



CIME a HOST Milano 2025: Espresso in evoluzione

Il brand presenta a Milano i suoi modelli di punta Saturno, Luna e CO-03 Neo, insieme ai macinacaffè MI20 e MI40

In occasione di HOST Milano 2025, **CIME** conferma la propria presenza portando in fiera una selezione di macchine da caffè che rappresentano la perfetta sintesi tra design italiano e innovazione tecnologica. L'appuntamento è dal 17 al 21 ottobre, presso la **Hall 20 – Stand E24-E32-H23-H31**, dove CIME accoglierà operatori del settore, torrefattori e appassionati per presentare le proprie novità.

Tra le protagoniste assolute dello stand spicca **Saturno**, l'ultima evoluzione del brand, dal design futuristico e un cuore tecnologico avanzato. Il sistema **multiboiler**, la stabilità termica, il dosaggio elettronico programmabile e il display **touchscreen da 3,2"** sono solo alcune delle caratteristiche che rendono questa macchina un riferimento per il barista professionista. Saturno integra, inoltre, funzioni intelligenti come lo spegnimento automatico adattivo, la gestione energetica ottimizzata, il supporto tecnico intelligente.

Accanto a Saturno, CIME porta a HOST anche la versatilità e l'eleganza di **Luna**, una macchina ergonomica e semplice da utilizzare, ma ricca di funzionalità pensate per migliorare l'esperienza del barista, come lo shot timer e le lance antiscottatura.

Lo stand sarà anche il palcoscenico perfetto per scoprire il completamento di gamma della **CO-03 NEO** con la versione **3 gruppi**. Realizzata in acciaio inox e impreziosita da luci LED laterali distintive, CO-03 NEO offre un'esperienza d'uso versatile con la bacinella regolabile in tre altezze, lo shot timer e un'interfaccia intuitiva per la visualizzazione dei parametri macchina.

Tutte le macchine esposte saranno abbinate ai macinacaffè della nuova gamma **MI20** e **MI40**, sviluppati per garantire consistenza, precisione e facilità d'uso nel servizio quotidiano.

CIME attende dunque i visitatori a HOST 2025 per condividere la propria visione dell'espresso professionale, fondata su valori concreti: innovazione, design funzionale e un'autentica passione per il caffè.