



Essence

by de Jong DUKE



## ***The essential elements***

Jord, ild, vand og luft: de nødvendige elementer for liv, også essentielle for kaffe.

Disse fire urgamle elementer har domineret naturfilosofien i mere end to tusinde år. Opfattelsen af, at alting er baseret på disse elementer, blev først nævnt af den græske filosof Empedocles, og hans teori var almindelig udbredt, indtil de moderne videnskabelige teorier begyndte at dukke op. Rent symbolsk dannede disse fire elementer basis for det materielle univers og understøttede opretholdelsen af liv. De er derfor vævet ind i mange kulturers mytologi.

Disse fire elementer er også fire vigtige faktorer i processen fra bønne til kop.

Kaffe vokser og dyrkes på jorden, ristes varsomt med ild, ekstraheres behændigt med vand, og kaffens aroma fylder luften.

*Koffein er verdens mest brugte stimulan.*





## *The essence of Essence*

Essence passer ind i ethvert miljø.

Prægtigt fremstillet af de bedste komponenter og materiale der kan fås. Essence kombinerer overlegent teknologi med det klassiske, moderne design i en maskine som ikke kun er fantastisk flot, men som også producerer de mest fristende drikke.

Essence vil fortrylle dine sanser.

En højteknologisk, brugervenlig, automatisk maskine som fremstiller det fulde spekter af kaffespecialitet og drikke. Hver kop er brygget på friskmalede bønner.

Essence er ideel til såvel kontorlokaler som til elegante barer og restauranter. Faktisk begrænses brugen af Essence kun af din fantasi. Perfekt til selvbetjeningsmiljøer, hvor der uafbrudt skal produceres store mængde kaffe. Essence er ydermere nem at rengøre, vedligeholde og betjene.

*Essence: delivering the promise.*





*Jo hurtigere bryggemetoder, jo grovere bør dine kaffebønner males.*

## *The essence of taste*

Forkæl dig selv med de muligheder Essence tilbyder. Uanset om det er en hurtig kop friskbrygget kaffe, en skøn cappuccino eller en opstrammende dobbelt espresso. Essence opfylder løftet om en kvalitetsdrik.

**Kaffe:** Den velkendte, svagt stimulerende drik, tilberedt ved at presse varmt vand gennem malet kaffe ved jævnt tryk.

**Espresso:** Klassikeren fra Italien. Brygget ved at presse varmt vand under tryk (9 bar) gennem fint malet kaffebønner i ca. 25 sekunder.

**Dobbelt espresso:** Når det kommer an på størrelsen.

**Café Crème:** Kaldes også creme på grund af dens lyse crema. Det høje brygtryk (9 bar) giver den en mere koncentreret og aromatisk smag.

**Café au lait:** En mild og blød hvid kaffe med lige dele almindelig kaffe og varmt mælk.

**Cappuccino:** Består af 3 lige dele espresso, varmt mælk og mælkeskum afrundet med chokoladedrys på toppen. Den klassiske, italienske morgendrik.

**Varm chokolade:** Den fyldige og cremede chokoladedrik.

**Varmt vand:** Til en kop udsøgt frisk te eller en kop energigivende suppe.

Se endvidere Essence-kortet hvor alle mulighederne er beskrevet.





*Der bruges 42 kaffebønner til en espresso.*

## *The essence of excellence*

Det essentielle for hver udsøgt kop kaffe er en frisk bønne af god kvalitet. Der findes ca. 60 variationer, som kommer fra forskellige lande og terræner. De bliver opdelt i to overordnede kategorier: Arabica og Robusta. Begge er uundværlige for produktionen af en velafbalanceret kaffeblanding. Espresso og kaffespecialiteter produceres ofte af en blanding af Arabica og Robusta. Afmålt i varierende mængder afhængig af den ønskede smag giver Arabica en mild, jævn smag med en rund krop, hvorimod den skarpere mere krydret smag stammer fra Robusta.

