 x 205h mm
Dimensioni	215 x 355 x 400h mm
Macine	DLCB83 ø 83 macine cieche DLC
Regolazione macinatura	Infinitesimale continua
Dosaggio	Libero
Start	Toggle switch
Colori	● ● ●



E37Z-Hero Webpage

Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili

ceado.

E37Z-Barista 2.0



Designing Flavor.

L'evoluzione della precisione.

Il macinacaffè E37Z-Barista 2.0 è l'evoluzione diretta dell'E37Z-Barista RS, progettato per migliorare il controllo sul risultato in tazza, semplificando al tempo stesso le operazioni quotidiane del barista.



Ottimizzazione del workflow operativo

A livello operativo, un nuovo sistema anti-dispersione riduce la caduta di chicchi durante la rimozione della campana, mantenendo il banco pulito e il workflow sotto controllo.

La gestione della tramoggia e la pulizia della camera di macinatura sono state semplificate, rendendo le operazioni di svuotamento e manutenzione più rapide e intuitive.



Sweep Out Dual Spin System

Minima retention, anche con la campana.

Il sistema Sweep Out svuota la camera di macinatura a ogni erogazione, riducendo la contaminazione tra le dosi.

Il risultato in tazza è un profilo aromatico più pulito con una maggiore chiarezza di sapore.



Steady Lock

Costanza senza compromessi.

Mantiene invariata la distanza tra le macine anche sotto stress, assicurando una granulometria stabile e ripetibile nel tempo.

gtm

Ground Temperature Management

Controllo della temperatura, protezione del sapore.

Il sistema GTM gestisce il calore generato durante la macinatura, limitando l'impatto termico sul caffè e preservandone il profilo aromatico.





- Zero Ritenzione
- Stabilità della temperatura della macinatura
- Costanza della granulometria

The game changer!



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



Ceado original burrs
RSZ83

Nuova interfaccia da 3.5"

Più intuitiva, più veloce, più evoluta.

Il nuovo display TFT offre un'esperienza d'uso fluida e immediata, migliorando velocità operativa e precisione di regolazione.

E37Z-Barista 2.0

Macine Red Speed ø 83



Steady Lock



Quick Set Gear Unlock



Sweep Out Dual Spin



Gtm



Detachable Chute

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 900 W 110-120 V · 60 Hz / 6 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1480 / 1700 rpm
Average Output (g/s)	5,2 (50 Hz) / 6 (60 Hz)*
Peso netto	18,7 kg
Peso lordo	22,5 kg
Dimensioni	200 x 420 x 550h mm
Macine	RSZ83 ø 83 Red Speed macine piane*
Capacità tramoggia	Circa 1550 g
Settaggio dose	Digitale
Display	Touch multifunzione
Colori	● ● ●



Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili.

*Grammi al secondo calcolati senza Sweep-Out. I grammi al secondo possono variare in base a densità e dimensione dei chicchi di caffè.



E37Z-Barista 2.0 Webpage

ceado.

E37Z-Barista WAM

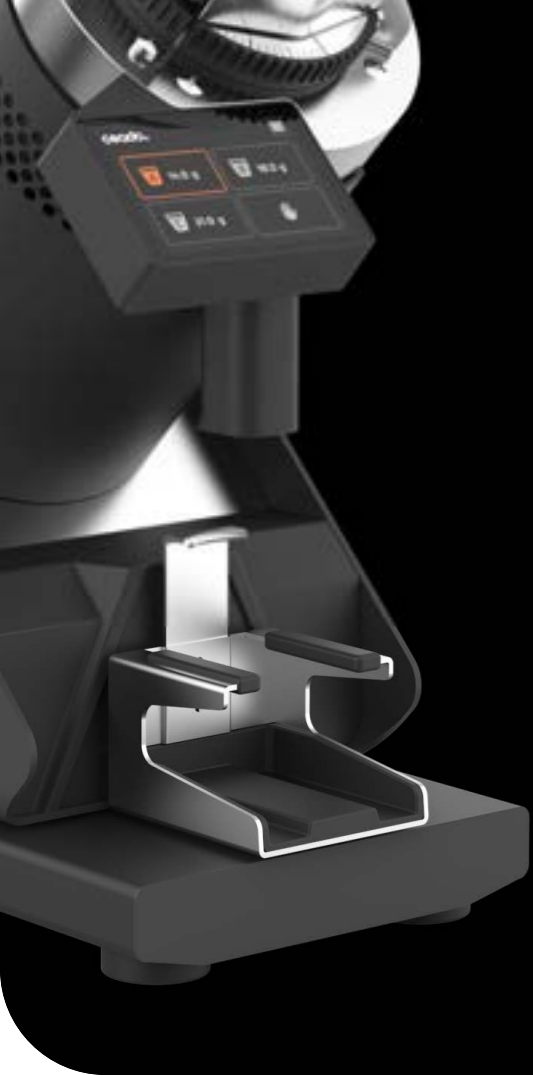


Designing Flavor.

