



Essence

by de Jong DUKE



The essential elements

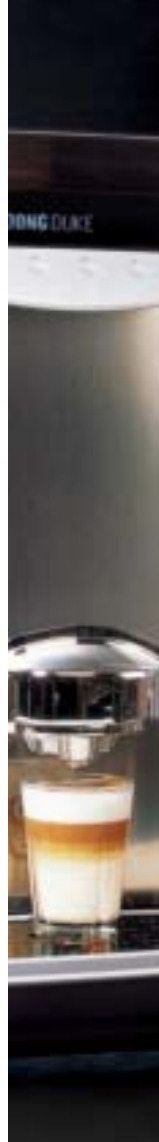
Jord, eld, vatten och luft: oundgängliga element för livet, nödvändiga för kaffe.

Dessa fyra forntida element dominerade naturfilosofin i mer än två tusen år. Principen att allting formades av dessa element utvecklades först av den grekiska filosofen Empedokles, och hans teori stod sig fram till de moderna vetenskapernas uppkomst. De fyra elementer bildar, i mystiska termer, det materialistiska världssalltets grund och är livets huvudstöd. De har därför vävts in i många kulturers mytologier.

Dessa fyra element är även fyra viktiga faktorer i processen från bönor till kopp.

Kaffe odlas och produceras i jord, rostar försiktigt över eld, urkokas förfäret med vatten och aromdoften fyller luften.

Koffein är världens mest använda stimulantia.





The essence of Essence

Essence skapar en raffinerad stämning. Superbt monterad av de bästa tillgängliga komponenterna och materialen. Essence blandar överlägsen teknologi med klassisk nutida design i en maskin som inte bara ser bra ut, utan även producerar de mest förledande drycker.

Essence förtrollar dina sinnen. En högteknologisk automatisk espressomaskin som är enkel att använda och som ger dig hela spektret av specialkaffe och -drycker. Varje kopp bryggs på färskt malet kaffe.

Essence passar i såväl fikarum på kontor som på eleganta barer och restauranger. Faktum är att dess användning bara begränsas av din fantasi. Perfekt för miljöer med självbetjäning, som kräver stora kapaciteter för oavbruten produktion. Essence är enkel att rengöra, underhålla och använda.

Essence: delivering the promise.





*Ju snabbare bryggmetod desto grövre
ska kaffet malas.*

The essence of taste

Skäm bort dig med de olika alternativen som Essence erbjuder. Essence uppfyller löftet om en kvalitetsdryck, vare sig det gäller en snabb kopp nybryggt kaffe, en härlig cappuccino eller en dubbel uppiggande espresso.

Kaffe: Den välkända mjuka uppiggande drycken, som bryggs genom att tvinga hett vatten genom förmalet kaffe under normalt tryck.

Espresso: Den absoluta klassikern från Italien. Bryggs genom att tvinga hett vatten under tryck (9 bar) genom finmalda kaffeböner i ±25 sekunder.

Dubbel espresso: När storleken har betydelse.

Café Crème: Kallas även "Shumli" tack vare sin ljusfärgade crema. Kaffets förinfusion ger det en mer koncentrerad och aromatisk smak.

Café au Lait: Ett milt och mjukt vitt kaffe med lika delar vanligt kaffe och varm mjölk.

Cappuccino: Består av tre lika delar espresso, varm mjölk och skum och avslutas med choklad som strös överst. Den klassiska italienska frukostdrycken.

Varm choklad: Smakrik, krämigt vispad chokladdryck.

Hett vatten: För en god kopp te eller en energigivande kopp soppa.

Se Essence-kortet för hela urvalslistan.





Det krävs 42 kaffeböner för att göra en espresso.

The essence of excellence

Det som är nödvändigt för varje god kopp kaffe är färska bönor av god kvalitet. Det finns ca sextio sorter från olika länder och områden. De delas in i två huvudkategorier: Arabica och Robusta. Båda är nödvändiga för att skapa en välbalanserad kaffeblandning. Espresso och specialdrycker görs vanligen på blandningar av Arabica och Robusta. Sorterna mätts i olika mängder beroende på erforderad kaffestyrka. Arabica ger en mild, mjuk smak med en rundhet, medan den skarpare, kryddigare smaken fås av Robusta.

