



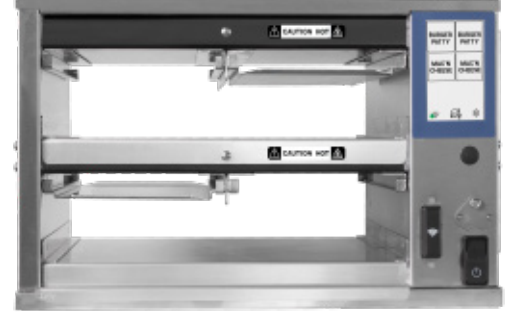
Your Solutions Partner

شركة دوق للتصنيع

# تقنيات حفظ الطعام الساخن

جودة + سرعة الخدمة = ربحية

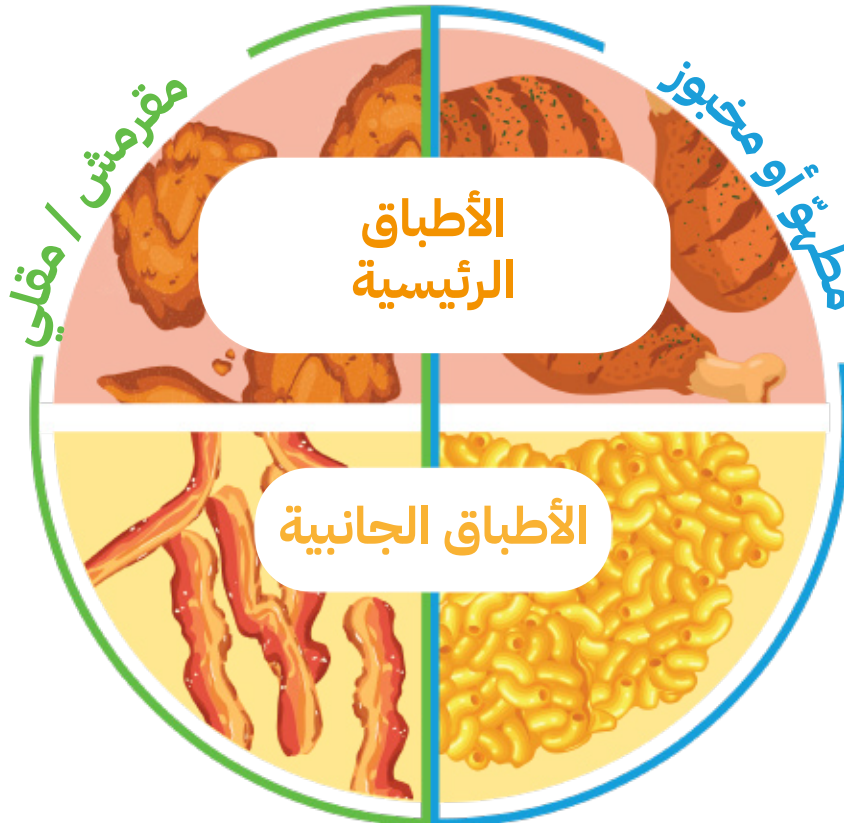
أي نوع من القوائم  
في أي مكان  
وفي أي وقت



# المحتويات

١	فوائد وحدة حفظ الطعام الساخن
٢	تطبيقات حفظ الطعام الساخن
٤	مقدمة عن وحدة
٨	التشكيلات والقياسات
١٠	القطع والخيارات
١٢	للمواصفات الفنية
١٤	معلومات الاتصال بشركة «دوك»

ما أنواع الأطعمة التي يمكن حفظها في وحدة «ريدي فلكس»



# فوائد وحدة حفظ الطعام الساخن



تُساهم وحدات حفظ الطعام الساخن في تعزيز ربحية مطعمك من خلال زيادة الكفاءة وسلسلة العمل داخل المطبخ وتحسين تجربة الزبائن. تُعدّ مرحلة حفظ الطعام الرابط الأساسي بين التحضير، الطهي، وتقديم الأطباق لضيوفك.

