

# Products Range — coffee grinder —



〈販売代理店〉

**WTR** **ワタル株式会社**

本社：TEL. 03 (3503) 8351 (代)  
〒105-0003 東京都港区西新橋2丁目11番9号  
大阪支店：TEL. 06 (6312) 4371 (代)  
〒530-0055 大阪市北区野崎町9番13号  
名古屋支店：TEL. 052 (419) 6518 (代)  
〒453-0834 名古屋市中村区豊国通3丁目18番地 榎木ビル 1F

**ditting**<sup>®</sup>  
— SWISS —

grinding with passion

grinding with passion

**ditting**<sup>®</sup>  
— SWISS —

# KR-804

RETAIL GRINDER

挽いた粉を袋にダイレクトイン!袋取り専用、珈琲グラインダー。  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 420g



ディスク直径	80mm
ホッパー容量	500g
電圧	100V
電力	500W/600W
周波数	50Hz/60Hz
能力	420g/分
重量	22.5kg
高さ	485mm
奥行き	280mm
幅	210mm

# KR-805

RETAIL GRINDER

リーズナブルな価格になり、能力アップ!メンテナンスも簡単!  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 650g



ディスク直径	80mm
ホッパー容量	500g
電圧	100V
電力	680W/850W
周波数	50Hz/60Hz
能力	650g/分
重量	17.0kg
高さ	524mm
奥行き	264mm
幅	165mm

# KE-640

ESPRESSO GRINDER

エスプレッソ専用グラインダー。挽きたてをそのままカップに!  
 粉碎能力は毎秒約 4.5g



ディスク直径	65mm
ホッパー容量	1.5kg
電圧	100V
電力	545W
周波数	50Hz/60Hz
能力	4.5g/秒
重量	14.0kg
高さ	554mm
奥行き	325mm
幅	234mm

# KED-640

ESPRESSO GRINDER

エスプレッソ専用グラインダー。ツインモデル!  
 粉碎能力は毎分約 4.2g × 2



ディスク直径	2 × 65mm
ホッパー容量	2 × 750g
電圧	100V
電力	1090W
周波数	50Hz/60Hz
能力	2 × 4.5g/秒
重量	26.0kg
高さ	560mm
奥行き	300mm
幅	370mm

# KFA-903

RETAIL GRINDER

コーヒー専門店の定番、ショップグラインダー。  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 650g



ディスク直径	90mm
ホッパー容量	500g
電圧	100V
電力	830W/990W
周波数	50Hz/60Hz
能力	650g/分
重量	25.0kg
高さ	535mm
奥行き	310mm
幅	220mm

# KR-1403

RETAIL GRINDER

工業用にもお使いいただける高速グラインダーが、おしゃれなステンレス製で  
 振動板も付いた袋取り専用仕様になりました。繁忙ショップに最適です。  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 1,800g



ディスク直径	140mm
ホッパー容量	1.1kg
電圧	3相/200V
電力	1.70kw/2.0kw
周波数	50Hz/60Hz
能力	1.8kg/分
重量	40.0kg
高さ	635mm
奥行き	350mm
幅	290mm

# KFA-1403

INDUSTRIAL GRINDER

オプションで 10kg ホッパーを取り付けた工業向けグラインダー。  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 1,800g



ディスク直径	140mm
コンテナ容量	10kg
電圧	3相/200V
電力	1.70kw/2.0kw
周波数	50Hz/60Hz
能力	1.8kg/分
重量	46.5kg
高さ	925mm
奥行き	385mm
幅	320mm

# 1800 INDUSTRIAL

INDUSTRIAL GRINDER

工業用グラインダー。(受注生産)  
 粉碎能力は中挽きで毎分約 5kg-6kg



ディスク直径	180mm
ホッパー容量	30kg
電圧	3相/200V
電力	4.0Kw/4.8Kw
周波数	50Hz/60Hz
能力	5-6kg/分
重量	132.0kg
高さ	1650mm
奥行き	500mm
幅	500mm

## KE-640



エスプレッソ専用グラインダーです。  
注文ごとに粉碎するため、アロマを逃がさずいつも新鮮です。  
バリスタも納得!最高のクレマを演出します。  
おいしさをそのままカップにお届けできます。  
ホルダーをセットし、片手でラクラク挽けます。  
容量約 1.5kg の大型ホッパー (蓋付き) が標準装備されており、  
豆を補充する手間が省けます。

### “Grind on Demand” ～オーダーを受けてから挽くので新鮮～

前挽きの必要がないから、コーヒーが劣化しません。  
滑らかで、熱をもたず、均一なグラインディングがコーヒーのアロマを逃がさず、  
最大の泡立ちを引き出します。  
電子制御だから正確、しかも 1 回毎のグラインディングに誤差のない数量配分が可能。  
シンプルで正確な挽き目調節が、ショット毎の抽出圧のブレを防ぎます。  
シングルショット、ダブルショットの切り替えスイッチ付きで、  
それぞれにグラインディング回数の記録が残ります。  
掃除、メンテナンスが楽々。  
本体中央にディスプレイを装備。  
特徴あるデザイン。  
共通フィルターホルダー台を装備。

## KED-640

同時に 2 種類のコーヒーをセットできるツインタイプです。  
それぞれにシングル・ダブルの設定を記憶しておけるので、バ  
リエーションの多いお店でも挽きたてが提供できます。



