



Your Solutions Partner

شركة دوق للتصنيع

تقنيات حفظ الطعام الساخن

جودة + سرعة الخدمة = ربحية

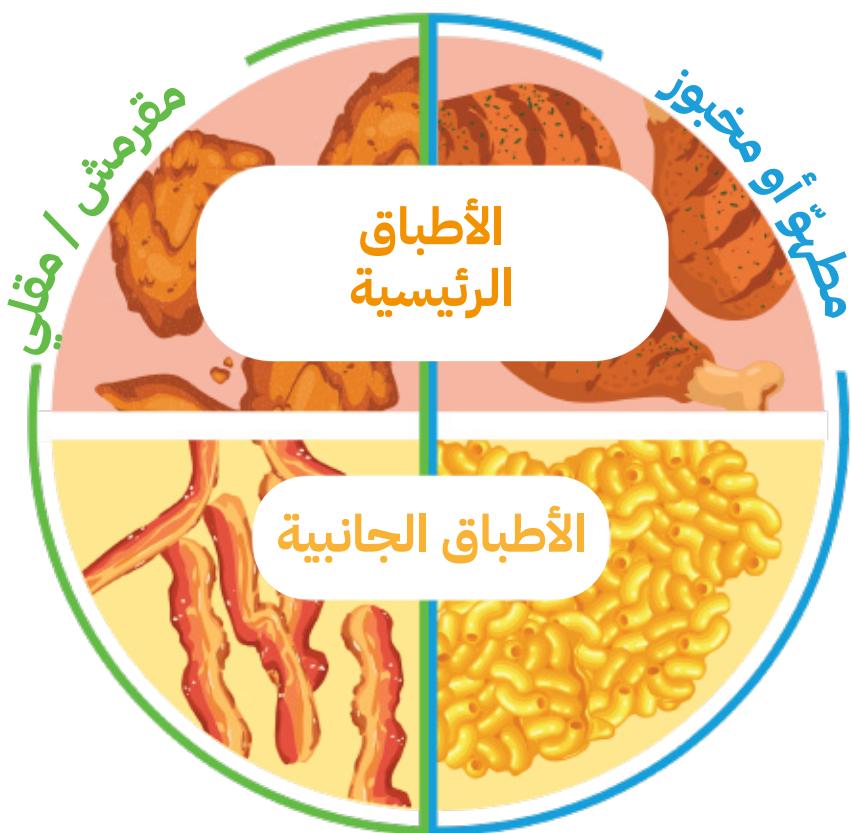
أي نوع من القوائم
في أي مكان
وفي أي وقت



المحتويات

١	فوائد وحدة حفظ الطعام الساخن
٢	تطبيقات حفظ الطعام الساخن
٤	مقدمة عن وحدة
٨	التشكيلات والقياسات
١٠	القطع والخيارات
١٢	المواصفات 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 رحية مطعمك من خلال زيادة الكفاءة وسلسة العمل داخل المطبخ وتحسين تجربة الزبائن. تُعد مرحلة حفظ الطعام الرابط الأساسي بين التحضير، الطهي، وتقديم الأطباق لضيوفك.

طعام عالي الجودة هو ما يجذب الزبائن إلى مطعمك

جودة الطعام



- لبّ توقيعات زبائنك من خلال تقديم الطعام بدرجة الحرارة المناسبة والقوام المثالي في كل مرة
- تحكم بدقة في بيئة حفظ كل صنف غذائي وتتجنب انتقال النكبات بين الأصناف

الاستمرارية في الجودة تضمن ولاء زبائنك

الاستمرارية في الجودة



- بفضل وحدة حفظ الطعام الساخن سيعافظ 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
- وفر تجربة موئدة لعلامة التجارية في جميع الفروع وأضمن رضا زبائنك

خدمة أسرع تعفي عدداً أكبر من الزبائن

السرعة



- قلل وقت الخدمة من خلال الاحتفاظ بمخزون من الأطعمة الجاهزة للتقديم
- حزن الطعام المطبوخ في نقطة واحدة لتسريع الخدمة
- إمكانية مضاعفة الإنتاجية بفضل تصاميم المروor المزدوج

يساعد على تحسين أرباحك التهائية

الربحية



- حافظ على تجدد علامتك التجارية من خلال تنوع 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، وقلل من استهلاك الطاقة، واستغِ عن استخدام الماء في عملية الحفظ
- قلل من هدر الطعام بفضل إمكانية حفظ الأطعمة لفترات أطول

توفر بيئة حفظ ساخنة موحدة وتابعة يتطلب مطابقة أهدافك في الطهي مع التكنولوجيا التالية 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 وأوعية متعددة، ومستويات رطوبة متباعدة.

تمتلك هذه التقنية مرونة كبيرة في تقديم أنواع مختلفة من الأطباق، مما يعزز خيارات قائمة ويزيد من رحابة مطعمك.

بعض الأطعمة التي يمكن حفظها باستخدام هذه التقنية:

الأطباق

- دجاج مقلي (جوانج، ستريس، ناجتس)
- دجاج مع العظم
- دجاج مشوي
- برجر



الإفطار

- بيض
- سجق
- بطاطس هاش براون المقليه
- ساندوتشات



أطباق جانبية

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



تنوع 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 فلكس من دوك



وحدة ريدي فلكس من دوك هي الشريك المثالي لطبخ أكثر كفاءة وربحية، فهي:

✓ جاهزة READY

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 يتوفّر الوقت لدى الموظفين - تعمل بانسيابية مع جدول الطاقم لتتيح لهم الطهي المسبق خلال الفترات الباردة مما يعزّز كفاءة التشغيل

جاهزة للتبديل بسهولة - سواء بين أوقات الوجبات المختلفة أو قوائم الطعام الموسمية، وهي 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.

⇄ مرنة FLEX

مرنة لحفظ مجموعة واسعة من المنتجات المطهية بدرجات حرارة متفاوتة.

مرنة لحفظ على مستويات رطوبة مختلفة بدقة وجودة عالية.

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

١. مرنة 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 فلكس مع أحواض بمقاسات مختلفة: الثالث، 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 المطبوخ بسرعة إلى درجة الحرارة المثالية لحفظ الساخن
- يحدّ من استمرار الطهي الناتج عن الحرارة المتبقية بعد إخراج الطعام من مصدر الطهي الأساسي
- يقلّل من فقدان الرطوبة داخل الطعام
- يحافظ على القوام واللون للثاليين للطعام
- يعزّز 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
- برقج، عدّل وخّزن الوصفات مباشرة من واجهة الجهاز
 - واجهة ملؤنة تُظهر الأحواض والأغطية بوضوح لتمييزها بسهولة
 - انتقل بين ثلاث قوائم مخصصة بلمسة واحدة

تعمل بسهولة حق عند ارتداء القفازات



واجهة ملؤنة تُظهر الأحواض المختلفة



٤. تشغيل خالٍ من الأخطاء

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

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

ينبهك الجهاز عند اقترب وقوع الحفظ المتبقى من الحد المعين مسبقاً، ويقترح طهي المزيد لتفادي أي نقص مفاجئ.

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



٥. إدارة الوصفات



عن بعد



محلياً / داخل المطعم

تقنية بلوتوث واي فاي مدمجة لإدارة الجهاز عن بعد:

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

أضف، عدل، وخرّن الوصفات مباشرة على واجهة الجهاز:

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

يمكنك توزيع الوصفات بما يناسب مع متطلبات التشغيل، سواء لطعم واحد أو لجموعة مطاعم، على مستوى منطقة، دولة، أو حتى على نطاق عالي. سواء كنت تدير الإعدادات محلياً أو عن بعد، يمكنك تعديل: حرارة السطح العلوي، حرارة السطح السفلي، مدة الحفظ، إعداد تتبّه 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 مزوًّداً بخيارات اتصال مدمجة **عبر الواي فاي، والإنترنت، والبلوتوث**. ووحدة ريدي فلكس جاهزة للاتصال فوراً عند الحاجة، من خلال منصتنا السحابية وتقنية الشبكة اللاسلكية عبر البلوتوث.

