

# 1403

LADENMÜHLE | SHOP GRINDER



**OPERATING INSTRUCTIONS**

Set granulation desired (use scale on right)	Pour coffee beans into hopper	Lift lever, put bag over tube and release lever
Switch motor ON (do not hold bag while grinding)	Switch motor OFF	Hold bag and tap discharge tube clean by pulling and releasing lever

**ditting**

**ditting**



**ADVANCED  
BREWING  
SYSTEMS**

260

358

640

**ditting**

SWISS PRECISION

The 1403 convinces with its immense grind speed, powerful performance and high daily capacity. It is the ideal solution for busy coffee shops as well as roasteries with high workloads.

Le modèle 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 super-marchés 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.

- Specially developed 140 mm burrs allow high grinding capacities at all degrees of fineness
  - Wear-resistant precision burrs
  - Aromasaving consistent grinding
  - Stepless grind adjustment of grinding fineness
  - Minimal coffee residues left in the spout due to built-in vibrating device or manual knocker
  - Bag shaking device ensures an optimal filling of the bags
  - Very easy to maintain and to clean
- 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.
  - 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.

**TECHNICAL DATA PARTICULARITÉS TECHNIQUES**

	<b>1203</b>	<b>1403</b>
Voltage/frequency/phase Tension / fréquence /Phase	110-120 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 3
Motor power Puissance du moteur	1.4 kW / 1.9 hp	1.7 kW / 2.3 hp
Average grinding capacity Copacité moyenne de mouture	1400 g/min / 3 lbs/min	2200 g / 5 lbs/min
Hopper capacity Copacité de l'entonnoir	1100 g / 2.4 lbs	1100 g / 2.4 lbs
Grinding disc diameter Ø Meules Ø	120 mm	140 mm
Net weight Poids net	38 kg / 94 lbs	38 kg / 94 lbs
Dimensions (w x d x h), mm Dimensions (l x p x h), mm	260 x 340 x 640 mm / 12.5" x 16" x 34"	260 x 340 x 640 mm / 12.5" x 16" x 34"
Standard colour Couleur de base	brown, black, ruby-red brun, noir, rouge-rubin	brown, black, ruby-red brun, noir, rouge-rubin

**EQUIPMENT EQUIPEMENT**

Available versions variantes en vente	KF, KFA, KFR, KR	KF, KFA, KFR, KR
Hopper magnet Aimant pour la trémie	●	●
Automatic bag holding device Dispositif de fixation automatique	only KFA, KFR	only KFA, KFR
Manual bag holding device Dispositif de fixation manuel	only KF, KR	only KF, KR
Bag shaker Tôle vibrante	only KFR, KR	only KFR, KR
Cooling fan Ventilateur	●	●
Overload protection Protection de surcharge	only KFA, KFR, KR	only KFA, KFR, KR

**SPECIAL EQUIPMENT EQUIPEMENT SPÉCIAL**

Special grinding discs Meules spéciales	—	●
Slide cut-off Obturation de la trémie	●	●
10 kg hopper Récipient de 10 kg	●	●
Outlet extension Tube déverseur rallongé	only KF, KFA	only KF, KFA
Special colours Couleurs spéciales	●	●
Body shell in stainless steel Boîtier en inox	only KR	only KR
Overload protection Protection de surcharge	KF	KF

Other electric specifications available on request Autre spécifications électrique sur demande

**Certifications:** UL, cUL, ETL (NSF-8)