Caedo al World of Coffee 2025 con il suo Designing Flavor

20250625180744full-designing-flavor-illustration-ceado-dd7f9e76

Dal 26 al 28 giugno, il World of Coffee 2025 trasformerà il Palexpo in un paradiso per gli amanti del caffè. Tra gli espostiri non mancherà Ceado che metterà in mostra come il Designing Flavor possa ridefinire l'arte del gusto attraverso tecnologie all'avanguardia, esperienze immersive e un impegno costante verso la sostenibilità.

All'interno dello stando (#1159)) visitatori potranno scoprire nuovi profili aromatici e assistere a dimostrazioni dal vivo della rivoluzionaria serie Rev, incluso il più evoluto della gamma, lo Rev Zero, finalista del Best New Product Award. Questo macinacaffè avanzato riduce al minimo la ritenzione grazie al Sweep-Out System e garantisce prestazioni costanti con macine Red Speed, progettate per macinare fino a 4.000 kg di caffè. Il risultato? Ogni dose è fresca, ogni tazza è impeccabile e gli sprechi di caffè dovuti alla regolazione delle macine sono ridotti al minimo. Inoltre, l'approccio Total Cost of Ownership (TCO) di Ceado ottimizza la gestione del magazzino per gli importatori, semplifica la manutenzione con componenti modulari, riduce i tempi di inattività e minimizza gli sforzi per la pulizia.

Allo stand, i visitatori potranno inoltre esplorare altre attrezzature come il versatile E6C Chameleon e l'elegante Life X, certificato Gold Cup Standard dall'European Coffee Brewing Centre (ECBC). Saranno inoltre esposti i celebri Hoop brewers, ora disponibili in tre nuovi colori — Pink Royale, Ocean Breeze e Ghost White — con un nuovo logo, e protagonisti di dimostrazioni di estrazione. Per finire, non mancheranno i quattro sistemi all'avanguardia - **Grounds Temperature Management (GTM), Steady Lock System, Sweep-Out System, Weight Adjust Module (WAM)** - pensati per ridurre drasticamente la necessità di regolare le macine di oltre l'80%, garantendo risultati precisi e costanti per ogni metodo di estrazione.

Tra gli appuntamenti in programma, Ceado parteciperà a **"Brew-tality: Competition Quality Robusta from Amazonas"**, condotta dall'esperto di caffè Christos Sotiros il **26 giugno dalle 14:30**

alle 16:30. Un’opportunità imperdibile per esplorare sapori innovativi e approcci creativi alla lavorazione del caffè.