## طعام عالي الجودة هو ما يجذب الزبائن إلى مطعمك

### جودة الطعام



- لبّ توقّعات زبائنك من خلال تقديم الطعام بدرجة الحرارة المناسبة والقوام المثالي في كل مرة
- تحكّم بدقة في بيئة حفظ كل صنف غذائي وتجنّب انتقال النكهات بين الأصناف

## الاستمرارية في الجودة تضمن ولاء زبائنك

### الاستمرارية في الجودة



- بفضل وحدة حفظ الطعام الساخن سيحافظ طعامك على نفس الجودة والطعم، سواء تمّ تحضيره للتو أو تمّ حفظه لفترة طويلة
- عزّز سلامة الأطعمة من خلال الحفاظ عليها في درجات حرارة آمنة
- وقرّ تجربة موحّدة لعلامتك التجارية في جميع الفروع وضمن رضا زبائنك

## خدمة أسرع تعني عددًا أكبر من الزبائن

### السرعة



- قلّل وقت الخدمة من خلال الاحتفاظ بمخزون من الأطعمة الجاهزة للتقديم
- خزن الطعام للطهو في نقطة واحدة لتسريع الخدمة
- إمكانية مضاعفة الإنتاجية بفضل تصاميم المرور المزدوج

## يساعد على تحسين أرباحك النهائية

### الربحية



- حافظ على تجدد علامتك التجارية من خلال تنويع المنتجات، مرونة القائمة وسهولة تقديم العروض المحدودة
- استخدم وقت ومجهود الطهاة بكفاءة أكبر من خلال الطهي على دفعات بدلاً من تنفيذ كل طلب على حدة
- زد من مردود الإنتاج، وقلّل من استهلاك الطاقة، واستغنّ عن استخدام الماء في عملية الحفظ
- قلّل من هدر الطعام بفضل إمكانية حفظ الأطعمة لفترات أطول

توفير بيئة حفظ ساخنة موحّدة وثابتة يتطلّب مطابقة أهدافك في الطهي مع التكنولوجيا المثالية التي تلي معايير الجودة لقائمة مطعمك. مهما كان نوع الطعام الذي ترغب في حفظه، فإن اختيار التقنية المناسبة سينعكس إيجاباً على رضا زبائنك وزيادة أرباحك.

تواصل معنا اليوم لاكتشاف كيف يمكن دمج تقنية الحفظ الساخن ضمن عمليات مطبخك وتقييم العائد على الاستثمار.

# تطبيقات حفظ الطعام الساخن

على عكس أجهزة التسخين التقليدية مثل الأدراج أو الحاويات، تتيح لك تقنية الحفظ الساخن تخزين مجموعة واسعة من المنتجات ضمن الوحدة نفسها، بدرجات حرارة مختلفة، وأحجام أوعية متنوعة، ومستويات رطوبة متباينة.

تمنحك هذه التقنية مرونة كبيرة في تقديم أصناف متعددة، مما يعزز خيارات قائمتك ويزيد من ربحية مطعمك.

بعض الأطعمة التي يمكن حفظها باستخدام هذه التقنية:

## الأطباق

- دجاج مقرمش (جوانح، ستريس، ناجتس)
- دجاج مع العظم
- دجاج مشوي
- برجر



## الإفطار

- بيض
- سجق
- بطاطس هاش براون المقلية
- ساندويتشات





## أطباق جانبية

- بطاطس تاتر توتس
- بسكويت
- معكرونة بالجبنه
- بطاطس مهروسة
- تشكيلة خضروات
- أرز



تتنوع خيارات الأطباق الجانبية بشكل واسع. توفر لك تقنية حفظ الطعام الساخن من دوك الدعم الكامل بمرونة تلائم كل احتياجات قائمة مطعمك.



## مقدمة عن وحدة ريدي فلक्स من دوک



وحدة ريدي فلक्स من دوک هي الشريك المثالي لمطبخ أكثر كفاءة وربحية، فهي:

### READY جاهزة

جاهزة في المكان الذي تحتاجها فيه- توضع الوحدة في منطقة التحضير لتسهيل الوصول وتقليل التنقل داخل المطبخ.

جاهزة عند الحاجة لتقديم الطعام - توفر سرعة خدمة خلال أوقات الذروة

جاهزة عندما يتوفر الوقت لدى الموظفين - تعمل بانسيابية مع جدول عمل الطاقم لتتيح لهم الطهي المسبق خلال الفترات الهادئة مما يعزز كفاءة التشغيل

جاهزة للتبديل بسهولة - سواء بين أوقات الوجبات المختلفة أو قوائم الطعام الموسمية، وحتى جاهزة لحفظ الطعام في نفس الصينية التي تم الطهي فيها، مما يقلل من الجهد والوقت.