La precisione, misurata al grammo.

Il macinacaffè E37Z-Barista WAM integra la tecnologia Weight-Based Dose Management garantendo un controllo attivo del peso della dose nel processo di macinatura.





WAM

Weight-Based Dose Management

La dose perfetta, automaticamente.

Grazie all'integrazione della tecnologia WAM, il macinacaffè è in grado di controllare il peso della dose durante il processo di macinatura, garantendo una ripetibilità estremamente elevata anche in ambienti ad alto volume. Il peso diventa un parametro controllato attivamente, riducendo le variazioni legate a condizioni operative.



Sweep Out Dual Spin System

Minima retention, anche con la campana.

Il sistema Sweep Out svuota la camera di macinatura a ogni erogazione, riducendo la contaminazione tra le dosi.

Il risultato in tazza è un profilo aromatico più pulito con una maggiore chiarezza di sapore.



Steady Lock

Costanza senza compromessi.

Mantiene invariata la distanza tra le macine anche sotto stress, assicurando una granulometria stabile e ripetibile nel tempo.



gtm

Ground Temperature Management

Controllo della temperatura, protezione del sapore.

Il sistema GTM gestisce il calore generato durante la macinatura, limitando l'impatto termico sul caffè e preservandone il profilo aromatico.





Nuova interfaccia da 3.5"

Più intuitiva, più veloce, più evoluta.

Il nuovo display TFT offre un'esperienza d'uso fluida e immediata, migliorando velocità operativa e precisione di regolazione.

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

The game changer!



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



Ceado original burrs RSZ83

E37Z-Barista WAM

Macine Red Speed ø 83



Steady Lock



Quick Set Gear Unlock



Sweep Out Dual Spin



WAM



Gtm



Detachable Chute

Dati tecnici

Voltaggio - Potenza	220-240 V · 50-60 Hz / 900 W 110-120 V · 60 Hz / 6 A
Rpm 50 Hz / 60 Hz	1480 / 1700 rpm
Average Output (g/s)	5,2 (50 Hz) / 6 (60 Hz)*
Peso netto	21,9 kg
Peso lordo	25,5 kg
Dimensioni	200 x 420 x 610h mm
Macine	RSZ83 ø 83 Red Speed macine piane
Capacità tramoggia	Circa 1550 g
Settaggio dose	Digitale
Display	Touch multifunzione
Colori	● ● ●



Note: Modelli con tensioni aggiuntive disponibili.

*Grammi al secondo calcolati senza Sweep-Out. I grammi al secondo possono variare in base a densità e dimensione dei chicchi di caffè.



E37Z-Barista WAM Webpage

ceado.
Life X Touch



Nuovo Display Touch

Life X Touch presenta un display touch aggiornato, pensato per rendere il **controllo del sapore ancora più intuitivo**. Il touchscreen da 2,4" a colori trasforma la macinatura in un'esperienza piacevole e coinvolgente. Moderno e interattivo, ti permette di regolare ogni dettaglio con semplicità e precisione, personalizzare i colori e adattare l'interfaccia al tuo stile. Ogni impostazione diventa più rapida e divertente, trasformando la preparazione del caffè in un vero momento di piacere.

Designing **Flavor.**

Keeping the promise

I macinacaffè “all-purpose”, pur essendo venduti come versatili, spesso rendono meglio in un'unica modalità di estrazione, espresso o filtro. I macinacaffè ottimizzati per l'espresso possono produrre un filtro torbido, mentre quelli progettati per il filtro possono generare un espresso sottoestratto e privo di corpo. **Life X Touch offre il meglio di entrambi i mondi.**

