



Essence

by de Jong DUKE



The essential elements

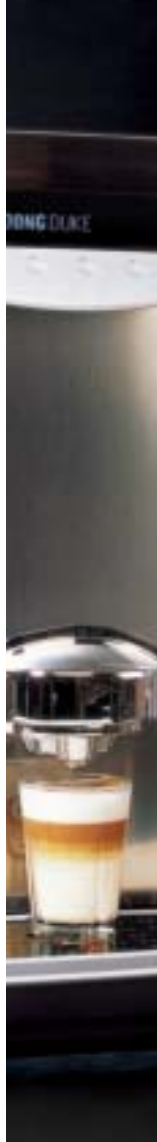
Aarde, vuur, water en lucht: onmisbare elementen voor leven, essentieel voor koffie.

Deze vier elementen domineerden de natuur filosofie voor bijna tweeduizend jaar. Het idee dat alles was ontstaan uit deze vier elementen is voor het eerst ontwikkeld door de Griekse filosoof Empedocles en zijn theorie bleef overeind tot de opkomst van de moderne wetenschap. In spirituele terminologie vormen de vier elementen de basis van het materiele universum en het leven dat het voortbrengt. Ze zijn daardoor verweven in de mythologieën van diverse culturen.

De vier elementen zijn ook vier belangrijke factoren in het proces van boon tot beker.

Koffie wordt verbouwd in aarde, ambachtelijk gebrand met vuur, zorgvuldig geëxtraheerd met water en het aroma vult de lucht.

Caffeine is the most widely used stimulant in the world.





The essence of Essence

Essence creëert een verfijnde ambiance.

Ontwikkeld met de modernste technieken en gefabriceerd met de best beschikbare materialen, Essence combineert superieure technologie met een klassiek tijdloos design in een machine die niet alleen mooi is vormgegeven maar bovenal garant staat voor een hoge kwaliteit dranken.

Essence is een beleving.

Een hightech maar eenvoudig te bedienen automatische espresso machine welke naast koffie en espresso ook alle koffiespecialiteiten bereidt met verse koffie of verse espresso bonen.

Essence is ideaal voor zowel horeca omgevingen als 'office coffee lounges'. Perfect voor zelfbedieningsomgevingen waar grotere hoeveelheden koffie's ononderbroken geschonken moeten kunnen worden. De plaatsingsmogelijkheden zijn bijna onbeperkt. De Essence is tevens eenvoudig te reinigen, te onderhouden en te bedienen.

Essence: delivering the promise.





The faster the brewing method, the coarser you should grind the coffee.

The essence of taste

Verwen uzelf met de keuzes geboden door de Essence. Of het nu een lekker bakje koffie is, een overheerlijke cappuccino of een stevige dubbele espresso, Essence presenteert u wat het belooft; een consumptie van ongeëvenaarde kwaliteit.

Koffie: De vertrouwde stimulerende drank die ontstaat als water door gemalen koffie stroomt.

Espresso: De klassieker uit Italië, geprepareerd doordat heet water onder druk van 9 bar door fijngemalen koffie wordt geperst. Het resultaat is een perfecte espresso met een lichtbruine crêma.

Dubbele Espresso: Voor langer genieten

Café Latte: De Italiaanse koffie verkeerd. Warme melk wordt op de espresso gegoten. Het resultaat wordt bekroond met een beetje melkschuim.

Cappuccino: Bestaand uit drie gelijke delen; espresso, warme melk en melkschuim, afgemaakt met chocoladepoeder op de kruin. De klassieke Italiaanse ontbijtkoffie.

Café Machiatto: Ook wel mini-cappuccino genoemd. Extra sterke espresso met een scheut opgeschuimde melk voor een geconcentreerde en aromatische drank. Kan ook worden bereid met koude melk.

Chocolade: De volle cremige chocoladedrank.

Heet Water: Voor een lekker kopje verse thee of geurige kop soep.





It takes 42 coffee beans to make an espresso.

The essence of excellence

Essentieel voor elke heerlijk kop koffie is het gebruik van kwaliteitsbonen. Er zijn rond de zestig verschillende koffiesoorten die worden verbouwd op verschillende soorten grond en in diverse landen. Ze zijn onder te verdelen in twee hoofd types – Arabica en Robusta. Espresso en koffiespecialiteiten worden doorgaans bereid uit een blend van 'caffea arabica' (bekend als Arabica) en 'caffea canephora' (Robusta). Gemengd in verschillende hoeveelheden, afhankelijk van het soort koffie wat wordt verlangd zorgt de Arabica voor een milde en rustige afdronk terwijl de kruidige, scherpere smaak wordt geleverd door de Robusta.

Vuur speelt een belangrijke rol bij het creëren van de unieke smaak van de koffieboon. De karakteristieke aroma's en het smaakprofiel worden aan het licht gebracht gedurende het branden van de koffie. Tot dan toe liggen de geheimen van elke blend opgesloten in de groene bonen. Licht gebrande bonen geven een milde smaak, normale branding brengt een ronde volle aroma voort, terwijl een donkere roasting een scherpe kruidige smaak creëert.

Essence complimenteert de fijnste bonen van koffie branders over de hele wereld. In de Essence zijn de parameters voor het koffiebereidingsproces af te stemmen op de verschillende koffiesoorten en gewenste drank. Machine en boon in perfecte harmonie.





The first commercial coffee cultivation took place in the 8th century.

The essence of ease

Essence maakt genieten eenvoudig. Het fraaie ontwerp stelt iedereen in staat zijn keuze te maken. Ergonomisch ontworpen knoppen maken kiezen een simpele handeling. Een kristal helder VFD-display en intelligente software geven duidelijke instructies en feedback over het bereidingsproces in voor u begrijpelijk taal.

Omdat we bij het drinken van koffie vier van onze vijf zintuigen gebruiken hebben de designers en engineers ervoor gezorgd dat u bij de Essence er geen enkele van mist. Van de doorzichtige bonencontainer die u in staat stelt te zien dat iedere koffie vers wordt gezet tot het geluid van het maalwerk wat de bonen maalt, van het aroma gecreëerd gedurende het malen en bereiden van de koffie tot de geurige uitgifte in de beker, de verwachting tot de eerste slok is onovertroffen.

Het genieten begint al voor u de beker naar uw mond brengt.









The essence of innovation

Het hart van de Essence is het gepatenteerde CoEx® zetsysteem. Dankzij deze unieke en innovatieve technologie van de Jong DUKE is het mogelijk om met de Essence zowel normale filter koffie als echte espresso te maken waarbij de espresso wordt bereid met de vereiste 9 bar druk.

In combinatie met de flexibele MoVeC-2000 software reguleert de CoEx® brewer de dosering, druk, compressie of tamping van de koffie, watertemperatuur en de zettijd van uw consumptie. Gezamenlijk controleren ze de essentie van uw koffie. Een tot op heden ongekende technologie want nog geen machine was in staat zowel filter koffie als ook echte espresso te produceren. Essence geeft u het beste van twee werelden.

Uitgerust met twee containers, een voor hele bonen en een tweede voor gemalen koffie combineert de Essence het theater geassocieerd met het malen van bonen met het gemak van vers gemalen koffie.

Coffee as expected – espresso as promised.



A vertical close-up photograph of a coffee machine. The top part shows a metallic water spout with a small cup-like attachment. Below it, the control panel is visible, featuring several small, dark buttons and a larger circular button. The lighting is soft, highlighting the metallic textures.

The essence of purity

Vers water is essentieel voor de kwaliteit van de drank aangezien koffie voor 98% uit water bestaat.

Nadat de koffiebonen zijn gemalen tot een fijn poeder wordt helder en vers water gebruikt om de smaak en aroma's te extraheren voor de gewenste drank. Het gebruik van de juiste temperatuur en druk alsmede het vastleggen van de correcte contacttijd gedurende het extraheren dragen allen bij tot het uiteindelijke resultaat.

Voorzien van een geïntegreerde uitneembare watertank kan Essence eenvoudig omschakelen van een vaste wateraansluiting naar een situatie waarbij de machine handmatig gevuld moet worden. Voor deze wijziging is slechts een andere software kaart noodzakelijk.

Een andere innovatie schuilt in de wijze waarop uw cappuccino of café au lait wordt gemaakt. De Essence kan worden voorzien van speciale melktopping hetgeen het reinigen en onderhouden van de machine eenvoudig maakt. Indien u echter uw cappuccino of café machiatto geserveerd wilt hebben met verse melk dan kan de Essence worden voorzien van een cappuccinatore of melkschuimer. De keuze is aan u!

