

STRONGHOLD S9 X.

Toppmodellen fra Stronghold er S9 X. Utviklet for å gi deg kombinasjonen av kontroll, kapasitet og høy kvalitet på kaffen du brenner. S9 X bruker ren energi med kun strøm, og har avansert automasjon og teknologi utviklet av Stronghold selv. Brenneren har enkelt brukergrensesnitt og touch-skjerm med all informasjonen du ønsker å ha kontroll på, både i manuell og automatisk modus.

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. Du kan også enkelt importere eller eksportere brenneprofilene dine om du vil dele med andre Stronghold-brukere. Stronghold har utviklet en egen nettbasert plattform for dette, kalt Stronghold Square.

S9 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 (2 stk).

S9 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.

Stronghold produserer også røyk- og luftfilter for bruk med S9 X. Modellen heter J9 og består av en rekke filter (mesh, glass, HEPA, kull). Filteret reduserer røyk og lukt til et minimum.

S9 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

S9 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 (4 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

Den innebygde chaff-opsamleren i S9 X samler opp og komprimerer chaff før dette automatisk tømmes i en beholder. Du slipper tenkte på å tømme chaff-beholder som blir full, eller i verste tilfelle brann i chaff-beholderen.



SP9 X SPESIFIKASJONER

Kapasitet	3kg - 8kg per batch
Kapasitet per time	38 kg (5 brenninger)
Mål (B x D x H)	142 cm x 125 cm x 191 cm
Vekt	316 kg
Volt	380 v 3-fas
Energi totalt	34,3 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	4 stk
Variabel viftemotor	Ja
Lampe kjølebrønn	Nei
Farge	Rustfritt stål/sort
Wifi	Skal kobles til nett