



Essence

by de Jong DUKE



The essential elements

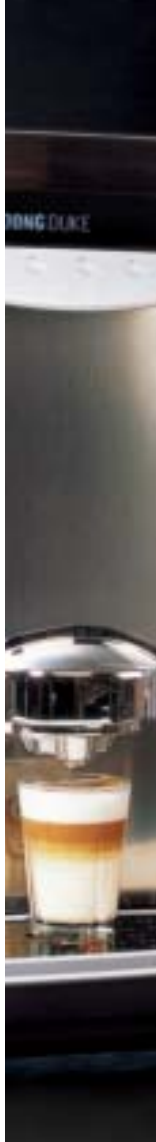
La tierra, el fuego, el agua y el aire: los elementos imperativos para la vida, esenciales para el café.

Estos cuatro elementos de la antigüedad dominaron la filosofía natural durante más de dos mil años. El primero en formular el concepto de que todo estaba formado de estos elementos, fue el filósofo griego Empédocles y su teoría prevaleció hasta el surgimiento de las modernas ideas científicas. En términos místicos, los cuatro elementos constituyen la base del universo material y son el soporte principal para la vida. De ahí que estén entretejidos en las mitologías de muchas culturas.

Estos cuatro elementos son también cuatro factores importantes en el recorrido desde el grano a la taza.

El café crece y se cultiva en la tierra, se tuesta cuidadosamente con fuego, hábilmente extraído con agua y el bouquet de su aroma llena el aire.

La cafeína es el estimulante más ampliamente usado en el mundo.





The essence of Essence

Essence crea un ambiente refinado.

Magníficamente hecho de los mejores componentes y materiales que hay disponibles. Essence mezcla una tecnología superior con un diseño contemporáneo en un máquina que no sólo tiene muy buen aspecto visual, sino que además produce las bebidas más tentadoras.

Essence encantará sus sentidos.

Una máquina espresso automática, fácil de usar y que entrega toda la gama de cafés especiales y bebidas. Cada taza preparada con café recién molido.

Essence es ideal para 'coffee lounges de oficinas' así como para bares y restaurantes elegantes. De hecho, su aplicación sólo está limitada por su imaginación. Es perfecta para entornos de autoservicio, que requieran grandes capacidades para una producción ininterrumpida. Essence es fácil de limpiar, mantener y operar.

Essence: delivering the promise.





Cuanto más rápido sea el método de preparar el café, cuanto más grueso hay que moler el café.

The essence of taste

Disfrute plenamente de las elecciones que ofrece Essence. Ya sea que se trate de una rápida taza de café recién hecho, un delicioso cappuccino o un doble espresso 'pick-me-up', Essence cumple con la promesa de ofrecer una bebida de calidad.

Café: La muy conocida y suave bebida estimulante, que se prepara forzando agua caliente bajo presión regular a través de café premolido.

Espresso: El clásico absoluto de Italia. Agua caliente bajo presión (9 bar) es forzada a través de granos de café finamente molidos durante \pm 25 seg.

Doble espresso: Cuando el tamaño sí importa.

Café Crème: Así llamado debido a su crema de color claro. La preinfusión de este café le da un sabor más concentrado y aromático.

Café au Lait: Un café blanco de delicado y suave sabor con una igual porción de café normal y leche vaporizada.

Cappuccino: Un tercio de espresso con un tercio de leche vaporizada y otro tercio de espuma de leche con chocolate espolvoreado. La bebida clásica para el desayuno típicamente italiano.

Chocolate caliente: La rica y cremosa bebida de chocolate batido.

Agua caliente: Para echar sobre las deliciosas hojas de té fresco o para preparar una estimulante taza de sopa.

Véase la tarjeta Essence para la lista completa de las diversas posibilidades.





Se utilizan 42 granos de café para hacer un espresso.

The essence of excellence

La calidad de los granos frescos es esencial para el sabor delicioso de cada taza de café. El café proviene de diversos países y territorios y existe en unas sesenta variedades. Esas son divididas en dos categorías principales: Arábica y Robusta. Las dos son fundamentales para la producción de una mezcla equilibrada. El Espresso y las especialidades a base de café en general son preparadas con una mezcla de Arábica y Robusta. La dosificación depende de la cantidad necesaria para obtener la fuerza deseada: la Arábica da al café un delicado y suave sabor con un cierto cuerpo mientras que la Robusta le aporta un sabor más amargo y robusto.

