

STRONGHOLD S7 PRO.

S7 Pro er særdeles velegnet som prøverister og giver en stabil ristningsprofil til helt ned til 150 gram kaffe, men har samtidig en kapacitet på omkring 4 - 5 kilo i timen og kan også bruges til mindre produktion. Meget energi (varme) og god automatisering gør den hurtig, effektivt og nem at arbejde med, uanset om du er en erfaren rister eller ny i håndværket.

Smart Roast S7 Pro bruger et Android-baseret system designet til at producere præcise batches af høj kvalitet. S7 er udstyret med en brugervenlig touchskærm, der giver enkel og praktisk styring af maskinen.

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. S7 Pro har fire temperatursonder, disse aflæser temperaturen på varm luft, den lodrette tromle, udstødning og maskintemperatur.

Sammen med Stronghold J7-røgfilteret reduceres røg og lugt til et absolut minimum. Dette giver dig stor fleksibilitet i forhold til, hvor risteren kan placeres og bruges.

S7 Pro 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.

S7 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.



S7 PRO SPECIFIKATIONER

Kapacitet	150 – 850 gram pr. batch
Kapacitet pr. time	4,8 kg (5 ristninger)
Mål: (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vægt	72kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Total energi	3,5 kW
Drum heater	Nej
X-linse	Nej
Halogenlampe	2 stk
Variabel viffemotor	Nej
Lampe kølebrønd	Nej
Farve	Rustfrit stål/sort, rustfrit stål/hvid