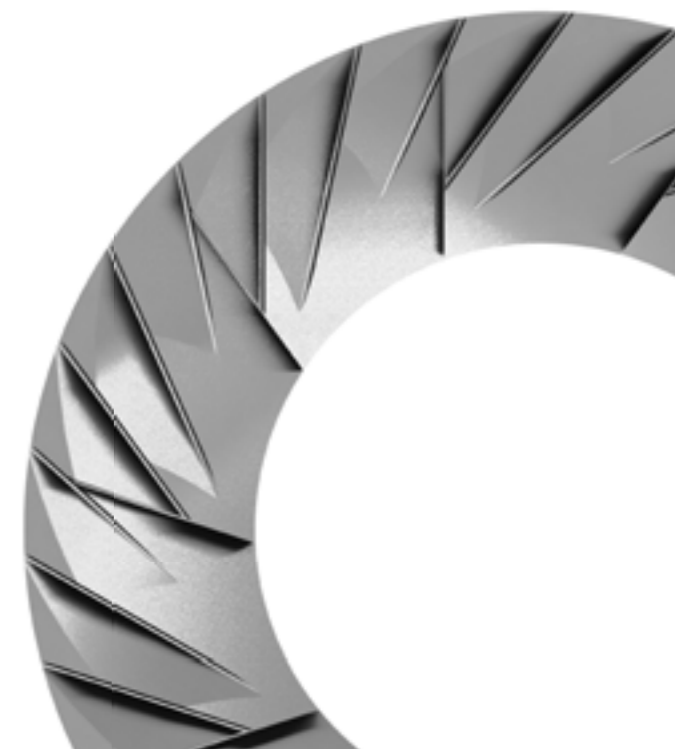


Chiarezza e corpo

Life X Touch è progettato per gestire una varietà di modalità di estrazione, **dall'espresso alla French Press**, grazie alla profondità della camera di macinatura, combinata con la geometria delle macine e il design avanzato del flap: questo assicura una distribuzione ottimale della dimensione delle particelle di caffè per qualsiasi metodo di estrazione.

Size matters

Life X Touch è dotato delle innovative **macine XB50, prodotte da Ceado** senza l'uso di viti. Questo design consente prestazioni paragonabili a quelle delle macine da 60 mm, **minimizzando la ritenzione e riducendo gli sprechi di caffè**. Il macinacaffè vanta anche il più alto rapporto tra potenza del motore e diametro delle macine, garantendo eccezionale durata, precisione costante e riducendo al minimo il rischio di inceppamenti.



Modalità intercambiabili

Impostare la dose non è mai stato così semplice grazie al **nuovo display touch**, che permette di passare facilmente tra dosaggi a tempo e manuali, personalizzando la modalità di macinatura in base al tuo metodo di estrazione preferito. I kit inclusi nella confezione, composti da **tramoggia e imbuto dosatore**, garantiscono un flusso di lavoro perfetto sia per il dosaggio manuale sia per quello programmato.



- Nuovo touch display
- Maggiore nitidezza
- Bassa ritenzione
- Prevenzione dei blocchi



Per tutti i metodi di estrazione.



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 07/2025

Ceado original burrs
XB50

Life X Touch

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	5,4 kg
Peso lordo	6,0 kg
Dimensioni	150 x 200 x 355h mm
Macine	XB50 Ø 50 macine piane multi-purpose senza viti
Campana	Circa 300 g
Funnel	Circa 30 g
Settaggio dose	2 dosi programmabili a tempo / dosaggio manuale
Colori	● ● ● ●



Life X Touch Webpage



ceado.
Life WAM



Designing **Flavor.**

Macinacaffè di precisione per espresso

Life WAM, dotato del nuovo **Weight Based Dose Management**, garantisce ancora maggiore **precisione e costanza di sapore** in ogni espresso. Grazie alla cella di carico integrata, puoi **gestire la dose in base al peso** per ogni singolo shot. La bilancia integrata non solo aumenta la **precisione**, ma rende l'esperienza d'uso più **semplice e immediata**, anche per chi non è un professionista. Perfetto per ottenere risultati costanti, con la semplicità di un macinacaffè professionale da casa.