El fuego juega un papel importante en la obtención de un gusto distintivo de cada grano. Los aromas y sabores característicos son obtenidos y extraídos durante el proceso de tostado del café. Hasta esa fase, el secreto de cada mezcla sigue aún encerrado en los granos de café verdes. Los granos ligeramente tostados producen un gusto suave, un tostado normal desarrolla la robustez y libera los aromas, mientras que un tostado oscuro resulta en un sabor agudo y amargo.

Essence permite obtener lo mejor de los granos más finos de tostadores de todo el mundo. Los numerosos parámetros de programación en combinación con los compartimientos destinados a contener los granos enteros o el café molido, permiten utilizar el aparato para cualquier especificación de café. Garantizan cada vez un resultado excelente. Los granos y la máquina trabajan en perfecta armonía.





*La primera explotación comercial de una
plantación de café tuvo lugar en el siglo ocho.*

The essence of ease

Essence hace fácil el disfrutar. El ingenioso diseño le permite elegir su bebida sin ningún esfuerzo. Los botones ergonómicos hacen que la selección sea muy sencilla. Un VFD display crystal clear y software inteligente muestra todas las instrucciones y el estado de avance de la bebida en preparación. La lectura es posible en varios idiomas.

Puesto que utilizamos cuatro de nuestros cinco sentidos para degustar una taza de café, nuestros diseñadores han creado Essence para que usted disfrute de cada una de esas experiencias sensoriales. Desde el compartimiento de granos transparente, que le permite a usted comprobar que cada bebida es preparada de granos frescos, hasta el sonido de susurro producido por el molino. Desde el aroma creado durante el proceso de molienda y filtración hasta la obtención de la bebida en la taza, la expectativa que precede al primer sorbo es siempre deliciosa.

Un verdadero deleite incluso antes de haber probado la bebida.









The essence of innovation

En el corazón de la estructura de Essence se encuentra el sistema patentado de preparación CoEx®. Gracias a esta tecnología única e innovadora de De Jong DUKE, Essence es capaz de preparar tanto un café normal como un espresso clásico con una presión de 9 bar.

En combinación con el software flexible MoVeC-2000™, el sistema de preparación CoEx® regula la alimentación de granos, la presión, la compresión del café, la temperatura del agua y el tiempo de preparación de la bebida que usted haya elegido. Y también nos permite obtener un café que nos gratifique con toda su esencia. Essence es la única máquina que, hasta el presente, permite preparar tanto un suave café filtrado como un verdadero espresso. Essence le invita a descubrir lo mejor de esos dos mundos.

Con dos compartimientos de café, uno para granos enteros y otro para el café molido, Essence ofrece la sencillez de la preparación de un café ya molido y permite también moler uno mismo los granos.

Coffee as expected – espresso as promised.



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 or indicators.

The essence of purity

El agua fresca es un elemento fundamental para la calidad de un bebida como el café ya que está compuesta de un 98% de agua.

Una vez que los granos estén finamente molidos, el agua fresca y clara permitirá extraer los sabores y los aromas para preparar la bebida deseada. Una preparación a la buena temperatura y a la buena presión así como el control de la duración de contacto adecuada son los parámetros fundamentales del resultado final.

Essence se suministra de manera standard con un recipiente de agua que hay que llenar uno mismo. Es posible regular fácilmente la alimentación por conductos cargando un programa diferente en el software. El nuevo sistema inigualado de control de alimentación de agua permite realizar la operación sin ningún problema.

Otra función innovadora controla es proceso de preparación de su Capuccino o de su Café Macchiato. Para más comodidad y facilidad de limpieza, la Essence prepara bebidas especiales a base de leche partiendo de leche soluble. Sin embargo, si usted prefiere su Capuccino y Café au Lait preparado con leche fresca, la Essence se puede equipar de un cappuccinatore o vaporizador para espuma de leche. La elección es suya.

