

READY FLEX™

HOT HOLDING CABINET

Any Menu. Anywhere. Anytime.



Your Solutions Partner



Contents

Übersicht	4
5 Gründe, ReadyFlex zu wählen	6
Spezifikationen.....	10
Konfigurationen & Abmessungen	11
Ersatzteile & Optionen: Pfannen	12
Ersatzteile & Optionen: Deckel	13



Gausstrasse 18
85757 Karlsfeld
Germany

 +49-8131-29286-60

 +49-8131-29286-70

info@meierservice.com

www.meierservice.com

Ihr Lösungspartner

In der heutigen schnelllebigen, wettbewerbsfähigen Umgebung wird Innovation und kontinuierliche Verbesserung hoch geschätzt. Bei Duke sind diese Qualitäten tief in unserer Unternehmenskultur und unserer Art, Geschäfte zu machen, verwurzelt. Wir sind der Meinung, dass Sie Zugang zu erstklassigen Prozessen, Mitarbeitern und Einrichtungen verdienen. Zu diesem Zweck investieren wir nicht nur in modernste Hardware wie Robotik und Laser-Schneide- und Schweißgeräte, sondern auch in Prozessverbesserung, bewährte Verfahren und unsere Umwelt durch die Anwendung von Six Sigma, Lean Manufacturing.

Wir sind zertifiziert nach 5S, ISO 9001 und ISO 14000. Unsere wachsende Liste von Geschäftspartnern umfasst viele der am schnellsten wachsenden, dynamischsten und zukunftsorientiertesten Unternehmen in der Food-Service-Branche.

- Umfangreiches Technologieportfolio
- Fortschrittliche Ingenieurkompetenzen
- Umfassendes Wissen im Bereich kulinarische Kunst und Foodservice-Operationen

Durch eine Partnerschaft mit Duke werden Sie Ihre Betrieb für Wachstum sowohl jetzt als auch in den kommenden Jahren positionieren.



● Authorized Service Agencies
 ■ Locations

A
St. Louis, MO, USA
150,000 sq. ft.
 Global Headquarters
 Engineering Excellence Center

B
Sedalia, MO, USA
500,000 sq. ft.
 Manufacturing, Global
 Consolidation & Distribution

C
Houston, TX, USA
40,000 sq. ft.
 Manufacturing & Distribution

D
Prague, Czech Republic
75,000 sq. ft.
 Distribution & Sales

E
Shanghai, China
25,000 sq. ft.
 Manufacturing,
 Distribution & Sales

READYFLEX™

HOT HOLDING CABINET



Jedes Menü. Überall. Jederzeit.

Der Duke ReadyFlex™ Hot Holding Cabinet bietet hervorragende Lebensmittelqualität und maximale Flexibilität. Betreiben Sie ihn bei idealen Halte Temperaturen für alle Menükombinationen und Pfannengrößen, indem Sie die intuitiven und farbenfrohen Touchscreen-Bedienelemente verwenden.

Das Essen ist immer **heiß, frisch und bereit**, wo und wann Sie es benötigen.



CAUTION HOT

PREV
NEXT
TAP
TAP
MENU
1 2 3
G

5 Gründe für Duke ReadyFlex™

1 Ultimate Holding Environment

2 Menüflexibilität

3 Intuitives Touchscreen

4 Rezept Management

5 Integrierte Konnektivität

1. Ultimate Holding Environment



- **Schnelles Übergangsverfahren von zubereiteten Lebensmitteln zur idealen Warmhalte-Temperatur**
- Verkürzte Dauer der Nachgarzeit beim Kochen
- Minimierte Feuchtigkeitsreduktion in den Lebensmitteln
- Erhaltung der idealen Textur und Farbe der Lebensmittel
- **Ermöglicht eine erhöhte Servicegeschwindigkeit und bewahrt einen hohen Qualitätsstandard für Lebensmittel in jeder Speisekarte oder Umgebung.**

Menüflexibilität



Erwärmung

- Unabhängige Ober- und Unterhitze mit mehreren Heizzonen pro Regal
- **Ermöglicht den Betrieb bei idealen Haltetemperaturen für alle Menükombinationen**

Flexibles Deckelsystem

- **1/3** 63,5mm Tief
- **1/2** 101,6 mm Tief
- **Full**

- Bietet Platz für verschiedene Pfannenkonfigurationen, die zusammenarbeiten: 1/3, 1/2 und volle Größen mit Tiefen von 63,5 mm und 101,6 mm sowie 1/2-Größe Backbleche
- Erfordert nicht die Verwendung von Werkzeugen



**Das Essen ist heiß,
frisch und bereit, wo
und wann Sie es
brauchen!**

3. Intuitives Touchscreen



Arbeit mit Handschuhen!



