

# STRONGHOLD S8 X.

**S8 X gir deg kombinasjonen av presisjon og kapasitet. Er du et kaffebrenneri som ønsker en brenner for profilbrenning av eksklusive partier, eller en cafe/restaurant som ønsker ta kontroll over din egen kaffeproduksjon, eller et lite brenneri som ser etter et godt verktøy for stabil produksjon - da er S8 X et meget godt alternativ. Små partier, men også minst 20 kilo per time gir deg stor fleksibilitet.**

Smart Roast S8 X bruker et Android-basert system utviklet for å produsere presise «batcher» av høy kvalitet. S8 X er utstyrt med en brukervennlig berøringsskjerm som gir enkel og praktisk kontroll av maskinen. Forutsigbar og presis kontroll på varmeoverføring og avansert sensorteknologi kan automatisk foreta justeringer tilpasset en brenneprofil. Dette gjør det mulig å brenne, lagre en ønsket brenneprofil og nøyaktig replikere denne profilen senere.

S8 har X-linse teknologi. Dette er en infrarød temperatursensor som leser presis temperatur på kaffebønnene under brenning. X-linsen kommer på X-modellene, i tillegg til fire PT100-prober, og gir deg også kontroll på ROR (rate of rise). Temperaturprobene leser av temperatur på varmluft, vertikal trommel, eksos og maskintemperatur.

S8 X har også variabel luftgjennomstrømning, som tillater deg å finjustere brenneprofilen ved endring av mengde varmluft du bruker. Dette gir enda mer detaljert smaks- og aromabilde på kaffen.

Kjølebrønnen på S8 X er delvis integrert i brenner for å gi mindre fotavtrykk. Kjølebrønnen er opplyst med egen arbeidslampe, og med kraftig motor kjøles kaffen raskt ned.

## S8 X har flere moduser for brenning:

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

**Manual roasting:** Du kontrollerer brenner selv, og velger temperaturer, energiform, rotasjon/agitering og tid

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

## S8 X bruker tre forskjellige metoder for varmeoverføring, som til sammen gir best mulig utvikling av kaffen under brenning:

**Conductiv heat:** Roterende skovler beveger kaffebønnene fra sentrer av tommelen og utover og strålevarmen treffer all kaffen jevnt. Infrarød temperatursensor (X-linse) gir bedre kontroll på kaffebønnenes faktiske temperatur under brenning, og hjelper deg å optimalisere smaks- og aromabilde

**Radiant heat:** Strongholds halogen-teknologi er unik og noe som skiller brenneren fra mange andre produsenter. Halogenlampene (2 stk) gir mer energi gjennom alle lagene i kaffebønnen og utvikler kaffen fra innsiden og ut

**Convective heat:** Varmluft sirkulerer gjennom den vertikale trommelen og overfører jevn varme til alle kaffebønnene samtidig som den øker agiteringen av kaffebønnene



## S8 X SPESIFIKASJONER

Kapasitet	1,5 – 4,5 kilo per batch
Kapasitet per time	20 kg (5 brenninger)
Mål (B x D x H)	98 cm x 84 cm x 141 cm
Vekt	178 kg
Volt	380 v 3-fas
Energi totalt	19,5 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Ja
Lampe kjølebrønn	Ja
Farge	Rustritt stål/sort