جاهزة لتعزيز ربحيتك - من خلال تحسين كفاءة التشغيل وسرعة تقديم الطعام.

### FLEX مرنة

مرنة لحفظ مجموعة واسعة من المنتجات المطهية بدرجات حرارة متفاوتة.

مرنة للحفاظ على مستويات رطوبة مختلفة بدقة وجودة عالية.

مرنة من حيث الحجم والتصميم لتناسب مساحة مطبخك واحتياجات التشغيل والسعة المطلوبة.

## ١. مرونة عالية لتلبية تنوع قائمتك

### التسخين

تسخين مستقل من الأعلى والأسفل ويحتوي كل رف على مناطق تسخين متعددة

تتيح التشغيل بدرجات الحرارة المثالية لكل صنف من أصناف قائمة الطعام

### نظام أغطية مرن

عمق ٢,٥ بوصة  
عمق ٤ بوصة

كامل

٢/١

٣/١

تتوافق وحدة حفظ الطعام الساخن ريدي فلक्स مع أحواض بمقاسات مختلفة: الثلث، النصف والحجم الكامل بعمق ٢,٥ و ٤ بوصة بالإضافة إلى صواني مقاس نصف الحجم.

لا تتطلب استخدام أي أدوات إضافية لتغيير تشكيلات الصواني



## ٢. بيئة متكاملة ومثالية لحفظ الطعام

- يُنقل الطعام المطهو بسرعة إلى درجة الحرارة المثالية للحفظ الساخن
- يحّد من استمرار الطهي الناتج عن الحرارة المتبقية بعد إخراج الطعام من مصدر الطهي الأساسي
- يقلّل من فقدان الرطوبة داخل الطعام
- يحافظ على القوام واللون المثاليين للطعام
- يعزز سرعة تقديم الطلبات ويحافظ على جودة طعام عالية مهما كانت قائمة الطعام أو بيئة التشغيل



## ٣. شاشة لمس ذكية وسهلة الاستخدام

إدارة الوصفات في مطبخك أصبحت أسهل من أي وقت مضى، بفضل شاشة لمس ذكية وسهلة الاستخدام

- برمّج، عدّل وخزّن الوصفات مباشرة من واجهة الجهاز
- واجهة ملوّنة تُظهر الأحواض والأغطية بوضوح لتمييزها بسهولة
- انتقل بين ثلاث قوائم مخصصة بلمسة واحدة



واجهة ملوّنة تُظهر الأحواض المختلفة





## ٤. تشغيل خالٍ من الأخطاء

يُظهر الجهاز فقط خيارات القائمة التي تتوافق مع ملف الحرارة المحدد، مما يقلل من احتمالية حدوث أخطاء ويضمن جودة طعام متناسقة كل مرة.

يعرض الجهاز المنتج الذي يجب تقديمه أولاً، مما يسهل اتباع مبدأ “الداخل أولاً، يخرج أولاً” (FIFO) لتعزيز الجودة والاتساق.

يُنبيهك الجهاز عند اقتراب وقت الحفظ المتبقي من الحد المعلن مسبقاً، ويقتح طهي المزيد لتفادي أي نقص مفاجئ.

يُظهر الجهاز ما إذا كان يجب استخدام غطاء بناءً على الطعام المختار، مما يقلل من الخطأ البشري ويحسن الجودة.



## ٥. إدارة الوصفات



عن بُعد

تقنية بلوتوث واي فاي مدمجة لإدارة الجهاز عن بُعد:

- بروج الوصفات من الكمبيوتر، الهاتف أو الجهاز اللوحي، مع تخزين غير محدود عبر منصتنا السحابية
- يمكنك توزيع الوصفات بما يتناسب مع متطلبات التشغيل، سواء لطعم واحد أو مجموعة مطاعم، على مستوى منطقة، دولة، أو حق على نطاق عالمي.



محلياً / داخل المطعم

أضف، عدّل، وخزّن الوصفات مباشرة على واجهة الجهاز:

- شاشة لمس مألوفة سهلة الاستخدام
- ١٥ وصفة محقّلة مسبقاً
- مكتبة الوصفات تستوعب حتى ٣٠ وصفة
- برمج حتى ٣ قوائم مختلفة حسب احتياجاتك مثلاً: إفطار / غداء / عشاء أو أيام الأسبوع / عطلة نهاية الأسبوع / العروض الخاصة

يمكنك توزيع الوصفات بما يتناسب مع متطلبات التشغيل، سواء لطعم واحد أو مجموعة مطاعم، على مستوى منطقة، دولة، أو حق على نطاق عالمي. سواء كنت تدبر الإعدادات محلياً أو عن بُعد، يمكنك تعديل: حرارة السطح العلوي، حرارة السطح السفلي، مدة الحفظ، إعداد تنبيه طهي المزيد نظام “الداخل أولاً، يخرج أولاً” (FIFO)، إعدادات الأحواض، وإعدادات القائمة حسب الوقت أو الوجبة.



## ٦. تقنيات اتصال مدمجة



يأتي نظام وحدة ريدي فلكس مزوّدًا بخيارات اتصال مدمجة عبر الواي فاي، والإيثرنت، والبلوتوث. وحدة ريدي فلكس جاهزة للاتصال فورًا عند الحاجة، من خلال منصّتنا السحابية وتقنية الشبكة اللاسلكية عبر البلوتوث.

من خلال منصّتنا السحابية، يمكنك الوصول إلى إدارة الوصفات عن بُعد، وتشخيص الأعطال الأساسية، وأدوات إدارة الأصول. كما أن نظام وحدة ريدي فلكس مصمّم للتواصل مع حلول الحوسبة السحابية أو البرمجيات المحلية لأطراف ثالثة.

نبذة سريعة

تقنيات حفظ الطعام الساخن			
<div></div> <div><b>تسخين مستقل من الأعلى والأسفل</b> يوفر التسخين للمستقل من الأعلى والأسفل درجات حرارة مثالية للحفاظ، بما يتناسب مع جميع أنواع قوائم الطعام وتنوعها.</div>	<div></div> <div><b>نقل الحرارة</b> يتم نقل الحرارة بسرعة من الأعلى إلى الطعام، مما يقلّل من تقلبات درجات الحرارة ويضمن توازنها.</div>	<div></div> <div><b>التوصيل الحراري</b> يتم نقل الحرارة مباشرة إلى الصينية ومنها إلى الطعام، حيث تعتمد هذه التقنية على التلامس لنقل الحرارة.</div>	<div></div> <div><b>تصريف الهواء</b> توفر وسيلة غير ميكانيكية لضبط مستويات الحرارة داخل الوحدة، حيث تسمح بخروج الهواء الساخن والرطب بشكل طبيعي دون تدخل ميكانيكي.</div>
أنواع أحواض حفظ الطعام وأحجامها			
<div><b>مرن (قياسي)</b> يمكن التبديل بين أحجام الأحواض المختلفة داخل الوحدة في أي وقت</div> <div><b>مخصص (حسب الطلب)</b> أحجام ثابتة لا يمكن تغييرها، يرجى الاتصال بنا للمزيد من التفاصيل</div>	<div><b>أحواض ورق ألومنيوم</b></div> <div><div><div>٢/١</div><div>كامل</div></div><div><div>طول ٢/١</div><div>كامل</div></div><div><div>٢/١</div><div>كامل</div></div><div><div>٣/١</div><div>كامل</div></div></div> <div><div>عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة</div><div>عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة</div><div>عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة</div><div>عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة</div></div>		
نظام إدارة الوصفات			
<div></div> <div><b>تحديثات البرامج الثابتة</b> إضافة أو تحديث البرامج الثابتة لتفعيل ميزات جديدة مستقبلاً.</div> <div> إمكانية تحديث القوائم عن بُعد سواء لموقع واحد أو لعدة فروع في مناطق مختلفة دون الحاجة للتواجد في الطعم.</div>	<div></div> <div><b>متوافق مع USB</b> تحميل مجموعات قوائم الطعام بسهولة وبسرعة باستخدام USB.</div>	<div></div> <div><b>مرونة حسب أوقات اليوم</b> إمكانية تغيير القوائم داخل الجهاز بحسب وجبات اليوم — الإفطار، الغداء أو العشاء.</div>	
اختيارات الأغذية			
<div><b>أغذية صلبة</b> للمحافظة على الرطوبة (مثل البرغر، البطاطس المهروسة)</div> <div></div>	<div><b>أغذية تسمح بالتهوية</b> للمأكولات المقرمشة (مثل أجنحة الدجاج والأطعمة اللقيلة)</div> <div></div>		

# تشكيلة تناسب أي مساحة!

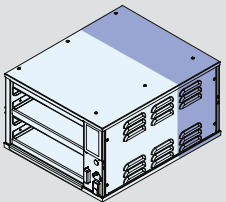
## الحجم القياسي

### تشكيلة تناسب أي مساحة!

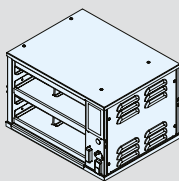
مهما كانت مساحة المطبخ لديك أو كمية الطعام التي تحتاج إلى حفظها، ستجد دائمًا تشكيلة مناسبة من وحدة ريدي فليكس. يمكن تكديس وحدات بسهولة ريدي فليكس، مما يجعلها خيارًا مثاليًا للاندماج بانسيابية ضمن تجهيزات مطبخك.



#### الحجم القياسي مقابل الحجم الكامل



الحجم الكامل  
RFHU-21F



الحجم القياسي  
RFHU-22

موديل حوض عمق ٤ بوصة



RFHU-22



RFHU-23



RFHU-24



RFHU-32



RFHU-34

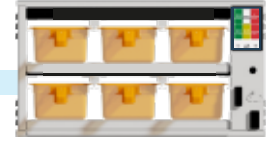


RFHU-41



RFHU-42

موديل حوض عمق ٢٠.٥ بوصة



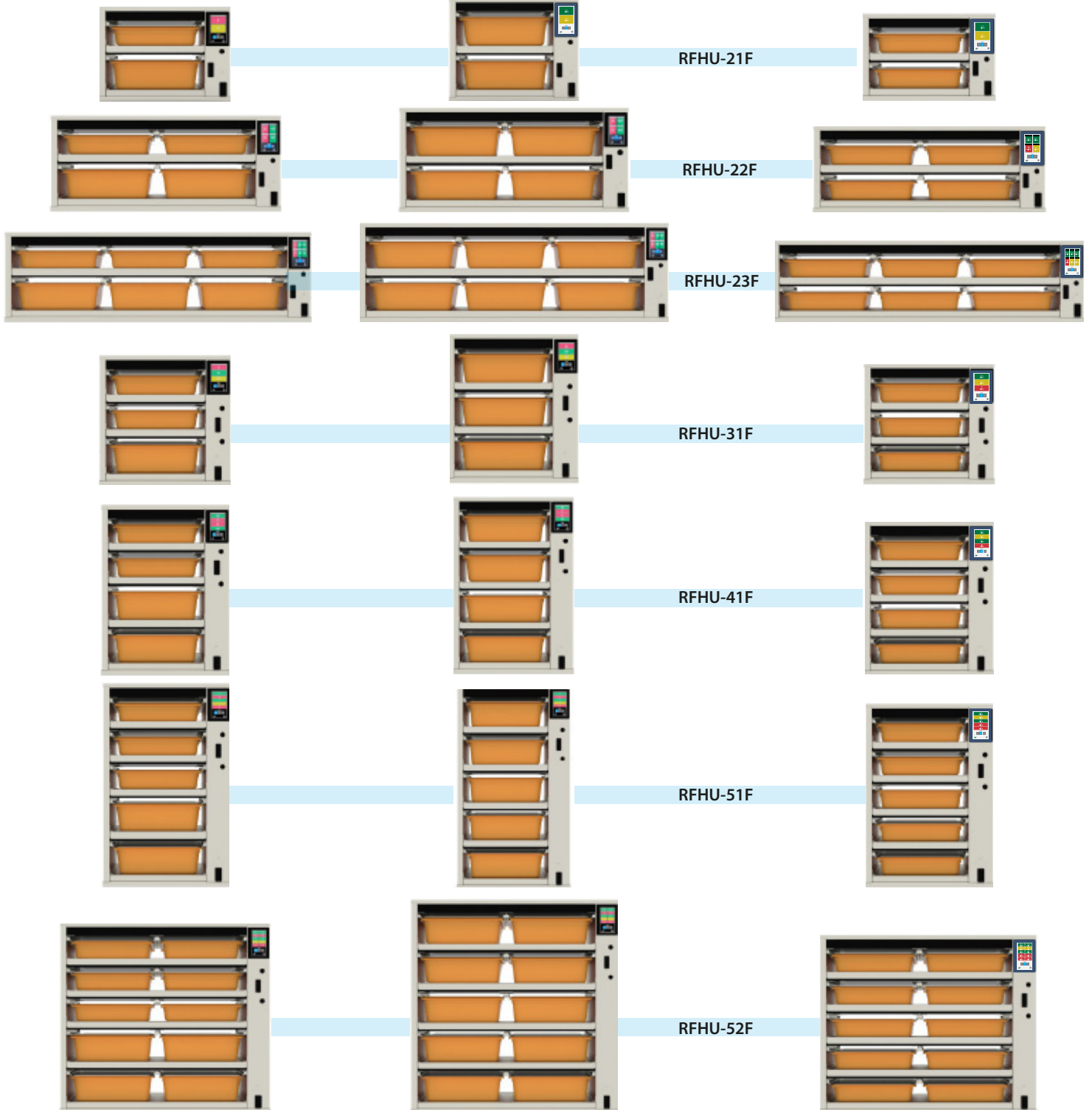
## الحجم الكامل

تتوفر الموديلات المختلطة بعمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة في نفس الوحدة بالحجم الكامل.

موديل مختلط

موديل حوض عمق ٤ بوصة

موديل حوض عمق ٢,٥ بوصة





# أحواض حفظ الطعام

وحدة ريدي فلكس قابلة للتعديل لتتوافق مع مجموعة متنوعة من أحجام الأحواض التي يمكن تهيئتها بسهولة وسرعة مما يتيح لك التكيف بسهولة مع تغيرات القوائم الموسمية أو حسب الأيام، أو حتى أوقات الوجبات المختلفة.



الأحواض بحجم ٣/١ مثالية للأصناف ذات الكميات القليلة وسريعة الاستهلاك. تتوفر هذه الصواني بمقبض واحد أو مزدوج، حسب ما إذا كان سيتم استخدامها من جهة واحدة أو من كلا جانبي الجهاز.

أحواض حجم ٣/١  
(عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة)



حوض طويل بنصف العرض  
(عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة)



