



Essence

by de Jong DUKE



The essential elements

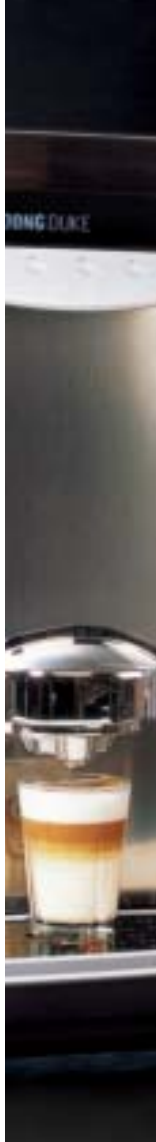
La terre, le feu, l'eau et l'air: les éléments indispensables à la vie, des éléments essentiels pour le café.

Ces quatre éléments centraux de l'antiquité sont les pierres angulaires de la philosophie de la nature depuis plus de mille ans. L'idée selon laquelle tout prend sa source dans ses quatre éléments a été initialement développée par le philosophe grec Empédocles et sa théorie a prévalu jusqu'à l'émergence des idées scientifiques modernes. En termes empruntés de mysticisme, on peut dire que les quatre éléments forment la base de l'univers matériel et sont le pilier principal de la vie. C'est pour cette raison qu'on les retrouve comme composantes des mythologies de nombreuses cultures.

Ces quatre éléments sont également quatre facteurs importants du long cycle que traverse le café depuis le grain jusqu'à la tasse de café.

Le café est cultivé sur la terre, il est délicatement torréfié par le feu, précautionneusement extrait à l'aide d'eau et son arôme se diffuse dans l'air.

La caféine est le stimulant le plus utilisé dans le monde.





The essence of Essence

Essence crée une ambiance raffinée.

Une splendide machine conçue avec les meilleurs composants et les meilleurs matériaux qu'il soit. Essence allie une qualité de haut niveau avec un design moderne aux lignes classiques pour créer une machine esthétique permettant de préparer d'étonnantes boissons.

Essence saura envoûter vos sens.

Une machine automatique haute technologie, facile à utiliser, permettant de préparer le spectre le plus complet des spécialités de café et des boissons à base de café. Chaque tasse est préparée à l'aide de café moulu frais.

Essence est un appareil idéal aussi bien pour les 'office coffee lounges' que pour les bars et restaurants de caractère. En fait, votre imagination est la seule limite à ses diverses applications. Un appareil parfaitement adapté à un environnement de type self-service exigeant une capacité destinée à une production ininterrompue. Le nettoyage, l'entretien et le fonctionnement d'Essence sont en effet des plus aisés.

Essence: delivering the promise.





*Plus la méthode de préparation est rapide,
plus le café doit être grossièrement broyé.*

The essence of taste

Délectez-vous avec le grand choix de cafés que vous propose Essence. Que votre choix se porte sur une tasse de café frais rapidement préparée, un délicieux cappuccino ou un double espresso 'pick-me-up', Essence est la promesse tenue d'une boisson de qualité.

Le café: Une boisson légèrement stimulante de grande renommée, préparée en provoquant le passage d'eau chaude à pression constante au travers de café moulu.

L'Espresso: La boisson italienne par définition. Obtenu en provoquant le passage d'eau chaude sous pression (9 bars) pendant environ 25 secondes à travers des grains de café finement moulus.

Double espresso: Une pure question de taille.

Café au lait: Un café léger de goût et onctueux composé d'une égale quantité de café normal et de lait chaud.

Cappuccino: Préparé à l'aide d'une égale quantité d'espresso, de lait chaud et de mousse saupoudrée de paillettes de chocolat. La boisson classique du petit déjeuner en Italie.

Chocolat chaud: La boisson chocolatée crémeuse.

Eau chaude: A verser sur des feuilles de thé où pour préparer une tasse de soupe.

Voyez la carte Essence pour un aperçu des possibilités.





Il faut 42 grains de café pour faire un espresso.

The essence of excellence

La qualité des grains frais est essentielle pour la saveur de chaque tasse de café. Le café provient de divers pays et terroirs et il en existe soixante variétés. Celles-ci sont divisées en deux catégories principales: Arabica et Robusta. Elles sont toutes deux fondamentales pour la production d'un mélange bien équilibré. L'Espresso et les spécialités à base de café sont en général préparés avec un mélange d'arabica et de robusta.

