La serie REV di Ceado. Ingegno e scienza applicate alla macinatura

20250414085931rev-series-lr-1887ce5d

Immaginate un macinacaffè capace non solo di offrire una precisione millimetrica, ma anche di entrare in sintonia con la mente umana, assecondando le aspettative sensoriali e amplificando l'esperienza in tazza. Non è fantascienza: è REV, la nuova serie d'eccellenza firmata Ceado. Fondata nel 1999 a Venezia, Ceado ha saputo coniugare ingegneria e sensibilità progettuale nel mondo delle attrezzature professionali da bar.

Con REV, l'azienda riscrive le regole della macinatura, adottando un approccio insieme tecnologico e umano, che nasce dalla comprensione profonda dei meccanismi percettivi. L'azienda veneziana ha collaborato infatti con **Fabiana Carvalho, neuroscienziata brasiliana e ideatrice del progetto The Coffee Sensorium, per esplorare l'interazione tra parametri fisici della macinatura e percezione del gusto, mirando a migliorare la coerenza aromatica e l'esperienza sensoriale nel caffè** (leggi anche qui). Questa alleanza tra scienza e ingegneria ha permesso di sviluppare soluzioni capaci di dialogare con la nostra percezione, riducendo le dissonanze sensoriali e valorizzando la coerenza aromatica del caffè.

MACINA, ASCOLTA, RISPONDE

REV si fonda su un'idea tanto semplice quanto potente: ogni variabile fisica incide sulla costanza, la qualità e l'intensità dell'estrazione. Non si tratta più solo di correggere gli scarti, ma di creare una macchina capace di anticipare, calibrare, preservare. Così il **modulo WAM (Weight Adjustment Module)** dosa con precisione chirurgica, garantendo ricette ripetibili anche nei contesti più dinamici. Il **sistema Sweep-Out** elimina ogni residuo del macinato precedente, mantenendo intatta la freschezza e liberando gli aromi più volatili. Con **Steady Lock**, la distanza tra le macine resta invariata anche sotto stress termico, assicurando un macinato sempre uniforme. E con **GTM, Grounds Temperature Management**, la temperatura del caffè macinato resta stabile anche durante i picchi di utilizzo, offrendo estrazioni regolari e sempre bilanciate.

TRE MODELLI PER ESIGENZE DIVERSE

La nuova serie di macinacaffè si declina in tre modelli, pensati per rispondere a esigenze diverse. **REV Steel** monta macine in acciaio da 83 mm, con una durata stimata di 900 kg. Pensato per l'espresso classico, offre un perfetto equilibrio tra corpo e nitidezza aromatica. **REV Titan**, con le stesse dimensioni ma rivestimento in titanio, raggiunge una durata di 2,5 tonnellate ed è ideale per locali ad alto volume, grazie alla sua velocità e costanza anche nelle miscele più complesse. **REV Zero**, il più evoluto della gamma, utilizza macine red-speed in titanio e alluminio dalla durata di 4 tonnellate: è pensato per esaltare le sfumature più delicate e i profili aromatici più complessi, grazie anche a un sistema Sweep-Out ulteriormente potenziato. E, poiché l'esperienza sensoriale passa anche dal comfort operativo, **REV è progettata per ridurre al minimo il rumore e le vibrazioni**: la camera di macinatura da 2,5 kg, il motore sospeso e le componenti in gomma garantiscono un ambiente di lavoro più silenzioso e armonico.

La manutenzione? Rapida e intuitiva. Il beccuccio è rimovibile, le macine e il filtro dell'aria sono facilmente accessibili, e bastano tre viti per smontare la testata senza dover ritarare la macinatura. **Anche l'interfaccia utente della serie REV è il risultato di un'ergonomia evoluta**: il layout del menu dosi è personalizzabile, il menu scorrevole, gli avvisi per la manutenzione predittiva garantiscono continuità, mentre le cinque modalità di attivazione e la programmazione del flusso d'aria permettono un controllo completo e intuitivo. In definitiva, REV non è semplicemente una macchina: è un invito a macinare non solo per preparare un espresso, ma per raccontare una storia. Con precisione, coerenza e un tocco di meraviglia.