



La série des modèles 1203 et 1403 offre la solution idéale partout où la demande est accentuée sur une mouture rapide, sûre et régulière. Les boutiques à café particulièrement fréquentées, les supermarchés et les maisons de torréfaction apprécient ce moulin à café spécialement pour sa puissance extraordinaire, sa robustesse ainsi que son utilisation extrêmement simple et sûre.

- ☛ Une grande puissance de mouture à tous les degrés grâce aux moteurs spécialement conçus.
- ☛ Une conservation des arômes purs est garantie grâce à une mouture régulière, délicate et fraîche moyennant un ventilateur intégré et des disques broyeurs spécialement affûtés et développés par ditting.
- ☛ Un réglage progressif de la mouture.
- ☛ Pratiquement pas de résidus de café moulu dans le tuyau d'évacuation et ceci grâce à son vibreur intégré ou dispositif vibrant manuel.
- ☛ Un remplissage régulier des sachets à café est assuré grâce à l'efficacité de son dispositif vibrant (KFR, KR).
- ☛ Les disques broyeurs de précision sont fabriqués avec du matériel de haute qualité, extrêmement résistant à l'usure. Les disques broyeurs sont affûtés et peuvent être utilisés plusieurs fois.
- ☛ Facile à utiliser et à entretenir.
- ☛ Couleurs de base: brun, noir ou rouge-rubin.

**Ditting Maschinen AG**  
 Bramenstrasse 11  
 CH-8184 Bachenbülach/Suisse  
 Tél.: (41) 01 860 54 21  
 Fax: (41) 01 860 82 38  
 E-mail: [ditting@dittingwiss.ch](mailto:ditting@dittingwiss.ch)  
 Internet: <http://www.dittingwiss.ch>

**Fabricant**

## Particularités techniques

|                                      | 1203             | 1403                      |
|--------------------------------------|------------------|---------------------------|
| Tension / fréquence                  | 220-230V/50Hz/1* | 220-230V/380-400V/50Hz/3* |
| Puissance du moteur, kW              | 1,1              | 1,7                       |
| Capacité moyenne de mouture, g/min** | 1400             | 2200                      |
| Capacité de l'entonnoir, g           | 1100             | 1100                      |
| Meules, Ø mm                         | 120              | 140                       |
| Poids net, kg                        | 40               | 40                        |
| Dimensions (LxPxH), mm               | 256x244x632      | 256x244x632               |
| Conforme aux normes CE               |                  |                           |

\* Autres voltages et fréquences sur demande.

\*\* Ces indications varient selon la torréfaction et le type de grains de café.

## Equipement

|                                    | KF | KFA | KFR | KR |
|------------------------------------|----|-----|-----|----|
| Aimant pour la trémie              | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Dispositif de fixation automatique |    | ☛   | ☛   |    |
| Dispositif de fixation manuel      | ☛  |     |     | ☛  |
| Tôle vibrante                      |    |     | ☛   | ☛  |
| Disjoncteur / sonde thermique      | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Ventilateur                        | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |

## Equipement spécial

|                         | KF | KFA | KFR | KR |
|-------------------------|----|-----|-----|----|
| Meules spéciales        | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Obturation de la trémie | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Récipient de 10 kg      | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Tube déverseur rallongé | ☛  | ☛   |     |    |
| Couleurs spéciales      | ☛  | ☛   | ☛   | ☛  |
| Boîtier en inox         |    |     |     | ☛  |

☛ Equipement standard

☛ Options/Accessoires

Sous réserve de modifications techniques.

**Vente & Service entretien**

