

# STRONGHOLD S8 X.

**S8 X ger dig kombinationen av precision och kapacitet. Har du ett kafferosteri som vill ha en rost för profilrostring av exklusiva partier, eller har du ett café eller en restaurang som vill ta kontroll över din egen kaffeproduktion? Då är S8 X något för dig. Den passar också ett litet rosteri som letar efter ett bra verktyg för stabil produktion. Med Stronghold S8 X kan du rosta små partier upp till 20 kilo i timmen, vilket ger dig stor flexibilitet.**

Smart Roast S8 X använder ett Android-baserat system designat för att producera exakta, högkvalitativa batcher. S8 X är utrustad med en användarvänlig pekskärm som ger enkel och praktisk kontroll av maskinen. Förutsägbar och exakt styrning av värmeöverföring och en avancerad sensorteknik som automatiskt gör justeringar anpassade till din rostprofil. Det gör det möjligt att rosta och spara önskad rostprofil för att vid ett senare tillfälle replikera exakt den profilen.

S8 har X-lins-teknik. Det är en infraröd temperatursensor som läser av den exakta temperaturen på kaffebönorna under rostning. X-objektivet kommer på X-modellerna, förutom fyra PT100-sonder, och ger dig även kontroll över ROR (stigningshastighet). Temperatursonderna avläser temperaturen på varmluft, vertikal trumma, frånluft och maskintemperatur.

S8 X har också ett variabelt luftflöde, vilket gör att du kan finjustera rostningsprofilen genom att ändra mängden varmluft du använder. Det ger en ännu mer detaljerad smak- och arombild av kaffet. Kylbrunnen på S8 X är delvis integrerad i rosten för att ge ett mindre fotavtryck. Kylbrunnen är upplyst med en egen arbetslampa och en kraftfull motor som kylar ner kaffet snabbt.

## S8 X har flera moduler för rostning:

**Program roasting:** Du väljer kaffets ursprung (land), bearbetningsmetod och önskad rostningsgrad. Strongholds Roastware analyserar och väljer sedan den optimala rostprofilen för dig.

**Manual roasting:** Du styr rosten själv, och väljer temperaturer, energiform, rotation/omrörning och tid.

**Auto-replication:** Strongholds algoritmer läser och analyserar externa faktorer som påverkar förbränningen och anpassar sig automatiskt för att hålla den exakt önskade profilen.

## S8 X använder tre olika metoder för värmeöverföring, som tillsammans ger bästa möjliga utveckling av kaffet under rostning:

**Conductiv heat:** Roterande paddlar flyttar kaffebönorna från mitten av trumman utåt och strålningsvärmens träffar allt kaffe jämnt. Infraröd temperatursensor (X-lins) ger bättre kontroll över den faktiska temperaturen på kaffebönorna under rostning och hjälper dig att optimera smak- och arombild.

**Radiant heat:** Strongholds halogenteknik är unik och något som skiljer rosten från många andra tillverkare. Halogenlamporna (2 st) ger mer energi genom alla lager av kaffebönan och utvecklar kaffet inifrån och ut.

**Convective heat:** Varm luft cirkulerar genom den vertikala trumman och överför jämn värme till alla kaffeböner samtidigt som kaffebönornas omrörning ökar.



## S8 X SPECIFIKATIONER

Kapacitet	1,5 – 4,5 kilo per batch
Kapacitet per time	20 kg (5 rostningar)
Mått (B x D x H)	98 cm x 84 cm x 141 cm
Vikt	178 kg
Volt	380 v 3-fas
Energi totalt	19,5 kW
Drum heater	Ja
X-lins	Ja
Halogenlampa	2 stk
Variabel viftomotor	Ja
Kylande lampa	Ja
Färg	Rostfritt stål/svart
Wifi	Kopplas till wifi