

RETAIL GRINDER | LADENMÜHLE



1203/1403

Fast and reliable



OPERATING INSTRUCTIONS

| | | |
|--|---|---|
|  Set grain size Use scale on right |  Pour coffee beans into hopper |  Lift hopper, cut bag over 5 Litre and release steam |
|  Switch motor ON Use foot pedal while grinding |  Switch motor OFF |  Hold hopper and tap "Recharge" to be ready by pushing next grinding wheel |

Ditting Maschinen AG
CH-8104 Bachmattbühl
SWITZERLAND
Tel. +41 44 864 1500
Fax. +41 44 864 1501
www.dittingmachin.ch

ditting
— SWISS —



grinding with passion

ditting
— SWISS —

1203/1403

RETAIL GRINDER | LADENMÜHLE



The 1203 and 1403 models are the ideal solution everywhere that fast, reliable and uniform grinding is required.

Coffee stores with a large volume of business, supermarkets and roasting establishments value these coffee grinders highly for their exceptional performance, sturdiness and simple and safe operation.

- Specially developed motors allowing large grinding capacity at all degrees of fineness.
- Preservation of coffee's unique aromatic oils thanks to uniform, gentle and cool grinding made possible by specially sharpened discs developed by Ditting.
- Continuously variable adjustment of grinding fineness.
- Minimal coffee particles left in discharge tube thanks to built-in vibrating device or manual tapper.
- Efficient bag shaking device (KR/KFR models) distributes grounds evenly into bag and ensures all particles are dispensed.
- Precision grinding discs made of high quality material that is extremely wear resistant. The original discs can be re-sharpened up to 2-3 times with proper care and maintenance.
- Easy to maintain and clean.

Überall dort, wo rasches, zuverlässiges und gleichmässiges Mahlen gefragt ist, bietet sich die Modellreihe 1203/1403 als ideale Lösung an. Stark frequentierte Kaffeegeschäfte, Supermärkte oder Röstereien schätzen diese Kaffeemühlen besonders für ihre aussergewöhnliche Leistungsstärke, ihre Robustheit sowie ihre einfache und sichere Bedienungsweise.

- Hohe Mahlleistung auf allen Mahlstufen mittels speziell entwickelter Motoren.
- Erhaltung der einzigartigen Aromastoffe dank gleichmässiger, schonender und kühler Mahlung.
- Stufenlose Verstellung der Mahlfeinheit.
- Praktisch keine Rückstände von gemahlenem Kaffee im Ausguss dank integriertem Vibrator oder manuellem Klopfapparat.
- Optimale Füllung der Kaffeetüten dank effizienter Rüttelvorrichtung (KFR, KR).
- Präzisionsmahlscheiben aus hochwertigem Material mit hoher Verschleissfestigkeit.
- Mahlscheiben sind bei sachgerechter Anwendung und Wartung nachschleifbar und dadurch mehrfach verwendbar.
- Wartungs- und reinigungsfreundlich.

TECHNICAL DATA TECHNISCHE DATEN

| | 1203 | 1403 |
|--|--|--|
| Voltage/frequency/phase Spannung/Frequenz/Phase | 220-240V/50Hz/1 | 220-240V/50Hz/3, 380-400V/50Hz/3 |
| Motor power Motorleistung | 1.4 kW | 1.7 kW |
| Average grinding capacity Mittlere Mahlleistung | 1400 g/min | 2200 g/min |
| Hopper capacity Trichtereinhalt | 1100 g | 1100 g |
| Grinding disc diameter Ø Mahlscheiben Ø | 120 mm | 140 mm |
| Net weight Gewicht netto | 38 kg | 38 kg |
| Dimensions (w x d x h), mm Abmessungen (B x T x H), mm | 260 x 340 x 640 | 260 x 340 x 640 |
| Standard colour Standardfarbe | brown, black, ruby-red braun, schwarz, rubinrot | brown, black, ruby-red braun, schwarz, rubinrot |

EQUIPMENT ZUBEHÖR

| | | |
|---|-------------------|-------------------|
| Available versions Erhältliche Versionen | KF, KFA, KFR, KR | KF, KFA, KFR, KR |
| Hopper magnet Trichtermagnet | ● | ● |
| Automatic bag holding device Automatische Tüthenhalterung | only KFA, KFR | only KFA, KFR |
| Manual bag holding device Manuelle Tüthenhalterung | only KF, KR | only KF, KR |
| Bag shaker Rüttelvorrichtung | only KFR, KR | only KFR, KR |
| Cooling fan Ventilator | ● | ● |
| Overload protection Integrierter Überlastschutz | only KFA, KFR, KR | only KFA, KFR, KR |

SPECIAL EQUIPMENT SONDERAUSSTATTUNG

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Special grinding discs Spezialmahlscheiben | – | ● |
| Slide cut-off Schieber | ● | ● |
| 10 kg hopper 10 kg Trichter | ● | ● |
| Outlet extension Ausgussrohr-Verlängerung | only KF, KFA | only KF, KFA |
| Special colours Spezialfarben | ● | ● |
| Body shell in stainless steel Chromstahl Gehäuse | only KR | only KR |
| Overload protection Integrierter Überlastschutz | KF | KF |

Other electric specifications available on request

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich

Ditting Maschinen AG

Bramenstrasse 11 | CH-8184 Bachenbülach | Switzerland

Phone +41 44 864 18 00 | Fax + 41 44 864 18 01

info@dittingswiss.ch | www.dittingswiss.ch

Ditting represented by: