

RETAIL GRINDER | LADENMÜHLE



# 1203/1403

Fast and reliable



grinding with passion

**ditting**<sup>®</sup>  
— 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 Trichterinhalt	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

Länggenstrasse 34 | 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: