

STRONGHOLD S9 X.

Topmodellen fra Stronghold er S9 X. Udviklet til at give dig kombinationen af kontrol, kapacitet og høj kvalitet på den kaffe, du rister. S9 X bruger ren energi med kun elektricitet og har avanceret automatisering og teknologi udviklet af Stronghold selv. Risteren har en enkel brugerflade og touchskærm med al den information, du ønsker at have kontrol over, både i manuel og automatisk tilstand.

Forudsigelig og præcis styring af varmeoverførsel og avanceret sensortechnologi 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 nemt importere eller eksportere dine risteprofiler for at dele med andre Stronghold-brugere. Stronghold har udviklet en separat webbaseret platform til dette, kaldet Stronghold Square.

S9 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). Temperatursonderne aflæser temperaturen på varmluft, den lodrette tromle, udstødning og maskintemperatur (2 stk.)

S9 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.

Stronghold producerer også røg- og lugtfiltere til brug med S9 X. Modellen hedder J9 og består af en række filtre (mesh, glas, HEPA, carbon). Filteret reducerer røg og lugt til et minimum.

S9 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.

S9 X bruger tre forskellige metoder til varmeoverførsel, som tilsammen giver den bedst mulige udvikling af kaffen under ristning:

Conductiv heat: Roterende skovle bevæger 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 (4 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.

Den indbyggede avneopsamler i S9 X opsamler og komprimerer avner, før den automatisk tømmes i en beholder. Du behøver derfor ikke bekymre dig om at tømme beholderen.



SP9 X SPECIFIKATIONER

Kapacitet	3kg - 8kg pr. batch
Kapacitet pr. time	38 kg (5 ristninger)
Mål (B x D x H)	142 cm x 125 cm x 191 cm
Vægt	316 kg
Volt	380 v 3-fas
Total energi	34,3 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	4 stk
Variabel viftemotor	Ja
Lampe kølebrønd	Nej
Farge	Rustfrit stål/sort
Wifi	Skal kobles til internet

rRebel
Coffee Works