



Essence

by de Jong DUKE



The essential elements

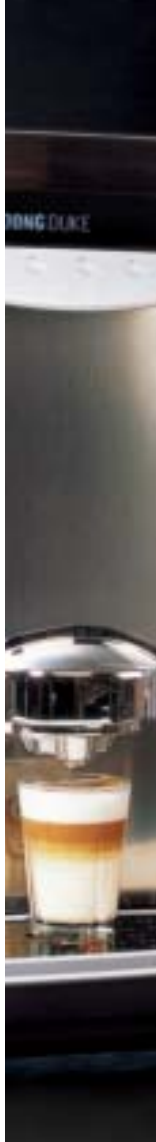
Jord, luft, vann og ild: de fire elementene som er essensielle for liv, og essensielle for kaffe.

Disse fire elementene har dominert naturfilosofien i over to tusen år. Tanken om at alt var dannet fra disse elementene ble først fremsatt av den greske filosofen Empedokles, og denne teorien var rådende helt frem til nåtidens moderne vitenskapelige ideer. Innen mystikken utgjør de fire elementene grunnlaget for det materielle universet og er grunnpilarene for livet. Derfor er de vevd inn i mytologien i mange kulturer.

Disse fire elementene er også fire viktige faktorer i prosessen fra bønne til kopp.

Kaffe dyrkes i jord, røstes forsiktig over ild, utvinnes forsiktig med vann, og den herlige aromaen fyller luften.

Koffein er det stimulerende midlet det brukes mest av i verden.





De'LONGHI

ESPRESSO

MACCHIATO

CAFFÈ

CAFFÈ LATTE

CAFFÈ MACCHIATO

ESPRESSO



The essence of Essence

Essence tilfører omgivelsene et elegant preg. Produsert av de beste materialer og komponenter som er tilgjengelig. Essence kombinerer førsteklasses teknologi med klassisk design i en maskin som ikke bare ser flott ut, men også produserer de herligste drikker.

Essence begeistrer sansene. En høyteknologisk, brukervennlig, automatisk espressomaskin som leverer et fullt spekter av spesialkaffe og drikker. Hver eneste kopp lages med ferskmalt kaffe.

Essence er ideell for "kontorets kaffebar", men også for elegante barer og restauranter. Det er bare din fantasi som setter grenser for hva den kan brukes til. Perfekt til selvbetjeningsmiljøer der det er nødvendig med stor kapasitet og uavbrutt produksjon. Essence er lett å rengjøre, vedlikeholde og betjene.

Essence: delivering the promise.





*Jo raskere bryggemetode, jo grovere bær
du male kaffen.*

The essence of taste

Skjem deg selv bort med utvalget fra Essence. Om du vil ha en rask kopp fersk kaffe, en skummende cappuccino eller en oppkvikkende dobbel espresso, innfrir Essence løftet om en drikk av høy kvalitet.

Kaffe: Den velkjente, fyldige, stimulerende drikken. Tilberedt ved å tvinge varmt vann gjennom malt kaffe ved vanlig trykk.

Espresso: Den absolutte klassikeren fra Italia. Brygget ved å tvinge varmt vann under trykk (9 bar) gjennom finmalte kaffebønner i ± 25 sekunder.

Dobbel espresso: Når størrelsen teller.

Café Crème: Også kalt "Shumli" på grunn av det gyldne skummet. Forhåndsinfusjon av kaffen gir den en mer konsentrert og aromatisk smak.

Café au Lait: En mild og rund, hvit kaffe med like deler vanlig kaffe og varm melk.

Cappuccino: Består av tre like deler espresso, varm melk og melkeskum, med et deilig sjokoladedryss på toppen. Den klassiske italienske frokost-drikken.

Varm kakao: Fyldig og kremete kakaodrikk.

Varmt vann: Til frisk og oppkvikkende te eller en mettende kopp suppe.

Se Essence-kortet for en komplett liste over alternativer.





Du trenger 42 kaffebønner for å lage en kopp espresso.

