

# STRONGHOLD S7 X.

**S7 X är optimal för provrostning med ett stabilt resultat på endast 150 gram kaffe, men fungerar lika bra för en kapacitet på 4 - 5 kilo kaffe i timmen, vilket ger dig möjlighet till produktionsrostning. Med inbyggd automation förenklar det arbetsflödet och ger stabila delar efter önskad rostningsprofil.**

Den uppgraderade versionen av S7 har X-lins-teknik. Det finns en infraröd temperatursensor som avläser den exakta temperaturen på kaffebönorna under rostning. X-objektivet kommer på X-modellerna, förutom fyra PT100-sonder, och ger dig även kontroll över ROR (Rate of Rise). Temperatursonderna läser av temperaturen på varmluft, vertikal trumma, frånluft och maskintemperatur. Den precisionen ger ytterligare stabilitet i produktionen, batch efter batch.

Smart Roast S7 X använder ett Android-baserat system designat för att producera exakta, högkvalitativa batcher. S7 är utrustad med en användarvänlig pekskärm som ger enkel och praktisk styrning av maskinen. Förutsägbar och exakt styrning av värmeöverföring och avancerad sensorteknik kan automatiskt göra justeringar anpassade till en rostprofil. Det gör det möjligt att rosta och spara en önskad rostprofil för att vid ett senare tillfälle replikera exakt den profilen. Du kan också enkelt importera eller exportera dina rostningsprofiler för att dela med andra Stronghold-användare. Stronghold har utvecklat en separat webbaserad plattform för det, kallad Stronghold Square.

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

## S7 X har flera moduler för rostning:

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

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

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

## S7 X 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 strålningens värmen träffar allt kaffe jämnt.

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



## S7 X SPECIFIKATIONER

Kapacitet	150 – 850 gram per batch
Kapacitet per timme	4,8 kg (5 rostningar)
Mål (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vikt	75 kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Energi totalt	5,8 kW
Drum heater	Ja
X-lins	Ja
Halogenlampa	2 stk
Variabel rotationsmotor	Nej
Kylande lampa	Nej
Färg	Rostfritt stål/svart, rostfritt stål/vit
Wifi	Kopplas till wifi