*El café se cultiva en una banda de
1600 kilómetros del ecuador.*



The essence of ambience

La esencia de experimentar una bebida de calidad es más que meramente la bebida: es escuchar, sentir, oler y degustar pero también vivir el ritual en torno a la degustación de un café crême, de un espresso o de un cappuccino.

Un lugar de contactos sociales, un sitio para obtener una bebida, un lugar donde hay un ambiente distendido, el lugar de encuentro con los amigos o colegas, en cualquier sitio Essence hace que el consumo de una bebida sea un momento para saborear.



The essence of colour

Déle color a su vida y también sabor a su día. Elija el acabado de su Essence que mejor combine con su estilo. Essence está disponible en cuatro acabados para integrarse en diferentes tipos de decoraciones interiores y de diseños.

Platinum Grey
Morning Blue
Mint Green
Ebony Black

37% de los bebedores de café beben el café negro.

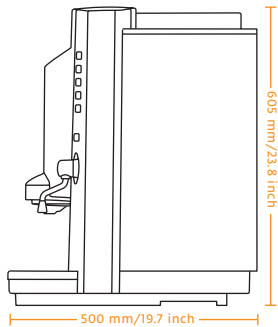
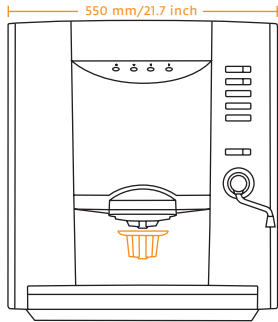


The essence of appearance

- Compartimiento para granos enteros, cabe 1.2 kg de granos para espresso.
- Compartimiento para café, cabe 1.2 kg de café molido fresco.
- Compartimiento para materias solubles, cabe 850 gr de polvo de leche o de chocolate.
- Los granos perfectamente visibles a través del compartimiento transparente.
- Uno o dos molinillos silenciosos, modelo bean2cup.
- Ingenioso sensor de nivel de agua para operación de fácil manejo.
- Dos recipientes calefactores para un uso óptimo y una boquilla de vapor.
- MoVeC-2000™ software para una utilización flexible y un ajuste fácil.
- ConfigCard para un reglaje y una programación personalizada.
- Un VFD display para mensajes y comunicación en su propio idioma.
- Revolucionario sistema de preparación CoEx® para una preparación óptima.
- Capacidad hasta 300 tazas al día.
- Recipiente de café interno para unas 145 consumiciones.
- Salida amovible que es utilizable para dos tazas de espresso.
- Recipiente de agua de llenado manual de 2,5 ltr. o como opción un conducto para la alimentación de agua, para un uso polivalente de la máquina.
- El peso de la máquina es 30 kg.

Opcional:

- Posibilidades avanzadas para colocar su propio logotipo en la parte delantera y la parte trasera es sustituible por un transparente (ahí cabe un mensaje publicitario).
- Acoplamiento para conducto de alimentación de agua y para conducto de drenaje.
- También en otros tres colores: Morning Blue, Mint Green o Ebony Black.



Todos los días se consumen 1,4 mil millones de tazas de café en todo el mundo.



The essence of service

De Jong DUKE es una enérgica empresa familiar de Holanda. Llevamos ya más de 45 años diseñando, desarrollando y fabricando máquinas de café y máquinas espresso (filterfresh®) para las oficinas, el catering, los servicios de restauración colectiva y el sector de hoteles, restaurantes y cafés.

Innovación, fiabilidad y calidad son los elementos clave de nuestra filosofía. Servir a la clientela ha sido nuestro credo desde la fundación de nuestra compañía hace más de 100 años. Nuestras innovaciones han encontrado el camino hacia muchos compradores por todo el mundo y tienen fama de ser revolucionarias y a la vez fiables. El diseño ha sido siempre una de nuestras pasiones y estamos orgullosos de haber recibido numerosos premios internacionales de diseño.

Al fin y al cabo todos nuestros esfuerzos sirven el mismo objetivo: suministrar al consumidor y a nuestros clientes lo mejor que existe. Para nosotros la esencia es calidad, fiabilidad, flexibilidad y servicio. En breve la esencia del éxito.

... because quality is the deciding factor.





www.filterfresh.nl