The essence of excellence

Det essensielle for enhver kopp med deilig kaffe er en fersk kvalitetsbønne. Kaffebønner kommer fra mange forskjellige land og landskaper, rundt seksti variasjoner er tilgjengelig. De er delt inn i to hovedkategorier: Arabica og Robusta. Begge er viktige for å kunne lage en velbalansert kaffeblending. Espresso og andre spesialdrikker lages vanligvis av blandinger av Arabica og Robusta. Arabica måles opp i varierende mengder avhengig av hvor sterk kaffe en ønsker, og gir den milde, runde og fylldige smaken, mens Robusta sørger for den skarpere, mer krydrede smaken.

Ild er viktig for å gi kaffebønnene sin markante smaksprofil. Den eien-dommelige aromaen og smaken dannes og utvinnes under røstingen. Frem til dette er hemmelighetene ved hver blanding låst inne i de grønne bønnene. Lettrøstede bønner gir en mild smak, normal røsting trekker ut den runde, fulle aromaen, mens mørkrøstet kaffe har en krydret, skarp smak.

Essence tar vare på bønnene fra de beste kafferøsterne verden over. De mange programmeringsparametrene sammen med beholdere til hele bønner og malt kaffe vil si at maskinen kan stilles inn for enhver kaffespesifikasjon samtidig som den sørger for et perfekt resultat hver gang. Kaffebønner og maskin utfyller hverandre harmonisk.





Den første kommersielle kaffedyrkingen fant sted i det 8. århundre.

The essence of ease

Essence gjør det lett å nyte. Den omtenkssomme og nøyaktige utformingen gjør det enkelt å velge din drikk. Ergonomisk utformede knapper gir lett betjening. Et krystallklart VFD-display og intelligent programvare viser alle instruksjoner og fremdriftsmeldinger på flere språk.

Fordi vi bruker fire av våre fem sanser til å oppleve en god kopp kaffe, har våre designteknikere laget Essence slik at du ikke går glipp av noen av disse opplevelsene. Fra den gjennomsiktige bønnebeholderen, som lar deg se at hver drikk lages av ferske bønner, til lyden av "hviske"-kvernen. Fra den mørke aromaen som dannes under maling og brygging til drikken helles i koppen, forventningene som fører frem mot første smak er pirrende.

Du nyter drikken før du smaker den.









The essence of innovation

Kjernen i Essence er det patenterte kaffebryggesystemet CoEx®. Ved hjelp av denne unike og nyskapende teknologien fra Jong DUKE kan Essence både lage vanlig kaffe og klassisk espresso brygget med det nødvendige trykket på 9 bar.

Sammen med den fleksible programvaren MoVeC-2000™ regulerer CoEx® bryggesystem gramvekt, trykk, kompresjon eller pakking av kaffen, vanntemperatur og bryggetid for ditt valgte alternativ. Dermed kontrollerer den essensen til kaffen. Hittil har ingen andre maskiner kunnet lage både en mild "filterkaffe" og ekte espresso - men Essence gir deg det beste fra to verdener.

Med to kaffebeholdere, én til hele bønner og én til den malte, ferske kaffen, får du både enkeltheten ved å kunne bruke ferdigmalt kaffe og gleden av å kunne male kaffebønner.

Coffee as expected – espresso as promised.



co
ex

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

The essence of purity

Friskt vann er grunnleggende for drikke kvaliteten, da kaffe består av minst 98% vann.

Når bønnene er finmalt, brukes ferskt, rent vann til å trekke ut smak og aroma til ønsket drikke. Brygging ved riktig temperatur og trykk, samt riktig kontakttid under bryggingen er alle elementer som bidrar til sluttresultatet.

Som standard leveres Essence med en vanntank som fylles manuelt, og kan enkelt kobles til vanntilførsel ved å laste et eget program. Det nye og unike konseptet for kontroll av vanntilførsel garanterer deg problemfri drift.

En annen nyskapende funksjon er tillagingen av cappuccino eller kaffe macchiato. Av bekvemmelighetshensyn og for enkel rengjøring tilbereder Essence melkebaserte spesialdrikker fra løselig melkepulver. Hvis du imidlertid foretrekker din cappuccino eller café au lait med fersk melk, kan Essence utstyres med en cappuccinatore, eller melkeskummer. Valget er ditt.