Ild spiller en meget vigtig rolle for at frembringe bønnens specifikke smagsprofil. De karakteristiske aromaer og smagsstoffer dannes og ekstraheres under ristningen. Indtil da er hemmeligheden af hver blanding gemt i de grønne bønner. Lyst ristede bønner giver en mild smag, normal ristning ekstraherer de runde, komplette aromaer, mens en mørk ristning giver en krydret, skarp smag.

Essence fremhæver kvaliteten af de fineste bønner fra kafferisterier over hele verden. De mange programmeringsmuligheder kombineret med beholdere til både hele bønner og malet kaffe sikrer, at maskinen kan indstilles til at leve op til ethvert ønske om en kaffespecialitet og garanterer et overdådigt resultat hver gang. Bønne og maskine samarbejder i perfekt harmoni.





*Den første kommercielle dyrkning af kaffe fandt sted i den 8. århundrede.*

## *The essence of ease*

Essence gør det nemt at nyde. Det gennemtænkte og velovervejede design gør det muligt for dig at vælge din drik let og ubesværet. Ergonomisk fremstillede knapper gør det nemt at vælge. Et krystalklart display og intelligent software videregiver alle instrukser, og forløbet for brygningen vises i et af mange sprog.

Da vi bruger fire af vores fem sanser til at nyde en udsøgt kop kaffe, har vi ved fremstilling af Essence sikret os, at du ikke går glip af nogle af disse. Fra den gennemsigtige bønnebeholder, så du kan se at hver drik produceres direkte fra friske bønner, til lyden af den "hviskende" kværn. Fra den mørke aroma skabt under malings- og brygge-processen til den endelige aftapning i koppen, forventningen til den første tår er fortryllende.

Du vil nyde drikken inden du overhovedet når at smage den.









## ***The essence of innovation***

I hjertet af Essence sidder det patenterede CoEx® system. Ved hjælp af denne unikke og nyskabende teknologi fra de Jong Duke kan Essence producere både almindelig kaffe og klassisk espresso kaffe brygget ved det anbefalede tryk på 9 bar.

Kombineret med det fleksible MoVec-2000™ software kan CoEx® bryggesystemet regulere gram-tilførslen, tryk, kompression eller stampning af kaffe, vandtemperatur og bryggetid præcis som du ønsker det. Som følge heraf kontrollerer CoEx® essensen i kaffen. Dette har tidligere været helt uhørt, idet ingen maskine har kunnet producere både en blød filterkaffe og en ægte espresso. Essence giver dig det bedste fra to verdner.

Med to bønnebeholdere, en til hele bønner og en anden til friskmalet kaffe, leverer Essence både enkeltheden ved malet kaffe og det "show" vi forbinder med maling af bønner.

*Coffee as expected – espresso as promised.*



**co  
ex**

A vertical close-up photograph of a coffee machine's water tap and control panel. The tap is a polished metal spout, and the control panel below it features several small, dark buttons. The lighting is soft, highlighting the metallic textures.

## *The essence of purity*

Frisk vand er fundamentalt for kvaliteten af drikken, idet kaffe består af mindst 98% vand.

Når bønnerne er blevet malet til pulver, bruges friskt, klart vand til at ekstrahere smag og aroma til den ønskede drik. Brygning ved den korrekte temperatur og det korrekte tryk såvel som sikring af den korrekte kontakttid under brygningen medvirker alle til det endelige resultat.

Essence leveres som standard med en vandtank til manuel påfyldning, men kan nemt konverteres til automatisk vandpåfyldning ved at indlæse et andet program i softwaren. Dette nye, uforlignelige koncept med kontrol af vandtilførslen garanterer en problemfri betjening.

En anden nyskabelse er måden, hvorpå din Cappuccino eller Café Macchiato tilberedes. Af hensyn til bekvemmelig og nem rengøring tilbereder Essence mælkebaserede produkter med opløseligt mælkepulver. Hvis du derimod foretrækker din Cappuccino eller Café au Lait med frisk mælk, kan der tilsluttes en ekstern mælkeskummer. Valget er dit.