أحواض بنصف العرض  
(عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة)



تُستخدم في المساحات والأحجام الأكبر

أحواض بالحجم الكامل  
(عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة)



تتوافق وحدة ريدي فلكس مع مختلف أنواع الأحواض المتوفرة لديك، بما في ذلك أحواض ستاينلس ستيل نصف المقاس. يرجى الملاحظة أن الوحدة لا تشمل الأحواض، تُباع القطع والخيارات بشكل منفصل.

## الأغطية والملحقات

الاختيار الصحيح للأغطية والملحقات يعزز جودة منتجاتك ليبقى الطعام القلي مقرمشاً كما يجب، وتظل قطع البرغر والأطباق الجانبية ساخنة وغنية بالنكهة!

<p>سندات بلاستيكية للمنتجات المقرمشة</p> <div>  <p>طويلة بنصف العرض</p> </div> <div>  <p>حجم ٢/١</p> </div> <div>  <p>حجم ٣/١</p> </div>			
<p>حاملات مقالي وأحواض (للألواني بدون مقابض)</p> <div>  <p>طويلة بنصف العرض</p> </div> <div>  <p>نصف الحجم</p> </div>		<p>سندات من الستانلس ستيل للمنتجات المقرمشة</p> <div>  <p>الحجم الكامل</p> </div> <div>  <p>حجم ٣/١</p> </div>	
<p>أغطية من الستانلس ستيل (لوحة ReadyFlex بالحجم القياسي)</p> <div> <p>غطاء RFHU يسمح بالتهوية بمقبض (منتج مقرمش)</p>  </div> <div> <p>غطاء RFHU يسمح بالتهوية دون مقبض (منتج مقرمش)</p>  </div> <div> <p>غطاء RFHU صلب بمقبض (منتج رطب)</p>  </div> <div> <p>غطاء RFHU صلب دون مقبض (منتج رطب)</p>  </div>			
<p>محرك أقراص USB استخدمه لتحميل وضبط برامج الوصفات على وحدة ReadyFlex الخاصة بك إذا لم تكن متصلاً عبر الواي فاي بـ Sous Chef Cloud</p> <div>  </div> <p>* قد يتغير لون الـ USB</p>			