All kaffe dyrkes innen 160 mil fra ekvator.



The essence of ambience

Essensen av opplevelsen av en kvalitetsdrikk er mer enn bare drikken: det er lyd, følelse, lukt og smak samt ritualet ved å nyte din café crème, espresso eller cappuccino.

Et sted for sosial kontakt, et sted å hente drikke, et sted med en avslappende atmosfære, et møtepunkt for venner og kolleger - Essence gjør hver drikk til en stund for nytelse.



The essence of colour

Sett farge på livet og smak på dagen. Lag en atmosfære gjennom valg av farge på din Essence. For at Essence skal kunne passe inn i alle typer interiører, er den tilgjengelig i fire flotte fargevarianter:

Platinum Grey
Morning Blue
Mint Green
Ebony Black

37% av kaffedrikkene tar kaffen sin svart.

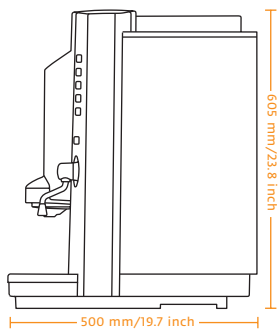
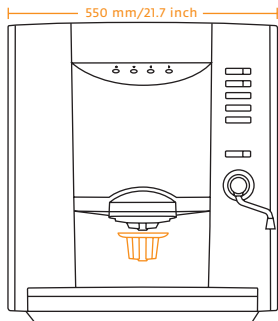


The essence of appearance

- Beholder til hele bønner med plass til 1,2 kg espressobønner.
- Kaffebeholder til 1,2 kg ferskmalt kaffe.
- Beholder til 850 g melkepulver eller kakaopulver.
- Lett synlige bønner i stor, gjennomsiktig beholder.
- En eller to "dempede" kverner på bønne-til-kopp-modellene.
- Ny vannivåsensor for brukervennlig betjening.
- To vannkokere for optimal ytelse og damputslipp.
- Programvaren MoVeC-2000™ for fleksibelt oppsett og enkel justering.
- ConfigCard for tilpassede innstillinger og programmering.
- Datahenting gjennom DataCard, tilkobling til bærbar datamaskin eller manuell avlesing.
- Tydelig VDF-display til meldinger og kommunikasjon på ditt eget språk.
- Revolusjonerende CoEx® bryggesystem for patentert ytelse.
- Kapasitet på opptil 300 kopper per dag.
- Intern kafferestbeholder til ± 145 kopper.
- Dryppbrett med volum 2 liter og valgfri tilkobling til avløp.
- Avtakbart utløpsmunnstykke for to espressokopper.
- 2,5 liter vanntank for manuell fylling eller tilkobling til vanntilførsel, slik at maskinen kan brukes på to måter.
- Maskinvekten er 30 kg.

Valgfritt:

- Sofistikerte muligheter for merker på for- og/eller (belyst) bakside.
- Tilkobling til vann og avløp.
- Også tilgjengelig i tre alternative farger: Morning Blue, Mint Green eller Ebony Black.



I hele verden drikkes 1,4 milliard kopper hver dag.



The essence of service

De JongDUKE er en blomstrende, energisk, nederlandsk, familieeid bedrift. I over 45 år har vi utformet, utviklet og produsert (filterfresh®) kaffe- og espressomaskiner til kontorer, catering, storkjøkken, hoteller og restauranter.

Nyskaping, pålitelighet og produksjonskvalitet er hovedelementene i vår filosofi. Siden bedriften ble dannet for over 100 år siden har service stått sentralt hos oss. Våre nyskapinger har funnet vei rundt hele verden og er anerkjent som både revolusjonerende og pålitelige. Design har alltid vært vår lidenskap, og vi er stolte over å ha fått mange internasjonale designpriser.

Alt vi strever for, kan oppsummeres i ett mål: å gi forbrukerne og kundene våre det optimale. For oss er essensen kvalitet, pålitelighet, fleksibilitet og service. Dette er essensen av suksess.

... because quality is the deciding factor.





de JONG DUKE

www.filterfresh.nl