من خلال منصتنا السحابية، يمكن الوصول إلى إدارة الوصفات عن بعد، وتشخيص الأعطال الأساسية، وأدوات إدارة الأصول. كما أن نظام وحدة ريدي فلكس مصمم للتواصل مع حاول الحوسنة السحابية أو البرمجيات المحلية لأطراف ثالثة.

نبذة سريعة

تقنيات حفظ الطعام الساخن			
			
أنواع أوعية حفظ الطعام وأحجامها			
من (قياسي) يمكن التبديل بين أحجام الأحواض المختلفة داخل الوحدة في أي وقت	أحواض ورق الألومنيوم ٢/١ كامل	أحواض بلاستيكية ٢/١ كامل ٤ بوصة و عمق ٣,٥ بوصة و عمق ٣,٥ بوصة و عمق ٤ بوصة	مخصص (حسب الطلب) أحجام ثابتة لا يمكن تغييرها، يرجى الاتصال بنا للمزيد من التفاصيل
نظام إدارة الوصفات			
			تحديثات البرامج الثابتة إضافة أو تحديث البرامج الثابتة لتفعيل ميزات جديدة مستقبلاً. إمكانية تحديث القوائم عن بعد سواء لوقع واحد أو لعدة فروع في مناطق مختلفة دون الحاجة للتواجد في المطعم.
اختياريات الأغطية			
أغطية صلبة للحفاظ على الرطوبة (مثل البرغر، البطاطس المبروسة)		أغطية تسمح بالتهوية للأملاكولات القرمشة (مثل أجنحة الدجاج والأطعمة المقلية)	

تشكيلة تناسب أي مساحة!

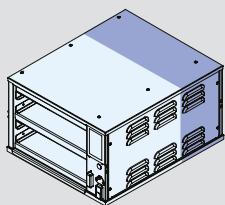
الحجم القياسي

تشكيلة تناسب أي مساحة!

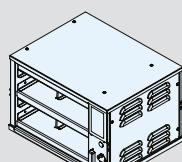
مهما كانت مساحة المطبخ لديك أو كمية الطعام التي تحتاج إلى حفظها، ستجد دائمًا تشكيلة مناسبة من وحدة ريدي فلكس. يمكن تكييف وحدات بسهولة ريدي فلكس، مما يجعلها خياراً مثالياً للاندماج بانسيابية ضمن تجهيزات مطبخك.



الحجم القياسي مقابل الحجم الكامل



الحجم الكامل
RFHU-21F



الحجم القياسي
RFHU-22

موديل حوض عمق 4 بوصة



موديل حوض عمق 2.5 بوصة



RFHU-22



RFHU-23



RFHU-24



RFHU-32



RFHU-34



RFHU-41



RFHU-42

الحجم الكامل

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

موديل مختلط



موديل حوض عمق ٤ بوصة



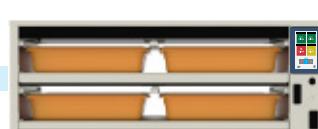
موديل حوض عمق ٢,٥ بوصة



RFHU-21F



RFHU-22F



RFHU-23F



RFHU-31F



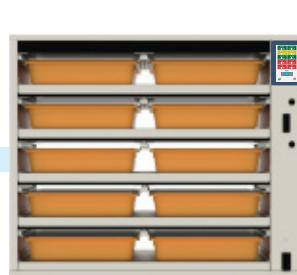
RFHU-41F



RFHU-51F



RFHU-52F



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 وسرعة الاستهلاك. توفر هذه الصواني بمقبض واحد أو مزدوج، حسب ما إذا كان سيتم استخدامها من جهة واحدة أو من كلا جانبي الجهاز.