Le dosage dépend de la quantité nécessaire pour obtenir le corsage désiré: l'arabica donne au café un goût doux et velouté et une certaine rondeur tandis que le robusta lui confère son amertume, son goût plus corsé.

Le feu joue un rôle important lors de l'obtention du goût propre à chaque grain. Les arômes et goûts caractéristiques sont obtenus et développés lors du processus de torréfaction. Avant cette phase, le secret de chaque mélange est encore emprisonné dans les grains de café vert. Des grains légèrement torréfiés produisent un goût léger, une torréfaction normale développe la rondeur et libère les arômes tandis qu'une torréfaction plus intense conduit à un goût corsé et amer.

Essence permet d'obtenir le meilleur des grains les plus fins de torréfacteurs situés un peu partout dans le monde. Les nombreux paramètres de programmation, associés aux compartiments destinés à accueillir les grains entiers ou le café moulu, permettent d'utiliser l'appareil pour toute spécification. Ils garantissent en outre un superbe résultat. Les grains et la machine travaillent en parfaite harmonie.





La première exploitation commerciale d'une plantation de café eut lieu au 8^{ème} siècle.

The essence of ease

Essence permet de se faire plaisir en toute simplicité. Le design ingénieux vous permet de choisir votre boisson sans la moindre difficulté. Les boutons ergonomiques font de la sélection un jeu d'enfant. Un écran VFD crystal clear associé à un logiciel affiche les instructions et l'état d'avancement de la boisson en préparation. Plusieurs langues sont disponibles.

C'est parce que nous utilisons quatre de nos cinq sens pour déguster une tasse de café que nos designers ont créé Essence, pour vous faire profiter de chacune de ces expériences sensorielles. Depuis le compartiment à grains transparent, vous permettant de vérifier que chaque boisson est préparée à l'aide de grains frais, jusqu'au léger bruissement produit par le moulin. Depuis le processus de broyage et de filtration jusqu'à l'obtention de la boisson dans la tasse. L'attente qui précède la première gorgée sera toujours délicieuse.

Une véritable délectation avant même d'avoir bu la moindre goutte.









The essence of innovation

Au cœur de la structure de Essence se trouve le système breveté de broyage CoEx®. Grâce à cette technologie unique et révolutionnaire mise au point par de Jong DUKE, il est possible de préparer avec Essence aussi bien un café normal qu'un espresso classique en respectant une pression de 9 bars.

Fonctionnant en association avec le logiciel MoVeC-2000™, le système de broyage CoEx® régule l'alimentation en grains, la pression, la compression du café, la température de l'eau et le temps de broyage que vous aurez choisi. Ils permettent ainsi d'obtenir un café qui nous gratifie de toute son essence. Essence est la seule machine qui, jusqu'à présent, permette de préparer tant un café filtre léger qu'un véritable espresso. Essence vous invite à découvrir le meilleur de ces deux mondes.

Munie de deux compartiments à café, l'un pour les grains entiers et le second pour le café moulu, Essence offre la simplicité de la préparation d'un café déjà moulu tout en permettant de moudre soi-même les grains.

Coffee as expected – espresso as promised.



co
ex

A vertical strip on the left side of the page shows a close-up of a coffee machine's water tap and control panel. The tap is a polished metal spout, and below it, the control panel features several small, dark buttons and a larger circular button.

The essence of purity

L'eau fraîche est un élément fondamental pour la qualité d'une boisson telle que le café: il se compose en effet à 98% d'eau.

Une fois les grains finement moulus, c'est de l'eau fraîche et claire qui permettra d'en extraire les parfums et les arômes pour préparer la boisson souhaitée. Une préparation à la bonne température et à la bonne pression ainsi que la maîtrise d'une durée de contact adéquate sont des paramètres fondamentaux du résultat final.

Essence est fournie de manière standard avec un réservoir à eau qu'il convient de remplir soi-même. Il est cependant possible de régler facilement l'alimentation par conduits en modifiant la programmation du logiciel. Le système unique de contrôle d'alimentation en eau permet de réaliser l'opération sans la moindre difficulté.

Une autre fonction contrôle le processus de préparation de votre Cappuccino ou de votre Café Macchiato. Pour plus de commodité et de facilité de nettoyage, Essence prépare les spécialités à base de lait à partir de lait soluble. Si toutefois vous préférez que votre Cappuccino et votre Café au Lait soient préparés à l'aide de lait frais, Essence peut être pourvu d'un cappuccinatore ou d'un préparateur de mousse de lait. C'est à vous de décider.