Eld spelar en mycket roll när bönans distinkta smakprofil skapas. De karaktäristiska aromerna och smakerna skapas och urkokas under själva kafferostningen. Fram till dess är varje blandnings hemligheter väl bevarade i de gröna bönorna. Lättröstade bönor ger en mild smak, normalrostning tar fram de runda, fylliga aromerna och mörkrostat kaffe skapar en kryddig, skarp smak.

Essence rekommenderar de bästa bönorna från kafferosterier runt om i världen. De talrika programmeringsparametrarna tillsammans med behållare för både hela bönor och malet kaffe betyder att utrustningen kan ställas in för att passa alla kaffespecifikationer och garantera ett fantastiskt resultat varje gång. Böna och maskin arbetar i perfekt harmoni.





*Den första kommersiella kaffeodlingen
skedde på 700-talet.*

The essence of ease

Essence gör det enkelt att njuta. Den genomtänkta och smarta designen ger dig möjlighet att utan problem välja dryck. Ergonomiskt utformade knappar gör det enkelt att välja. En mycket tydlig VFD-display och intelligent programvara förmedlar alla instruktioner och dryckberedningsförloppet kan följas på ett av flera språk.

Eftersom vi använder fyra av våra fem sinnen för att avnjuta en god kopp kaffe, skapade formgivarna Essence för att garantera att du inte går miste om någon av upplevelserna. Från den genomskinliga bönbehållaren, där du kan se att varje kopp bryggs direkt av färska bönor till ljudet av den "viskande" kvarnen. Från den mörka aromen som skapas vid malande och bryggning till den slutliga upphällningen i koppen. Förväntningarna som leder fram till den första droppen är blixtrande.

Du njuter av drycken innan du ens smakat på den.









The essence of innovation

I Essences hjärta finns det patenterade bryggsystemet CoEx®. Med denna unika och innovativa teknologi från de Jong DUKE kan Essence leverera såväl vanligt kaffe som klassisk espresso, bryggt vid erforderat tryck på 9 bar.

Tillsammans med den flexibla programvaran MoVeC-2000™ reglerar bryggsystemet CoEx® dosering, tryck, kaffets sammantryckning eller tamping, vattentemperatur och bryggtid. De kontrollerar därför kaffets smak. Utan motstycke tidigare, eftersom ingen maskin har kunnat göra både ett mjukt "filterkaffe" och en riktig espresso, men Essence ger dig det bästa av båda världarna.

Med två kaffebehållare, en för hela bönor och en för malet kaffe, ger Essence dig komforten med förmalet kaffe samt upplevelsen som förknippas med att mala bönor.

Coffee as expected – espresso as promised.



co
ex

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

Rent vatten är grundläggande för kaffets kvalitet, då minst 98 % är vatten.

Efter att ha malt bönorna till ett lätt pulver, används rent vatten för att koka ur smakerna och aromerna för önskad dryck. Brygning vid rätt temperatur och tryck samt garanti om rätt kontaktid vid brygning bidrar till det slutgiltiga resultatet.

Essence levereras som standard med en vattenbehållare som måste fyllas på, men kan enkelt göras om för anslutning till vattenledning med ett annat program i mjukvaran. Det nya oöverträffade systemet att kontrollera vattentillförseln garanterar en problemfri användning.

En annan innovation kretsar kring hur din cappuccino eller café macchiato görs. För bekvämlighets skull och för att det ska vara enkelt att rengöra, bereder Essence mjölkbaseade specialdrycker på löslig mjölktopping. Om du hellre vill ha en cappuccino och café au lait gjord på färsk mjölk, kan en cappuccinatore eller mjölkskummare monteras på Essence. Valet är ditt.

