

STRONGHOLD S7 X.

S7 X er optimal for prøvebrenning med et stabilt resultat på kun 150 gram kaffe, men også kapasitet til 4 - 5 kilo kaffe per time, som gir deg mulighet til produksjonsbrenning. Med innebyggt automasjon forenkler den arbeidsflyt og gir stabile batcher iht din ønsket brenneprofil.

Den oppgraderte utgaven av S7 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. Denne presisjonen gir ytterligere stabilitet i produksjonen, parti etter parti.

Smart Roast S7 X bruker et Android-basert system utviklet for å produsere presise «batcher» av høy kvalitet. S7 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. 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.

Sammen med Stronghold J7 røykfilter reduseres røyk og lukt til et absolutt minimum. Dermed får du stor fleksibilitet i forhold til hvor brenneren plasseres og tas i bruk.

S7 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

S7 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

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



S7 X SPESIFIKASJONER

Kapasitet	150 – 850 gram per batch
Kapasitet per time	4,8 kg (5 brenninger)
Mål (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vekt	75 kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Energi totalt	5,8 kW
Drum heater	Ja
X-linse	Ja
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Nei
Lampe kjølebønn	Nei
Farge	Rustfritt stål/sort, rustfritt stål/hvit