*All kaffe dyrkes indenfor en radius af 1.600 km.  
fra ækvator.*



## ***The essence of ambience***

Essensen af at opleve en kvalitetsdrik er mere end blot selve drikken: det er lyden, følelsen, duften og smagen såvel som ritualet og forestillingen om at nyde en café crème, espresso eller cappuccino.

Et sted, hvor du plejer social kontakt, hvor du får en udsøgt drik, stedet som har en afslappende atmosfære, mødestedet for venner og kollegaer – Essence gør det nemt at nyde hvert øjeblik.



## ***The essence of colour***

Gør dit liv farverigt og din dag smagfuld. Vælg stemningen ved selv at bestemme udseende på netop din Essence. For at kunne passe ind i forskellige miljøer og indretninger fås Essence i fire fantastiske finish:

Platinum Grey  
Morning Blue  
Mint Green  
Ebony Black

*37% af alle kaffedrikkere drikker deres kaffe sort.*

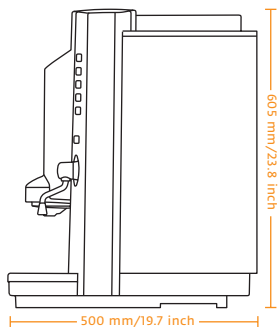
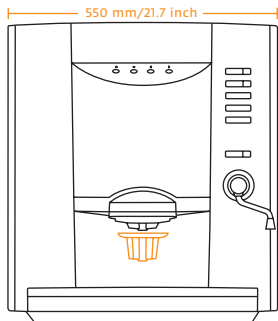


## *The essence of appearance*

- Bønnebeholder til hele bønner på 1,2 kg espressobønner.
- Kaffebeholder til 1,2 kg. friskbrygget, formalet kaffe.
- Beholder til 850 gr. mælkepulver eller chokoladepulver.
- Synlige bønner i gennemsigtig beholder.
- En eller to "lydløse" kværne i bønne-til-kop modellen.
- Nyudviklet vandniveausensor til brugervenlig drift.
- To kedler sikrer optimal præstation og dampudtag.
- MoVec-2000™ software til individuel opsætning og nem justering.
- ConfigKort til brugerbestemt indstilling og programmering.
- Aflæsning af data via Datakort, computertilslutning eller manuel aflæsning.
- Tydeligt display til beskeder og kommunikation på dit eget sprog.
- Revolutionerende CoEx® bryggesystem (patenteret).
- Kapacitet op til 300 kopper per dag.
- Intern grumsbeholder til op til 145 bryg.
- Drypbakke på op til 2 liter, mulighed for tilslutning til afløb.
- Aftagelig udløbstud til samtidig brygning af to kopper espresso.
- 2,5 liter fritstående vandbeholder eller tilslutning til vandindtag, så maskinen kan bruges på begge måder.
- Maskinen vejer 30 kg.

### Ekstra tilbehør:

- Raffinerede muligheder for branding på front og/eller (oplyst) bagside.
- Vand- og afløbstilslutning.
- Findes også i tre andre farver: Morning Blue, Mint Green eller Ebony Black.



Der drikkes hver dag 1,4 milliarder kopper på verdensplan.

