

# DITTING 807 LAB SWEET.

Ditting 807 LAB SWEET opfylder de højeste kvalitetskrav.

Det er den eneste kværn i 807-serien, der er udstyret med støbejernknive af højeste kvalitet med en helt unik geometri på knivene. Disse blade sikrer optimal fordeling af partikelstørrelser på kaffen, og sikrer en ensartet ekstraktion og mere sødme i koppen. Med næsten ingen retention er 807 LAB SWEET den perfekte kværn til cupping på risteriet, såvel som til at male mindre portioner i kaffebaren.

## FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

**Kværnen har 80mm flade knive.**

**Ditting KR807 Lab Sweet maler ca. 9 gram per sekund.**

**Kværnen har to indbyggede blæsere, der giver god luftcirkulation og holder temperaturen nede.**

**Justeringshjul i aluminium med præcis justering fra meget fint malet (tyrkisk) til groft formalingsgrad (stempelkaffe/koldbryg).**

**Højdejusterbart bord som kan fjernes eller klappes op.**

Motor	700 Watt
Knivsæt diameter	Ø 80mm
Omdrejninger per minut	1400 rpm (50 Hz) 1700 rpm (60 Hz)
Kapacitet bønnebeholder	510 g
Netto vægt	17,4 kg
Mål (BxDxH)	216mm x 300mm x 685mm
Farvevalg	Sort / Sort & hvid
Farvevalg bønnebeholder	Sort / Smoked