\*الملحقات والخيارات تُباع بشكل منفصل

## ™Duke ReadyFlex



أشرطة المؤقت الاختيارية



### الخيارات

شاشة لمس أمامية وخلفية مقاس ٤,٣ بوصة . شاشة لمس أمامية مقاس ٤,٣ بوصة دون أشرطة مؤقت أمامية • شاشة لمس أمامية مقاس ٤,٣ بوصة دون أشرطة مؤقت أمامية وخلفية • خيارات أغطية مخصصة للمأكولات البروتينية السريعة الاستهلاك

### الهيكل

هيكل خارجي من "الستانينلس ستيل" للمتانة وسهولة التنظيف • غطاء حوض قوي من "الستانينلس ستيل" • مرونة تشكيلة الأواني للتعددة للأحواض أحجام ٣/١ و ٢/١ والأحواض ذات الحجم الكامل (الأحواض بالحجم الكامل على الوحدات القياسية ٣ وحدات أوسع أو أكبر. الأحواض بالحجم الكامل على جميع تشكيلات الوحدات بالحجم الكامل)

### إعدادات التسخين

تسخين مستقل من الأعلى والأسفل للحصول على أقصى قدر من مرونة الوصفات • يمكن تهيئتها بسهولة لتسخين الرف، إذا أردت ذلك • تسخين سريع لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً

### مفاتيح التحكم

شاشة تحكم لمسية ملونة بحجم ٤,٣ بوصة (مع خاصية شريط الوقت بدون أشرطة فعلية) • أزرار بدء وإيقاف • عرض المنتج الجاري حفظه، عداد تنازلي، تنبيهات "اطه الزيد"، ونظام FIFO لكل صينية • برمجة محلية مبسطة وبديهية، تخزين للوصفات، والتنقل بين القوائم • دعم لتكوينات متعددة للصواني والأحواض • دعم للشبكات

إمكانية اتصال مدمجة | (WiFi) (Duke 1LV Dual Band 802.11 A/B/G/N 2.4Ghz/5Ghz)

دعم USB | تحديث البرامج الثابتة . استيراد/تصدير الوصفات

Sous Chef Cloud | إدارة الموجودات . تحديثات البرامج الثابتة . إدارة الوصفات . الخدمات التشخيصية



الشهادات



موديل عمق ٤ بوصة  
المواصفات



موديل عمق ٢,٠ بوصة  
المواصفات



موديل بالحجم الكامل  
المواصفات



## شريكتك في الحلول

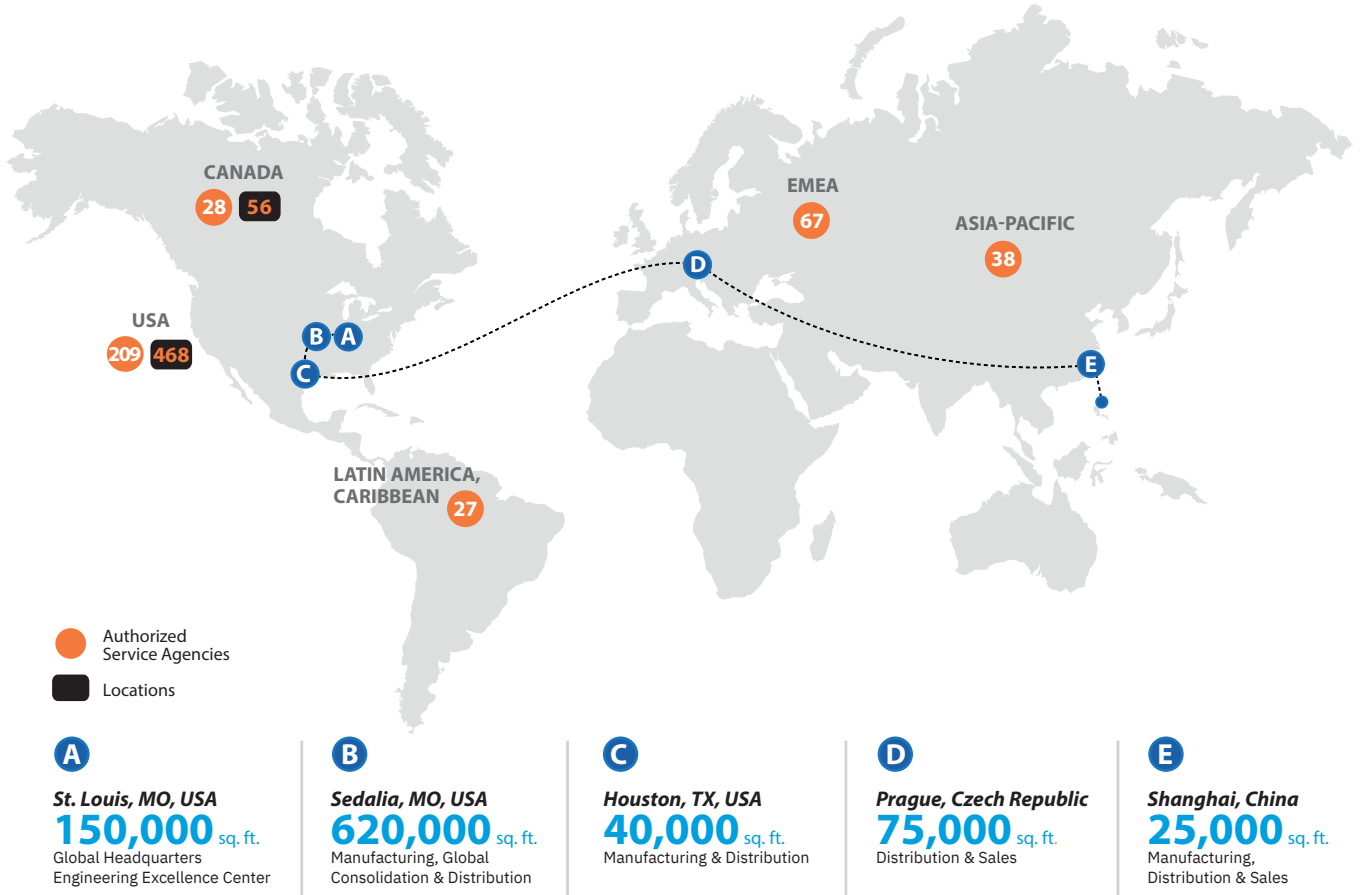
نفتخر بشراكتنا مع نخبة من أبرز الأسماء وأكثرها نموًا وتطورًا في قطاع خدمات الطعام نقاط تميزنا:

