

# STRONGHOLD S8 X.

S8 X giver dig kombinationen af præcision og kapacitet. Er du en kafferister, der ønsker en rister til profilristning af eksklusive partier, eller en cafe/restaurant, der vil tage styringen over din egen kaffeproduktion, eller et lille risteri på udkig efter et godt værktøj til stabil produktion - så er S8 X en meget god mulighed. Små partier, men også mindst 20 kilo i timen, giver dig stor fleksibilitet.

Smart Roast S8 X bruger et Android-baseret system designet til at producere præcise partier af høj kvalitet. S8 X er udstyret med en brugervenlig touchskærm, der giver enkel og praktisk styring af maskinen. Forudsigelig og præcis styring af 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.

S8 har X-linse teknologi. Dette er en infrarød temperatursensor, der aflæser den præcise temperatur på kaffebønnerne under ristning. X-objektivet kommer på X-modellerne, foruden fire PT100-sonder, og giver dig også kontrol over ROR (stigningshastighed). Temperaturproberne aflæser temperaturen på varmluft, den lodrette tromle, udstødning og maskintemperatur.

S8 X har også variabel luftstrøm, som giver dig mulighed for at finjustere risteprofilen ved at ændre mængden af varm luft, du bruger. Dette giver et endnu mere detaljeret smags- og aromabillede af kaffen.

Kølebrønden på S8 X er delvist integreret i risteren for at give et mindre fodaftryk. Kølebrønden er oplyst med egen arbejdslampe, og den kraftige motor køler kaffen hurtigt ned.

## S8 X har flere tilstande for ristning:

**Program roasting:** Du vælger kaffens oprindelse (land), forarbejdningsmetode og ønsket ristningsniveau. Stronghold's Roastware vil analysere dette og vælge den optimale risteprofil for dig.

**Manual roasting:** Du styrer selv risteren, og vælger temperaturer, energiform, rotation/omrøring og tid.

**Auto-replication:** Strongholds algoritmer læser og analyserer eksterne faktorer, der påvirker ristningen, og justerer automatisk for at nøjagtigt holde den ønskede profil.

## S8 X Pro bruger tre forskellige metoder til varmeoverførsel, som tilsammen giver den bedst mulige udvikling af kaffen under ristning:

**Conductiv heat:** Roterende skovle bevrer kaffebønnerne fra midten af tromlen udad, og strålevarmen rammer al kaffen jævnt.

**Radiant heat:** Strongholds halogenteknologi er unik og noget der adskiller risteren fra mange andre producenter. Halogenlamperne (2 stk) giver mere energi gennem alle kaffebønnens lag og udvikler kaffen indefra og ud.

**Convective heat:** Varm luft cirkulerer gennem den lodrette tromle og overfører jævn varme til alle kaffebønnerne og øger omrøringen af kaffebønnerne.



## S8 X SPECIFIKATIONER

Kapacitet	1,5 – 4,5 kilo pr. batch
Kapacitet pr. time	20 kg (5 ristninger)
Mål (B x D x H)	98 cm x 84 cm x 141 cm
Vægt	178 kg
Volt	380 v 3-fas
Total energi	19,5 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Ja
Lampe kølebrønd	Ja
Farve	Rustrit stål/sort