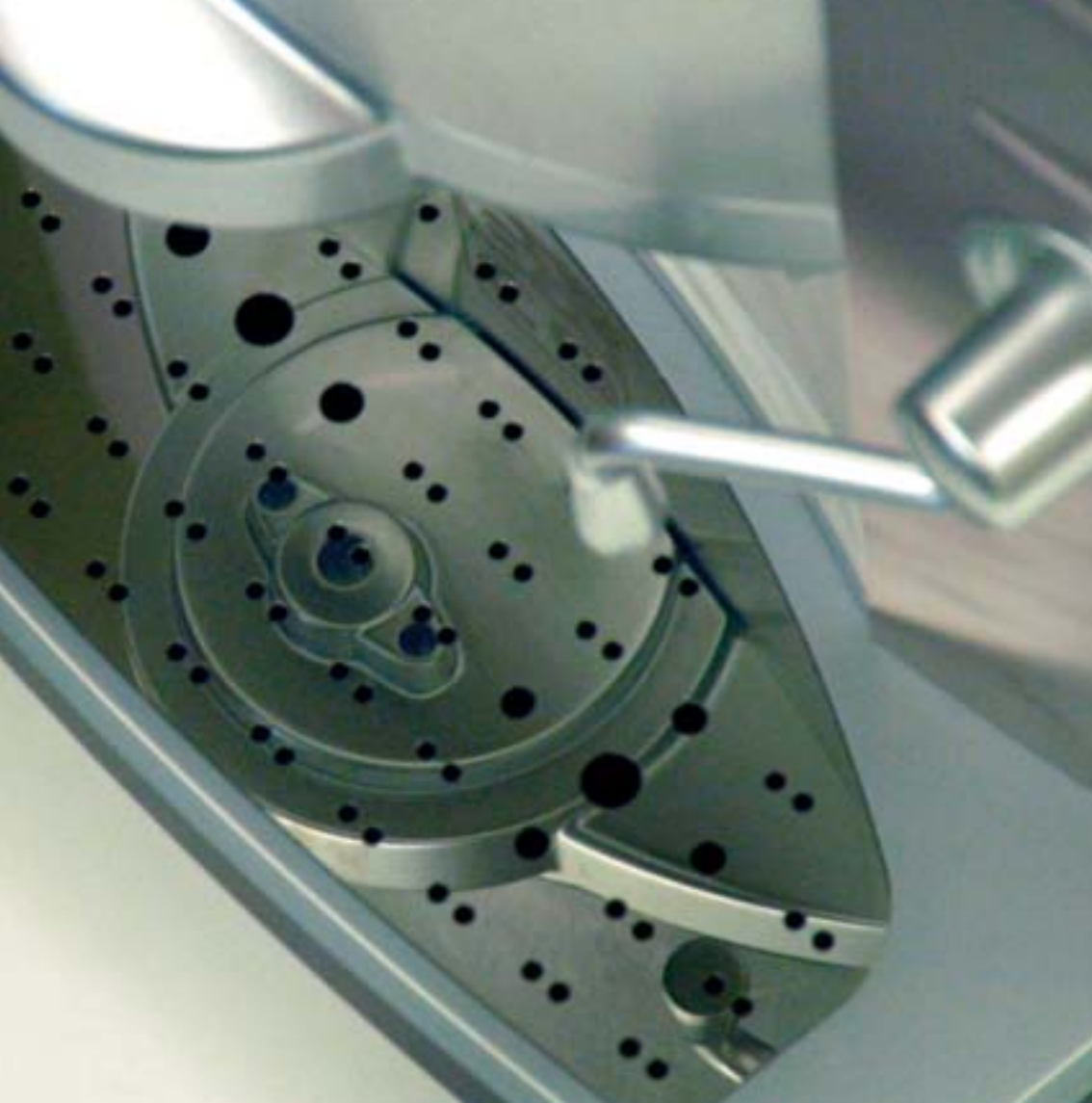
## *The essence of service*

De Jong DUKE er et blomstrende, energisk hollandsk familieforetagende. I mere end 45 år har vi designet, udviklet og produceret (filterfresh®) kaffe- og espressomaskiner til kontorer, catering, fødevarer virksomheder samt hotel- og restauranter.

Fornylse, pålidelighed og produktionskvalitet er grundstenene i vores filosofi. Siden firmaet startede for over 100 år siden, har vi fokuseret på service. Vores fornyelser har fundet vej rundt i hele verden og er blevet anerkendte som værende både revolutionerende og pålidelige. Design har altid været vores lidenskab, og vi er stolte over at have modtaget adskillige internationale design-priser.

I sidste ende tjener vores anstrengelser et formål: at levere det bedste til forbrugeren og vores kunder. For os er det vigtigste kvalitet, pålidelighed, fleksibilitet og service. Faktisk kunne man sige essensen af succes.

*... because quality is the deciding factor.*





[www.filterfresh.nl](http://www.filterfresh.nl)