- محفظة تقنية شاملة
- قدرات هندسية متقدمة
- معرفة متعمقة في العمليات التشغيلية والطهو في قطاع خدمات الطعام

من خلال شراكتك مع دوق للتصنيع، ستضع عملياتك في موقع مثالي للنمو الآن وفي المستقبل.

نجاحك وربحيتك هما مهنتنا. وانطلاقًا من هذا المبدأ، نلتزم بتطوير حلول تعزز الانسيابية والكفاءة، ونُحسّن أداء عملياتك التشغيلية.

نؤمن بأنك تستحق خدمة بمستوى عالٍ. ولهذا، نستثمر ليس فقط في أحدث الأجهزة مثل الروبوتات ومعدات القطع واللحام بالليزر، بل أيضًا في تحسين العمليات وتطبيق أفضل الممارسات، بالإضافة إلى المحافظة على البيئة من خلال تطبيق منهجيات 6 سيجما، وبرامج «فايف آس» والتصنيع الرشيق إضافة إلى حصولنا على شهادة ISO 9001 و ISO 14000 مما يضمن جودة معداتنا.



\*last updated 2/1/2024



**Your Solutions Partner**

[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

آسيا

بناية رقم 3،  
حارة 28، طريق يو لف،  
بلدة مالو، منطقة جيادينغ  
شنغهاي 201801، الصين

هاتف:

+86.21.59153525/59153526

[service.asiapac@dukemfg.com](mailto:service.asiapac@dukemfg.com)

أوروبا، منطقة الشرق الأوسط،

أفريقيا، روسيا

شركة دوق للتصنيع

Logistický areál D 11, Hala DC06  
Nehvizdy 1100

PSČ 250 81

جمهورية التشيك

الهاتف: (+420) 323.608.193

[sales.emea@dukemfg.com](mailto:sales.emea@dukemfg.com)

شركة دوق

الولايات المتحدة، كندا

2305 ن. برودواي

سانت لويس، ميزوري 63102

خدمة الهاتف المجاني: 800.735.3853

الهاتف: 314.231.1130

[customercare@dukemfg.com](mailto:customercare@dukemfg.com)

المكتب كاوتر كرافت

7007 شارع ستيرنز،

هيوستن، تكساس 77021

الهاتف: 713.747.3611

[countercraftinc.com](http://countercraftinc.com)