*All coffee is grown within 1,000 miles
of the equator.*



The essence of ambience

Het geluid, het gevoel, de geur, de smaak als ook het ritueel en theater rondom het genieten van uw cappuccino, café crème of espresso; de essentie van de beleving van een kwaliteitsconsumptie is meer dan alleen het drankje.

Een sociale ontmoetingsplaats, een locatie voor een koffie, de plaats met een relaxte atmosfeer, het ontmoetingspunt met vrienden en collega's; Essence maakt van elke keuze een speciaal moment.



The essence of colour

Geeft smaak aan uw leven en kleur aan uw dag. Zet een trend bij de selectie van een kleur van uw Essence. Om zeker te zijn dat hij altijd past in uw interieur is de Essence beschikbaar in vier aansprekende kleurcombinaties.

Platinum Grey
Morning Blue
Mint Green
Ebony Black

37% of coffee drinkers drink their coffee black.

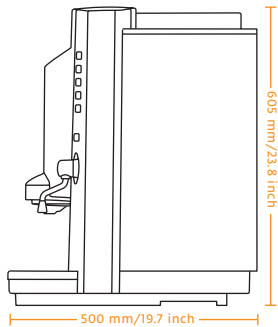
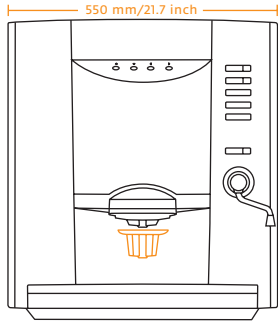


The essence of appearance

- container voor 1,2 kilo espresso bonen
- koffie container voor 1.2 kilo gemalen freshbrew koffie
- instant container voor melktopping en/of cacao
- goede zichtbaarheid van de koffie en bonen dankzij de transparante canister.
- enkele of dubbele uitvoering van een fluisterstil precisie maalwerk
- innovatieve waterniveau sensor voor eenvoudig gebruik.
- 2 boilers voor optimale performance en/of stoom
- MoVeC-2000 software voor flexible en eenvoudige programmering.
- ConfigCard voor klantspecifieke settings en optimale programmering.
- Data uitleesbaar via DataCard, PC-connectie of handmatig uitlezen.
- duidelijk en helder VFD-display voor communicatie en berichtgeving in eigen taal.
- revolutionair CoEx® zetsysteem voor gepatenteerde performance
- capaciteit tot 300 koppen per dag
- interne afvalbak voor koffie residu tot 150 koppen.
- lekbak volume van 2 liter.
- vaste water aansluiting of 2 liter handmatig vulbare watertank.
- afneembare espresso uitloop voor gebruik van 2 koppen.
- 2,5 liter hand navulbare water tank of aansluiting op waterleiding.
- gewicht van slechts 30 kg.

optioneel

- diverse mogelijkheden voor het creëren van een eigen uitstraling d.m.v. branding op voor en achterkant.
- koffie residu en lekbak water doorvoer naar afvoer of vuilemmer.
- beschikbaar in 3 alternatieve kleurstellingen: Morning Blue, Mint Green en Ebony Black.



Worldwide 1.4 billion cups are consumed every day.



The essence of service

De Jong DUKE is een innovatief, energiek Nederlands familiebedrijf. Al meer dan 45 jaar zijn wij actief in het ontwerpen, ontwikkelen en fabriceren van (filterfresh®) koffie en espresso machines voor kantoren, catering, foodservice en horeca.

Innovatie, betrouwbaarheid en kwaliteitsfabricage zijn sleutel elementen in onze filosofie. Het verlenen van service is ons credo al sinds de oprichting van het bedrijf meer dan 100 jaar geleden. Onze innovaties hebben hun weg gevonden over de hele wereld en worden gezien als revolutionair en betrouwbaar. Design is altijd onze passie geweest en we zijn trots op de verschillende internationale design awards die onze producten hebben ontvangen.

Uiteindelijk dienen onze inspanningen slechts een doel; het leveren van het optimale aan onze klanten en de consument. Voor ons is de essentie kwaliteit, flexibiliteit en service. Men zou kunnen zeggen; het is de essentie van succes.

... because quality is the deciding factor.





www.filterfresh.nl