

# STRONGHOLD S7 PRO.

**S7 Pro lämpar sig väldigt bra som provrostare och ger en stabil rostningsprofil för så lite som 150 gram kaffe. S7 Pro har också en kapacitet på runt 4 - 5 kilo i timmen och kan därför användas för mindre produktion. Mycket energi (värme) och bra automation gör den snabb, effektiv och lätt att arbeta med, oavsett om du är en erfaren rostare eller ny i hantverket.**

Smart Roast S7 Pro använder ett Android-baserat system designat för att producera exakta och högkvalitativa batcher. S7 är utrustad med en användarvänlig pekskärm som ger en enkel och praktisk styrning av maskinen.

S7 Pro har en exakt styrning av värmeöverföring med en avancerad sensorteknik vilket gör att den automatiskt kan göra justeringar anpassade till en rostprofil. Rosta, och spara din önskade rostprofil för att sen replikera exakt. S7 Pro har fyra temperatursonder, som avläser temperaturen på varmluft, vertikal trumma, avgas och maskintemperatur.

Tillsammans med Stronghold J7 rökfilter reduceras rök och lukt till ett absolut minimum. Det ger dig stor flexibilitet när du ska placera rosten för användning.

## S7 Pro har flera moduler för roster:

**Program roasting:** Du väljer kaffets ursprung (land), processmetod och önskad nivå på rostning. Strongholds Roastware analyserar och väljer optimal rostning för dig.

**Manual roasting:** Du kontrollerar och rostar själv, välj temperatur, energiform, rotation/agiatorn och tid.

**Auto-replication:** Strongholds algoritmer läser och analyserar yttre faktorer som påverkar rostning, och justerar sen automatiskt för att hålla sig till exakt profil.

## S7 Pro använder tre olika metoder för värmeöverföring, som tillsammans ger bästa möjliga utveckling av kaffet under rostning:

**Conductiv heat:** Roterande blad flyttar kaffebönorna från trummans mitt utåt och strålningsvärmen träffar allt kaffe jämnt.

**Radiant heat:** Strongholds halogentechnik 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 omrörningen ökar.



## S7 PRO SPECIFIKATIONER

Kapacitet	150 – 850 gram per batch
Kapacitet per timme	4,8 kg (5 rostningar)
Mått: (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vikt	72kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Energi totalt	3,5 kW
Drum heater	Nej
X-lins	Nej
Halogenlampa	2 stk
Variabel fläktmotor	Nej
Kylande lampa	Nej
Färg	Rostfritt stål/svart, rostfritt stål/vit
Wifi	Ansuts till wifi