

STRONGHOLD S9 X.

Toppmodellen från Stronghold är S9 X. Den är utvecklad för att ge dig kombinationen av kontroll, kapacitet och hög kvalitet på kaffet du rostar. S9 X använder ren energi med endast elektricitet och har avancerad automation och teknik utvecklad av Stronghold själva. Rosten har ett enkelt användargränssnitt och pekskärm med all information du vill ha kontroll över, både i manuellt och automatiskt läge.

En 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 rostprofiler för att dela med andra Stronghold-användare. Stronghold har utvecklat en separat webbaserad plattform för just det, kallad Stronghold Square.

S9 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 läser av temperaturen på varmluft, vertikal trumma, frånluft och maskintemperatur (2 st).

S9 X har även variabelt luftflöde, vilket gör att du kan finjustera rostprofilen genom att ändra mängden varmluft du använder. Det ger en ännu mer detaljerad smak- och arombild av kaffet.

Stronghold tillverkar även rök- och luftfilter för användning med S9 X. Modellen kallas J9 och består av en rad filter (nät, glas, HEPA, kol). Filtret reducerar rök och lukt till ett minimum.

S9 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 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.

S9 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 strålningens värmen 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 (4 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.

Den inbyggda chaff-uppsamlaren i S9 X samlar upp och komprimerar chaff innan den automatiskt töms i en behållare. Du behöver inte oroa dig för att tömma behållaren som blir full.



SP9 X SPECIFIKATIONER

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| Kapacitet | 3kg - 8kg per batch |
| Kapacitet per timme | 38 kg (5 rostningar) |
| Mått (B x D x H) | 142 cm x 125 cm x 191 cm |
| Vikt | 316 kg |
| Volt | 380 v 3-fas |
| Energi totalt | 34,3 kW |
| Drum heater | Ja |
| X-lins | Ja |
| Halogenlampa | 4 stk |
| Variabel rotationsmotor | Ja |
| Kylande lampa | Nej |
| Färg | Rostfritt stål/svart |
| Wifi | Kopplas till wifi |

rRebel[®]
Coffee Works