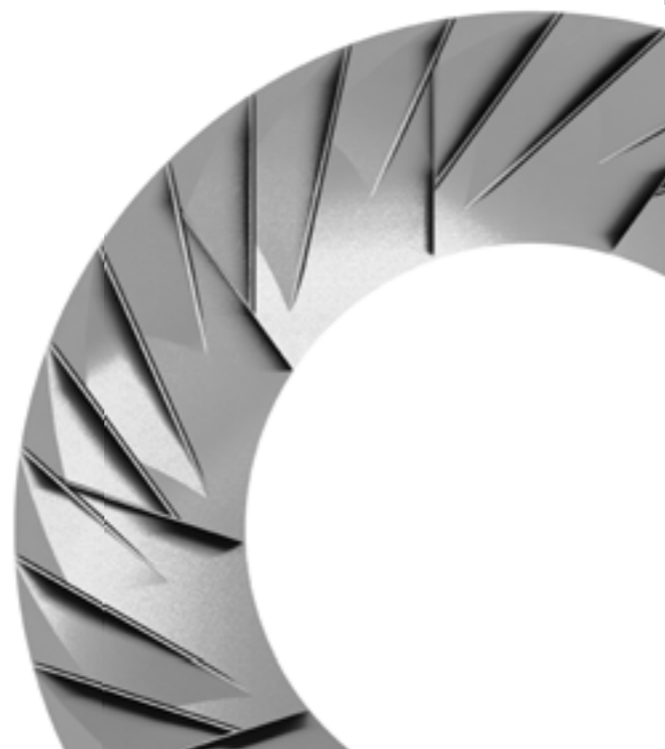


New Touch Display

Il **display touchscreen da 2,4" a colori** rende la macinatura semplice e piacevole. Moderno e interattivo, consente di selezionare in modo intuitivo la macinatura in grammi o in secondi, adattando il macinacaffè al gusto e alle preferenze desiderate. I colori e l'interfaccia sono personalizzabili, mentre ogni regolazione risulta rapida, precisa e immediata. La preparazione del caffè diventa così un vero momento di piacere.

Macine cieche da 50 mm: minima ritenzione, massimo aroma

Realizzate in **acciaio di alta qualità**, le **macine senza viti da 50 mm** offrono una superficie di macinatura equivalente a macine da 60 mm, ottimizzando la costanza e riducendo la retention. Le **innovative macine X** migliorano l'estrazione, offrendo una tazza pulita, aromatica e dal corpo pieno. A differenza delle macine tradizionali, il loro **design senza viti** elimina i fori in cui potrebbero incastrarsi i residui di caffè, evitando accumuli e garantendo una macinatura sempre fresca.



Massima precisione, massima semplicità con WAM

Con il **Weight Based Dose Management**, ogni dose è gestita con la massima accuratezza, garantendo una ripetibilità di sapore senza paragoni. La combinazione tra pesatura integrata e camera a bassa ritenzione assicura un caffè sempre fresco e macinato in modo uniforme. Grazie alla bilancia integrata, la funzionalità diventa più semplice e intuitiva per tutti, permettendo di ottenere espressi ancora più precisi, aromatici e coerenti, ad ogni estrazione.





Compatto, Affidabile ed Elegante

Compatto e dal design elegante, **Life WAM** si integra facilmente in qualsiasi cucina. Robusto e affidabile, è pensato per un uso quotidiano professionale a casa. Include **tramoggia da 250 g** e display touch personalizzabile, disponibile in diverse combinazioni di colore per adattarsi al tuo stile: **Metal Grey, Bianco, Nero Opaco e Acquamarina**.

- Sistema di dosaggio a peso
- Camera di macinatura a bassa ritenzione
- Nuovo touch display

Macinacaffè di precisione per espresso.



© Ceado srl - Tutti i diritti riservati - 07/2025



Ceado original burrs
XB50

Life WAM

Ø 50 macine piane senza viti

WAM
WAM

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	5,8 kg
Peso lordo	6,0 kg
Dimensioni	150 x 200 x 390h mm
Macine	XB50 Ø 50 macine piane senza viti
Campana	Circa 300 g
Settaggio dose	2 dosi programmabili a peso / dosaggio manuale
Colori	● ● ● ●



Life WAM Webpage

ceado.

Hoop



Designing Flavor.

Four letters just four pieces!



Hoop è un innovativo **brewer ad infusione radiale**, creato da Ceado, vincitore del **Best New Product Award**: Consumer coffee preparation & serving equipment.

Hoop è un brewer ad infusione radiale. L'acqua passa attraverso il caffè in maniera regolare, senza creare vie preferenziali, grazie ai fori presenti nella Flow Tower. Il passaggio dell'acqua attraverso i fori garantisce un'estrazione omogenea: l'acqua passa attraverso il caffè con la stessa quantità e intensità, raggiungendo il filtro di carta solo dopo aver completato il passaggio attraverso il caffè. Hoop permette di ottenere un'estrazione piena, concentrata, di alta qualità e con nessuno sforzo!

Radial Infusion.



Hoop

Coffee brewer

Caratteristiche

- Plastica durevole, BPA free
- Facile da lavare
- Lavabile in lavastoviglie

Dati tecnici

Peso netto	165 g
Peso lordo	260 g
Dimensioni	150 x 140 x 90h mm
Colori	● ● ● ● ●

Con Hoop non ci sono regole precise da seguire. Non c'è bisogno di stare attenti alla temperatura dell'acqua o al peso esatto dei chicchi di caffè. Hoop permette di sperimentare, combinare e di trovare le proprie regole in base al proprio gusto personale!



Hoop Webpage

Nota: Peso massimo sul filtro di carta: 20 g di caffè macinato.

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 - Tutti i diritti riservati - Marzo 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.