

E7

È il macinadosatore preferito da Gianni e da tutti i veri amanti dell'espresso perfetto.

Con E7 si rinnova la tradizione del classico macine piane da 64, il modello più richiesto dal mercato. Le dimensioni e le caratteristiche sono adeguate all'utilizzo in locali medio vendenti.



La regolazione infinitesimale continua, facile da impostare per chiunque.

Grazie al sistema see-and-set basta posizionare la leva di regolazione della macinatura sulla misura desiderata.

Presente su tutti i macinadosatori.



Grazie alla sospensione meccanica del motore ed all'isolante acustico in termoelastomero, Gianni è stupito dalla silenziosità dei macinadosatori Ceado.



Struttura in lega leggera e dosatore in acciaio, motore asincrono con protezione termica da 400W e campana in policarbonato: i migliori materiali per la più alta affidabilità. Gianni è orgoglioso di lavorare con un macinadosatore Ceado.



Il macinadosatore preferito da Gianni

E7

Come tutti i macinadosatori Ceado, anche E7 utilizza l'innovativo sistema di regolazione infinitesimale continua see-and-set. Tale sistema consente di impostare la macinatura desiderata attraverso un semplice scorrimento di una leva all'interno di una scala graduata. Ad un minimo movimento della leva corrispondono variazioni infinitesimali della distanza tra la coppia di macine e quindi una gamma infinita di possibili regolazioni per ottenere la granulometria più adatta al tipo di caffè che si vuole servire. Grazie alla sospensione meccanica del motore ed all'isolante acustico in termoelastomero la gamma di macinadosatori Ceado è la più silenziosa sul mercato (oltre il 30% più silenziosa degli altri macinadosatori in commercio).

La scelta dei materiali utilizzati accomuna tutti i modelli, che sono dotati di struttura in lega leggera, dosatore in acciaio inossidabile e campana in policarbonato trasparente per uso alimentare. Affidabilità e solidità sono testimoniate dai tre anni di garanzia sul prodotto e dalla garanzia a vita per la molla di ritorno leva del dosatore. E7 è disponibile nella versione automatica, nella versione con interruttore manuale e nella nuova versione con timer elettronico.

Macine: ø64 Z16

Alimentazione: 220-240V 50-60 hz

Potenza: 400 W

Giri Motore: 1400 rpm

Capacità campana: 1600 g

Capacità dosatore: 270 g

Regolazione dosatore: 5.5 - 9 g

Peso netto: 13 kg

Peso lordo: 14 kg

Dimensioni: 220x367X610 mm

Le soluzioni tecniche adottate, la facilità di pulizia e la compatibilità dei materiali con l'utilizzo alimentare del prodotto sono certificati e garantiti dal marchio NSF.

Gianni è sicuro perché si fida di Ceado.

Gli innovativi motori a cuscinetto bloccato ottimizzano la dispersione del calore e impediscono che le dilatazioni termiche compromettano la granulometria, mantenendo la macinatura costante in ogni condizione di lavoro. Gianni può lavorare tranquillo.

Il pressino in alluminio aiuta a compattare ed uniformare le dosi di caffè nel portafiltro migliorandone l'estrazione.

In dotazione solo su modelli E7, E8 ed E9.



E7

This is the favourite grinder/doser of Gianni and all true lovers of a perfect espresso coffee. The E7 renews the tradition of the classic grinding mills 64, the most sought-after model on the market. The size and features make it suitable for use in premises with average turnover.

The stepless infinitesimal grinding adjustment system that is very easy to use. Thanks to the see-and-set system, just put the grinding adjustment lever to the required measurement. To be found on all grinder/dosers.

The mechanical suspension of the motor and the thermoelastomer soundproofing have resulted in making Gianni surprised at the low noise level of Ceado grinder/dosers.

Light alloy housing and steel doser, 400W asynchronous motor with thermal cutout and polycarbonate hopper, in other words the best materials for the highest reliability. Gianni is proud to work with a Ceado grinder/doser



**Gianni's
favourite
grinder**

E7

Like all Ceado grinder/dosers, also E7 uses the innovative see-and-set system with stepless infinitesimal grinding adjustment. This system allows the required degree of grinding to be set through simply sliding a lever along a graduated scale.

The slightest movement of the lever corresponds to infinitesimal variations in the distance between the pair of burrs and consequently an infinite range of possible adjustments in order to obtain the most suitable particle size for the type of coffee to be served.

The mechanical suspension of the motor and the thermoelastomer soundproofing ensure that the Ceado range of grinder/dosers is the quietest on the market (more than 30% quieter than other grinder/dosers on sale).

The materials are common to all models and consist of light alloy for the housing, stainless steel for the doser and transparent polycarbonate suitable for foodstuffs for the hopper. Proof of the reliability and sturdiness is given by the three-year product guarantee plus the lifetime guarantee for the lever return spring on the doser. E7 is available in an automatic version, a version with manual switch and in the new version with electronic timer.

Macine: ø64 Z16

Alimentazione: 220-240V 50-60 hz

Potenza: 400 W

Giri Motore: 1400 rpm

Capacità campana: 1600 g

Capacità dosatore: 270 g

Regolazione dosatore: 5.5 - 9 g

Peso netto: 13 kg

Peso lordo: 14 kg

Dimensioni: 220x367x610 mm

Easiness of cleaning, compatibility of the materials and adopted technical solutions of the product for use with foodstuffs are certified and guaranteed by the NSF mark. Gianni is serene because he trusts Ceado.

The new motors with locked bearing optimise heat dispersion and prevent thermal expansion from affecting the particle size by keeping grinding constant whatever the working conditions. Gianni can work with peace of mind

The aluminium tamper helps compact and spread the coffee dose evenly in the portafilter, thereby improving the brewing quality. Provided only with models E7, E8 and E9.