Allt kaffe odlas inom en 1600 km radie från ekvatorn.



The essence of ambience

Essensen med att uppleva en kvalitetsdryck är mer än själva drycken; det är ljudet, känslan, lukten och smaken samt ritualen och platsen där du njuter av din café crème, espresso eller cappuccino.

En plats för social kontakt, ett ställe att få något att dricka, platsen med en avslappnande atmosfär, mötesplatsen för vänner eller kollegor - Essence gör varje dryck till en njutning.



The essence of colour

Sätt färg på livet och smaksätt dagen. Ange tonen genom att välja hur din Essence ska se ut. Essence finns i fyra fantastiska utföranden för att passa i olika interiörer och miljöer.

Platinum Grey
Morning Blue
Mint Green
Ebony Black

37 % av alla kaffedrickare dricker sitt kaffe svart.

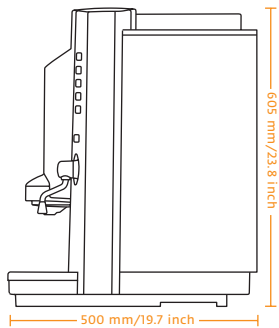
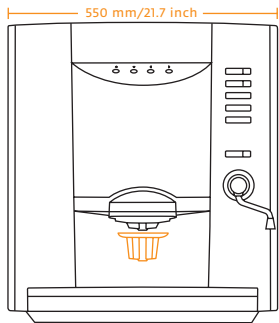


The essence of appearance

- Behållare för hela bönor på 1,2 kg espressobönor.
- Behållare för 1,2 kg färskbryggt förmalet kaffe.
- Behållare för 850 g mjölktopping eller choklad.
- Bönorna syns tydligt genom den stora genomskinliga behållaren.
- En eller två "tystade" kvarnar på böna-till-kopp-modeller.
- Smart vattennivåvisare för användarvänligt bruk.
- Två kokare för optimal prestanda och utlopp för ånga.
- Programvaran MoVeC-2000™ för flexibel montering och enkel justering.
- ConfigCard för anpassad inställning och programmering.
- Informationsåtervinning med DataCard, laptopanslutning eller manuell utläsning.
- Tydlig VFD-display för meddelanden och kommunikation på ditt språk.
- Revolutionärt CoEx® bryggsystem för patenterad prestanda.
- Kapacitet upp till 300 koppar per dag.
- Inre behållare för överblivet kaffe för ± 145 koppar.
- Droppbrickans volym är 2 liter, avloppsanslutning finns att köpa till.
- Avtagbar utloppspip för användning med två espressokoppar.
- 2,5 liter manuellt fylld vattenbehållare eller anslutning till vattenledning, så att maskinen kan användas på båda sätt.
- Maskinens vikt är 30 kg.

Tillval:

- Sofistikerade möjligheter för varumärkesplacering på fram- eller (upplyst) baksida.
- Vatten- och avloppsanslutning.
- Finns även i tre andra färger: Morning Blue, Mint Green eller Ebony Black.



Över hela världen dricks 1,4 miljarder koppar kaffe varje dag.



The essence of service

De Jong DUKE är ett framgångsrikt, energiskt, nederländskt familjeföretag. I mer än 45 år har vi ritat, utvecklat och tillverkat (filterfresh®) kaffe- och espressomaskiner för kontor, catering, storkök, hotell och restauranger.

Innovation, pålitlighet och tillverkningskvalitet är nyckelord i vår filosofi. Att ge service har varit mottot alltsedan företaget grundades för mer än 100 år sedan. Våra innovationer har letat sig över hela världen och har setts som revolutionära och pålitliga. Design har alltid varit vår passion och vi är stolta över att ha belönats med flera internationella designpriser.

Vårt hårda arbete har i slutändan ett mål: att ge konsumenten och våra kunder det optimala. Kvalitet, pålitlighet, flexibilitet och service är huvudsaken för oss. Faktum är att detta är framgångens essens.

... because quality is the deciding factor.





www.filterfresh.nl