

STRONGHOLD S7 X.

S7 X er optimal til sample roasting med et stabilt resultat ned til 150 gram kaffe, men også op til 4-5 kilo kaffe pr. time, hvilket giver dig mulighed for produktionsristning. Med indbygget automatisering forenkler den workflowet og giver stabile batches iht. til ønskede risteprofil.

Den opgraderede udgave af S7 har X-linse teknologi. Dette er en infrarød temperatursensor som aflæser den præcise temperatur på kaffebønnerne under ristning. X-linsen kommer på X-modellerne, foruden fire PT100-prober, og giver dig også kontrol over ROR (rate of rise). Temperaturproberne aflæser temperaturen på varmluft, den vertikale tromle, udstødningen samt maskinens temperatur. Denne præcision giver yderligere stabilitet i produktionen batch efter batch.

Smart Roast S7 X bruger et Android-baseret system udviklet til at producere præcise batches af høj kvalitet.

S7 er udstyret med en brugervenlig touch screen som giver enkel og praktisk kontrol af maskinen. Forudsigelig og præcis kontrol over varmeoverførsel og avanceret sensorteknologi kan automatisk foretage justeringer tilpasset en risteprofil. Dette gør det muligt at riste, gemme en ønsket risteprofil og nøjagtigt replikere denne profil senere. Du kan også enkelt importere eller eksportere dine risteprofiler, hvis du ønsker at dele med andre Stronghold-brugere. Stronghold har udviklet sin egen webbaserede platform til dette kaldet Stronghold Square.

Sammen med Stronghold J7 røgfilter reduceres røg og lugt til et absolut minimum. Dermed får du stor fleksibilitet i forhold til hvor risteren kan placeres og tages i brug.

S7 X har flere tilstande til ristning:

Program roasting: Du vælger kaffens oprindelse (land), forarbejdningsmetode og ønsket niveau af ristning. Strongholds Roastware vil analysere dette og vælge den optimale ristning for dig.

Manual roasting: Du kontrollerer risteren selv og vælger temperatur, energiform, rotation/agitation og tid.

Auto-replication: Strongholds algoritmer læser og analyserer ydre faktorer som påvirker ristning og justerer sig automatisk for at holde sig nøjagtigt til den ønskede profil.

S7 X bruger tre forskellige metoder til varmeoverførsel, som til sammen giver bedst mulig udvikling af kaffen under ristning:

Conductiv heat: Roterende skovle bevæger kaffebønnerne fra centrum af tromlen og rundt så strålevarmen fordeles jævnt over hele kaffen.

Radiant heat: Strongholds halogen-teknologi er unik og noget som adskiller risteren fra mange andre producenter. Halogenlamperne (2 stk.) giver mere energi gennem alle lagene i kaffenbønnen og udvikler kaffen fra indersiden og ud.

Convective heat: Varmluft cirkulerer gennem den vertikale tromle og overfører jævn varme til alle kaffebønnerne samtidig med, at den øger agitationen af kaffebønnerne.



S7 X SPECIFIKATIONER

Kapacitet	150 – 850 gram pr. batch
Kapacitet pr. time	4,8 kg (5 brenninger)
Mål (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vægt	75 kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Total energi	5,8 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Nej
Lampe kølebrønd	Nej
Farve	Rustfrit stål/sort, rustfrit stål/hvid