

STRONGHOLD S2.

Stronghold S2 har kraften til en produksjonsbrenner i en kompakt mikrobatch-maskin. S2 gjør det enkelt å komme i gang med kaffebrenning. Maskinen leveres med forhåndsinnstilte programmer og støtte for nettbaserte profiler som kan lastes ned, slik at du kan starte raskt og benytte deg av tilgjengelige brenneprofiler for å oppnå et stabilt resultat fra første dag.

S2 er utviklet for å dekke behovene til et etablert brenneri som ønsker en prøvebrenner for testbrenning før innkjøp eller utvikling av profiler, men den er også utviklet for produksjonsbrenning av små partier opp til 300 gram. Driver du en kaffebar eller en butikk hvor du ønsker å tilby nybrent kaffe til dine kunder vil Stronghold S2 raskt og effektivt brenne en kaffepose (250 gram) mens kunden venter.

Stronghold lager kaffebrennere med automatikk som er enkel å bruke, så også på S2. Maskinen gir presis styring av temperatur, agitasjon (kaffebønnens bevegelse i den vertikale trommelen) og luftgjennomstrømming. Alle prosesser nøye overvåket og vist i displayet, og enkel trinnvis justering gir deg kontrollen.

S2 har flere moduser for brenning:

Program roasting: Du velger kaffens opprinnelse (land), prosesseringsmetode og ønsket nivå på brenning. Stronghold Roastware vil analysere dette og velge optimal brenning for deg.

Manual roasting: Du kontrollerer alle funksjonene på brenner selv, og justerer temperatur, energiform, agitering/rotasjon og tid.

Auto-replication: Lagret brenneprofil og Strongholds algoritmer leser og analyserer ytre faktorer som påvirker brenning og justerer seg automatisk for å holde seg nøyaktig til ønsket profil.

S2 bruker to forskjellige metoder for varmeoverføring:

S2 bruker to kontrollerbare/justerbare kilder for varmeoverføring - varmluft (konveksjonsvarme) og halogen (strålevarme) med varmluft som brennerens hovedkilde.

Radiant heat: Strongholds halogen-teknologi er unik og noe som skiller brenneren fra mange andre produsenter. Halogenlamper gir mye energi gjennom alle lagene i kaffebønnen og utvikler kaffen fra innsiden og ut.

Convective heat: Varmekilden som brukes mest på S2 er varmluft som sirkulerer gjennom den vertikale trommelen og overfører jevn varme til alle kaffebønnene, samtidig som den øker agiteringen av bønnene. Avansert aerodynamikk og termodynamikk gir økt konveksjonsvarme.

S2 har roterende skovler i den vertikale trommelen som beveger kaffebønnene fra senter og utover slik at varmluft og strålevarme treffer kaffen jevnt. Ved å justere skovlenes hastighet kan du manipulere kaffebønnenes direkte kontakt med varmekildene og gjenskape kvaliteter som ved konduksjonsvarme (varmeoverføring via overflatekontakt).



S2 SPESIFIKASJONER

Kapasitet	80 - 300 gram per batch
Kapasitet per time	1,5kg (5 brenninger)
Mål (B x D x H)	38 cm x 25 cm x 62 cm
Vekt	27 kg
Volt	220v / 50-60Hz
Energi totalt	2 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Nei
Lampe kjølebrønn	Nei
Farge	Sort, hvitt, krem og grønn