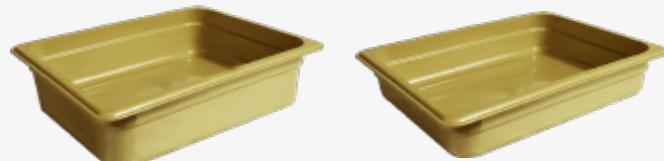
أحواض حجم ٣/١
(عمق ٢,٥ بوصة و ٤ بوصة)



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



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



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



تتوافق وحدة ريدي فلوكس مع مختلف أنواع الأحواض المتوفرة لدينا، بما في ذلك أحواض ستainless ستيل نصف القاس. يرجى الملاحظة أن الوحدة لا تشمل الأحواض، تُباع القطع والخيارات بشكل منفصل.

الأغطية والملحقات

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

سندات بلاستيكية للمنتجات القرمشة
طولية بنصف العرض

سندات من الستainless ستيل للمنتجات القرمشة
حجم ٢/١

حجم ٣/١

حاملات مقالي وأحواض (للأواني بدون مقابض)
طويلة بنصف العرض نصف الحجم

الحجم الكامل حجم ٣/١

غطاء RFHU يسمح بالتهوية دون مقبض
(منتج مقمرش)

غطاء RFHU يسمح بالتهوية دون مقبض
(منتج مقمرش)

غطاء RFHU صلب دون مقبض
(منتج رطب)

غطاء RFHU صلب دون مقبض
(منتج رطب)

* قد يتغير لون الـ USB

استخدمه لتحميل وضبط برامج الوصفات على وحدة ReadyFlex الخاصة بك إذا لم تكن متصلة عبر الواي فاي بـ Sous Chef Cloud

محرك أقراص USB

* الملحقات والخيارات تُباع بشكل منفصل

التفاصيل



أشرطة الموقت الاختيارية

™Duke ReadyFlex



الخيارات

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

الريكل

هيكل خارجي من "الستاينلس ستيل" للمنانة وسهولة التنظيف• غطاء حوض قوي من "الستاينلس ستيل" • مرونة تشيكيلة الأواني المتعددة للأحواض أحجام ١/٢ و ٣ ذات الحجم الكامل (الأحواض بالحجم الكامل على الوحدات القياسية L٣ 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 تبيتها بسهولة لتسخين الرف، إذا أردت ذلك • تسخين سريع لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً

مفاتيح التحكم

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



موديل عمق ٤ بوصة
المواصفات



موديل عمق ٥ بوصة
المواصفات



موديل بالحجم الكامل
المواصفات

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

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



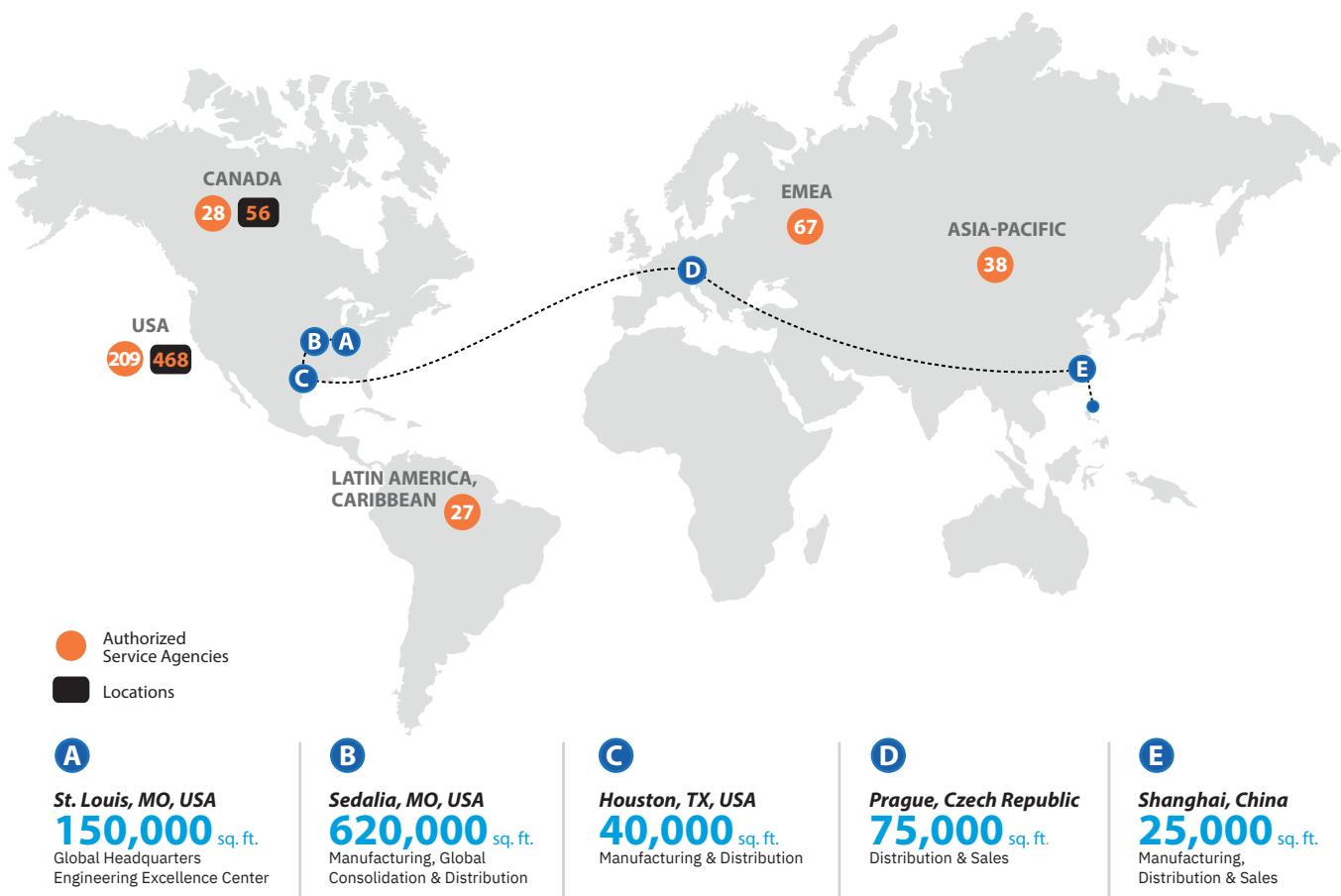
الشهادات

شريك في الحلول

- نفتخر بشركتنا مع نخبة من أبرز الأسماء وأكثرها نمواً وتطوراً 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 زدوق للتصنيع، ستضع عملياتك في موقع مثالي للنمو الآن وفي المستقبل.

نجاحك وريحيتك هما مهمتنا. وانطلاقاً من هذا المبدأ، نلتزم بتطوير حلول تعزز الانسيابية والكافأة، وتحسن أداء عملياتك التشغيلية.

نؤمن بأنك تستحق خدمة بمستوى عالي. ولهذا، نستثمر ليس فقط فيأحدث الأجهزة مثل الروبوتات ومعدات القطع واللحام بال الليزر، بل أيضاً في تحسين العمليات وتطبيق أفضل الممارسات، بالإضافة إلى المحافظة على البيئة من خلال تطبيق منهجيات 6 سيجما، وبرامج «فایف آس» والتصنيع الرشيق اضافة إلى حصولنا على شهادة ISO 9001 و ISO 14000 مما يضمن جودة معداتنا.



*last updated 2/1/2024



Your Solutions Partner

www.dukemfg.com

آسيا

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

هاتف:
+86.21.59153525/59153526

service.asiapac@dukemfg.com

أوروبا، منطقة الشرق الأوسط،

أفريقيا، روسيا

شركة دوق للتصنيع
Logistický areál D 11, Hala DC06
Nehvizdy 1100
PSC 250 81
جمهورية التشيك

الهاتف: (+420) 323.608.193

sales.emea@dukemfg.com

شركة دوق

الولايات المتحدة، كندا

ن. برودواي
ساند لويس، ميزوري 63102

خدمة الهاتف المجاني: 800.735.3853
الهاتف: 314.231.1130

customercare@dukemfg.com

المكتب كاوتنز كرافت

شارع ستيرنز،
7007
هيوستن، تكساس 77021

الهاتف: 713.747.3611

countercraftinc.com