Das Verwalten von Rezepten vor Ort war noch nie einfacher mit der benutzerfreundlichen Touchscreen-Steuerung..

- Programmieren, konfigurieren und speichern Sie Rezepte schnell auf der Bedienoberfläche des Geräts
- Wells und Deckel sind farblich gekennzeichnet für eine einfache Identifizierung
- Wechseln Sie mit einem Tastendruck zwischen 3 benutzerdefinierten Menüs



Rezepte direkt auf dem Gerät programmieren.



Farbige Statusanzeige zur Übersicht



4. Rezept Management



LOKAL

Rezepte auf dem Gerät hinzufügen, bearbeiten und speichern.

- **Farb-Touchscreen**, der leicht zu erlernen und zu programmieren ist
 - 15 beliebte Rezepte vorinstalliert
 - **Rezeptbibliothek** kann bis zu 30 Rezepte speichern
 - Bis zu 3 benutzerdefinierte Menükonfigurationen
- Zum Beispiel:
 › Frühstück / Mittagessen / Abendessen



REMOTE

Integrierte Bluetooth-Fähigkeit und WLAN für die Fernverbindung

- Programmieren Sie Rezepte von Ihrem Computer, Telefon oder Tablet und nutzen Sie unbegrenzten Speicherplatz über Ihr DCEP (Duke Connected Equipment Platform) Cloud-Konto.
- Verteilen Sie Rezepte an Ihre Küche, einige Restaurants, eine Region, national oder global.

Ob lokal oder remote, Sie können Folgendes anpassen: Oberhitze, Unterhitze, Haltedauer, Nachgarzeit, FIFO, Vertiefungskonfiguration, Menü-/Tageszeit-Einstellungen.

' ž;` fWqVfW=a` ` VVf[h[fäf/4g[řž` 5a` ` VVf[h[fkfi



6SeDVSvk8Vj hVdYf útVd[fWqVfW [8ž 7fZVd Wžg` V 4gVfaafZž=a` ` VVf[h[fäfZDVSvk8Vj
 [efTVVf[eLUZlg hVd[VVti W` E[VWef VtVS`] VVd6g]W5a` ` VVW 7cg[b_ WfBSfAd
 /657Bfig` V VVd4gVfaafZž? Vēžg`]f[a` Wž? [f 657B]ō` W E[MSgXV[MHvd Sfg` Y ha`
 DVVbfW Sge VVd8Vd WYdj` V VVWVW6[SY` aeVg`]f[a` W g` V Faa`el gd
 HVd_ōYW ehVd Sfg` YlgYdVWžDVSvk8Vj [efTVVf_ [f 5`agVžg` V A` žBdV [eVž`ōeg` YW ha`
 6dffS` T[VVd Ig [fVSY[VdVti aTWVVEUZi Vdgg`]fSgXTW äZdW ;aFž
 5kTWd[eLUZVZVf[ebc] f[] W [Vfž6g] V]ú_ ` VVf[eLUZ` [UZf` gdg_ V[V5kTWd[eLUZVZVf ha`
 9VdVfWt ea` VVd SgUZ g_ V[VH-VdUZ`üeeVg` YtVW 6SfW dUZgfi g` VVSe7[YWfg_ S` 6SfWž
 6[VdVfS` VSdVee[V ha` 3` XS` Y S` hadZS` VVt g_ e[LUZVd gefVWt VSeeDVSvk8Vj` gd` VgW
 I VVf Xüde[WTd[Yfg` V]VW W VgW =abXLUZ_ Vd Wž

MODEL

Duke ReadyFlex™



OPTIONS | Front & Back 4.3" Touchscreen • Front 4.3" Touchscreen w/ Front Timer Bars • Front 4.3" Touchscreen w/ Front & Back Timer Bars • Dedicated Lid Options for High Volume Proteins

BODY | Stainless Steel Exterior construction for durability & ease of cleaning • Robust stainless steel pan cover • Multipan configuration flexibility for 1/3, 1/2 and Full Size Pans (*Full Size Pans limited to 3 wide or larger units*)

HEATER CONFIGURATIONS | Independent Top & Bottom Zoned Heat for maximum recipe flexibility • Easily configured for shelf heat, if desired • Quick heat up approx. 20 minutes

CONTROLS | Full Color 4.3" Touchscreen Control (timer bar functionality without timer bars) Start & Stop Timers • Displays product being held, countdown timer, cook more alerts, & FIFO for each pan • Simplified, Intuitive Local Programming, Recipe Storage & Menu Switch • Multipan configuration • Network Support