*Le café est cultivé dans une bande de
1600 kilomètres autour de l'équateur.*



The essence of ambience

L'essence du plaisir de boire une boisson de qualité n'est pas contenue dans cette seule boisson: c'est écouter, ressentir, sentir et goûter mais aussi vivre le rituel qui entoure la dégustation d'un café crème, d'un espresso ou d'un cappuccino.

Un lieu de contacts sociaux, un endroit où l'on se voit offrir une boisson, un lieu où règne une atmosphère détendue, le lieu de rencontre avec des collègues ou des amis, partout Essence fait de la consommation d'une boisson un moment à savourer.



The essence of colour

Associez plaisir du goût et plaisir des yeux. Choisissez la finition de votre Essence qui convient le mieux à votre style. Essence est en effet disponible en quatre versions pour s'intégrer dans différents types de décorations intérieures et de designs.

Platinum Grey
Morning Blue
Mint Green
Ebony Black

37% des buveurs de café le boivent noir.

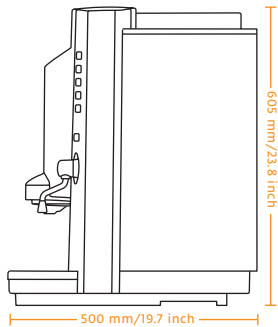
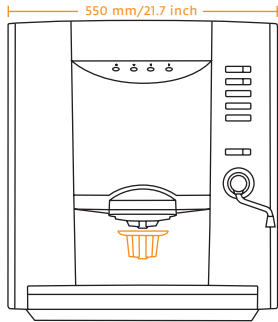


The essence of appearance

- Compartiment accueillant 1.2 kg/2.65 lbs de grains pour espresso.
- Un compartiment à café accueillant 1.2 kg/2.65 lbs de café moulu frais.
- Un compartiment pour matières solubles accueillant 850 gr/1.87 lbs de poudre de lait ou de chocolat.
- Des grains parfaitement visibles à travers le compartiment transparent.
- Un ou deux moulins silencieux, modèle bean2cup.
- Senseur ingénieux de niveau d'eau.
- Deux réservoirs chauffants et bec de production de vapeur.
- Logiciel MoVeC-2000™ pour une utilisation flexible et un ajustement aisé.
- ConfigCard pour un réglage et une programmation personnalisés.
- Récupération des données par le biais de la DataCard, une connexion à l'ordinateur portable ou manual read out.
- Ecran VFD: affichage et communication dans votre propre langue.
- Système révolutionnaire breveté CoEx® pour une préparation optimale.
- Capacité allant jusqu'à 300 tasses par jour.
- Réservoir à café interne pour environ 145 consommations.
- Plateau égouttement 2 litre./0.53 gallon, raccordement conduits optionnel.
- Bec à vapeur amovible utilisable pour deux tasses d'espresso.
- Réservoir remplissage manuel de 2,5 liter/0.66 gallon ou raccordement optionnel pour l'alimentation en eau permettant une utilisation polyvalente de la machine.
- Poids de la machine 30 kg/66.2 lbs.

Optionnel :

- Possibilités de promotion commerciale frontale ou arrière (illuminé).
- Raccordement d'alimentation en eau et conduite de vidange.
- Disponible en trois couleurs alternatives: Morning Blue, Mint Green et Ebony Black.



*Chaque jour, 1,4 milliard de tasses de café
sont consommées dans le monde.*



The essence of service

De Jong DUKE est une entreprise hollandaise familiale énergique et en pleine expansion. Depuis plus de 45 ans nous concevons, développons et fabriquons (filterfresh®) des machines à café et à espresso pour les bureaux, les services de restauration collective et le secteur hôtels-restaurants-cafés.

Innovation, fiabilité et qualité sont les éléments clé de notre philosophie. Servir la clientèle est notre credo depuis la création de notre compagnie il y a plus de 100 ans. Nos innovations ont su ravir nombre d'acheteurs partout dans le monde et sont réputées pour leur caractère à la fois innovant et fiable. Le design a toujours été l'une de nos passions et nous sommes fiers des nombreuses récompenses internationales que nous avons remportées.

Les efforts que nous déployons visent en fait au même but: fournir au consommateur et à nos clients ce qu'il y a de mieux. Pour nous, l'essence se décline en quatre mots: qualité, fiabilité, flexibilité et service. L'essence du succès en somme.

... because quality is the deciding factor.





www.filterfresh.nl