

RETAIL GRINDER | MACINACAFFÈ DA DROGHERIA



1203/1403

Veloce ed affidabile



grinding with passion

ditting[®]
— SWISS —

1203/1403



RETAIL GRINDER | MACINACAFFÈ DA DROGHERIA

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.

I modelli della classe 1203 e 1403 sono la soluzione ideale laddove è richiesta una macinatura uniforme realizzata in modo veloce e affidabile. Drogherie con un grosso volume di lavoro, supermercati e torrefazioni sono i destinatari finali di questo macinacaffè per le sue prestazioni, robustezza e facile e sicura operatività

- Motore studiato appositamente per permettere una grande capacità di macinatura a tutti i gradi di finezza.
- Mantenimento dell'unicità dell'aroma del caffè, grazie ad una macinatura regolare e sempre fresca, grazie allo studio di speciali macine da parte di Ditting
- Regolazione micrometrica della macinatura.
- Residuo minimi di caffè all'uscita, grazie allo scivolo vibrante, o al martelletto manuale
- Riempimento ottimale della busta di caffè, grazie al sistema di scuotimento (KFR, KR)
- Macine di precisione realizzate con prodotti di alta qualità. Le macine originali possono essere riaffilate fino a 2-3 volte.
- Le macine sono riaffilabili e perciò utilizzabili più volte.
- Di semplice manutenzione e pulizia

TECHNICAL DATA DATI TECNICI

	1203	1403
Voltage/frequency/phase Voltaggio / Frequenza / Fasi	220-240V/50Hz/1	220-240V/50Hz/3, 380-400V/50Hz/3
Motor power Potenza del motore	1.4 kW	1.7 kW
Average grinding capacity Capacità di macinatura intermedia	1400 g/min	2200 g/min
Hopper capacity Capacità tramoggia	1100 g	1100 g
Grinding disc diameter Ø Diametro macine Ø	120 mm	140 mm
Net weight Peso Netto	38 kg	38 kg
Dimensions (w x d x h), mm Dimensioni (L x P x H)	260 x 340 x 640	260 x 340 x 640
Standard colour Colore Standard	brown, black, ruby-red marrone, nero, rosso rubino	brown, black, ruby-red marrone, nero, rosso rubino

EQUIPMENT ACCESSORI

Available versions Versioni disponibili	KF, KFA, KFR, KR	KF, KFA, KFR, KR
Hopper magnet Magnete nella tramoggia	●	●
Automatic bag holding device Tenuta automatica del sacchetto	only KFA, KFR	only KFA, KFR
Manual bag holding device tenuta manuale del sacchetto	only KF, KR	only KF, KR
Bag shaker Scuotimento del sacchetto	only KFR, KR	only KFR, KR
Cooling fan Ventilazione	●	●
Overload protection Protezione termica	only KFA, KFR, KR	only KFA, KFR, KR

SPECIAL EQUIPMENT ACCESSORI PARTICOLARI

Special grinding discs Macine speciali	–	●
Slide cut-off Ghigliottina	●	●
10 kg hopper Tramoggia da 10 kg	●	●
Outlet extension Prolunga	only KF, KFA	only KF, KFA
Special colours Colori speciali	●	●
Body shell in stainless steel Carrozzeria in acciaio inox	only KR	only KR
Overload protection Protezione termica	KF	KF

Other electric specifications available on request
Altre richieste tecniche su richiesta