Built In Connectivity | WiFi (Duke 1LV Dual Band 802.11 A/B/G/N 2.4Ghz/5Ghz) Ethernet (10/100Mbps)

USB Support | Firmware Update • Recipe Import/Export

Duke Connected Equipment Platform (DCEP) Support | Asset Management
Firmware Update
Recipe Management
Diagnostics

4 inch deep model SPECIFICATIONS



2.5 inch deep model SPECIFICATIONS



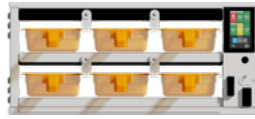
CERTIFICATIONS |   

CONFIGURATIONS

2.5" Deep Pan Model



RFHU-22



RFHU-23



RFHU-24



RFHU-32



RFHU-42

4" Deep Pan Model



DIMENSIONS

Model	2.5" Deep Pan Config						4.0" Deep Pan Config					
	Height		Width		Depth (body only)		Height		Width		Depth (body only)	
	in.	cm	in.	cm	in.	cm	in.	cm	in.	cm	in.	cm
RFHU-22	11.8	30.0	19.0	48.3	14.1	35.7	14.5	36.8	19.0	48.3	14.1	35.7
RFHU-23	11.8	30.0	26.0	66.0	14.1	35.7	14.5	36.8	26.0	66.0	14.1	35.7
RFHU-24	11.8	30.0	33.0	83.8	14.1	35.7	14.5	36.8	33.0	83.8	14.1	35.7
RFHU-32	16.6	42.2	19.0	48.3	14.1	35.7	20.6	52.3	19.0	48.3	14.1	35.7
RFHU-42	21.5	54.6	19.0	48.3	14.1	35.7	26.8	68.1	19.0	48.3	14.1	35.7

ELECTRICAL SPECIFICATION/CORD RATING (TOP AND BOTTOM HEAT)

Model	120V - 60Hz		208/240V - 60Hz		220/240V - 50/60Hz	
	Amps	NEMA	Amps	NEMA	Amps	Schuko
RFHU-22	10	5-15P	5.8/6.7	6-15P	6.7	CEE7 VII
RFHU-23	12.5	5-20P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-24	15	5-20P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-32	12.5	5-20P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-42	15	5-20P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII

Parts and Options

Holding Pans

2.5" Deep Pans

2.5" Single Handle 1/3 size
#156602



2.5" Dual Handle 1/3 size
#156634



2.5" Full Size
#159155



2.5" Half Size
#160886



4" Deep Pans

4" Single Handle 1/3 size
#160403



4" Dual Handle 1/3 size
#160434



4" Full Size Pan
#217524



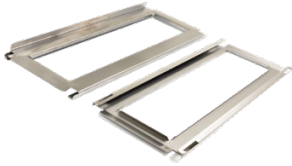
4" Half Size
#227846



* Pan colors subject to change

Parts and Options

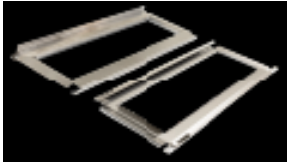
Lids - Deckelversion



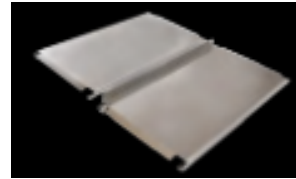
Stainless Steel Vented Lids Fried Product
#1092-0572 w Pan Guide - mit Führung



Stainless Steel Solid Lids Fried Product
#1092-0570 w Pan Guide - mit Führung



Stainless Steel Vented Lids Fried Product
#1092-0571 w/o Pan Guide - ohne Führung

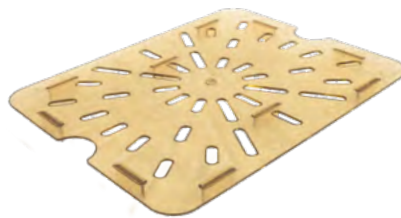


Stainless Steel Solid Lids Fried Product
#1092-0569 w/o Pan Guide - ohne Führung

Plastic 1/3 size trivet-Fried Product
#156818



Plastic 1/2 size trivet-Fried Product
#227847



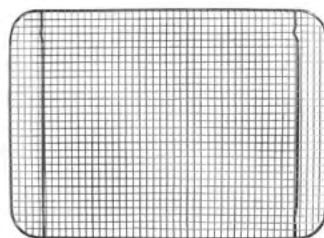
Stainless Steel 1/3 size trivet-Fried Product
#E030951



Half Size Pan Carrier
#165844



Full Size Pan Trivet-Fried Product
#158368



USB Drive-Recipe programing
#156218



* Color of USB subject to change



Your Solutions Partner

www.dukemfg.com