## KR-805



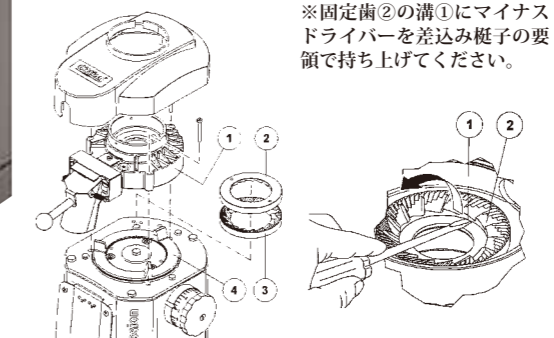
### “Tradition of cut grinding” ～伝統のカット式だから熱を抑える～

**ditting** 社が従来機種の特徴を活かしながら、省スペース、  
能力アップに成功したショップ・グラインダー。  
簡単クリーニングで粉碎室はいつも清潔に保つことができます。  
だから残りカスによる劣化臭付着の心配がありません。  
エスプレッソ用の極細挽きはもちろん、  
ペーパーフィルター用の、中/細挽きでは特に威力を発揮いたします。  
カット式なので粉碎中に熱を持たず、  
繊細なスペシャルティコーヒーに最適です。  
挽かれた粉がスムーズに袋に入る振動板付きなので、  
微分が飛び散らず周囲を汚しません。  
繁忙店にはオプションで大型ホッパー (1.5kg) 付きタイプも  
お選びいただけます。

## KR-805Hopper

KR-805 は刃の固定がネジ止めからマグネット式に変更され  
たため、取り外しが簡単でメンテナンスが容易に行えます。

【替刃の交換、及び清掃】



※固定歯②の溝①にマイナス  
ドライバーを差込み梃子の要  
領で持ち上げてください。



## ditting Stocker



挽き売り店に最適な、ditting社オリジナルストッカーです。おしゃれなフォルムがスペシャルティーコーヒーを更に際立たせて見せます。10kgタイプ、5kgタイプ、3kgタイプ

## GRINDZ™ GRINDER CLEANER



ミル用洗浄剤です。カット刃に付着する珈琲の油分を取り除き、常に清潔な状態を維持できます。刃に付着した油分は微粉の付着の原因となり、付着した微粉は臭気の原因となります。閉店後に適量をコーヒー豆と同様に引くだけの簡易さです。毎日のお手入れには欠かせません。万一粒子が残ってしまっても人体には無害ですので、安心してご使用いただけます。分解清掃の頻度を格段に伸ばすことができますので、お勧めしたい商品です。

## “Tradition of cut grinding”～伝統のカット式だから熱を抑える～



KR-804

### “Tradition of cut grinding”

～伝統のカット式だから熱を抑える～

**ditting** 社の特徴、高性能をコンパクトなボディに詰め込んだお求め安い小型機種。袋を挟むストッパーと、粉碎された粉をスムーズに袋に落とす振動板つきで、チャフや微粉の飛散を防ぎます。



KFA-903

### “Tradition of cut grinding”

～伝統のカット式だから熱を抑える～

**ditting** 社の代表機種。エスプレッソ用の極細挽きからペーパーフィルター用の中細挽きまで、均一な挽目が可能。挽き売り店やカフェに最適。袋を挟み込むためのストッパーが付いていますので、対面販売時もスムーズな接客が可能です。

**ditting** 社の代表機種。エスプレッソ用の極細挽きからペーパーフィルター用の中細挽きまで均一な挽目が可能。200gの中挽きが約8秒で完了しますので、お客様をお待たせしません。挽き売り店やカフェに最適。袋を挟み込むためのストッパーが付いていますので、対面販売時もスムーズな接客が可能です。200gの中挽きが、約8秒で完了しますので、お客様をお待たせする事無く、繁忙時間のストレスも軽減されます。オプションでお店にあったカラーを選べます。



KFA-1403 Black



KFA-1403 Red



KR-1403 Stainless  
ステンレスはKRのみとなります



KFA-1403



1800



KFA-1403Hopper

## ditting のビジョン

**ditting** は高性能コーヒングラインダーの開発・生産でリーディング・カンパニーになります。

**ditting** はユーザーのみならず、資材の供給先ともパートナーシップの精神で強調してまいります。

**ditting** は従業員に対しフェアであり、社会的な責任を果たしてまいります。

**ditting** は環境保護を重視し、資源の利用に注意を払ってまいります。

**ditting** は製品の品質、サービスの品質、そして取引形態の品質で価値を評価してまいります。

## 工業用 1800 & KFA-1403Hopper の特徴

均一で滑らかな挽き目、内臓ファンによる冷却効果、独自に開発されたカット刃の形状で、コーヒーの持つアロマを逃がしません。

1800ならびに KFA-1403 は、大型のグラインダーを設置するスペースはないが、処理能力の大きいグラインダーを必要とする小・中規模ロースターに適したグラインダーです。

専用に開発されたモーターが、あらゆる挽き目で大きな粉碎能力を提供します。

設置スペースからは考えられないほどの粉碎能力を持ち、コーヒーに悪影響を及ぼす熱対策として、クーリングファンを内蔵しているため、本来の香りを保持します。

**ditting** 社の技術の結晶である高耐久・精密ディスクが、極細挽きから中挽きまで無段階の調整を実現しています。

KFA-1403 に約 10kg 投入可能な大型ホッパーを付けた、小・中型焙煎工場用ミルです。

もちろん極細挽きから中挽きまで幅広く対応できます。

自社ブランド珈琲豆を、喫茶・飲食・量販店などへ出荷するロースターに最適です。