

## **Welker - Ladenbacköfen**

Energieeffizienz und Frische fördern das Wachstum jeder Bäckerei! Das ist der Grundgedanke seit vielen Jahren im Hause Welker, das seit mehr als 140 Jahren fortschrittliche, bedarfsgerechte Backofentechnik für die Produktion und für den Laden anbietet. Das Welker-Ofenprogramm wird allen Ansprüchen gerecht!



Welker liefert seit Jahrzehnten Heißluft- oder Konvektionsöfen aus der Typenreihe MINIFOUR, Etagenbacköfen aus der Typenreihe ROYAL-E/EB und ED und ROYAL-AB. Öfen aus der Typenreihe ROYAL-AB und ROYAL-EB können auch in Nostalgieausführung in schwarz mit vergoldeten Griffen und / oder mit Natursteinfliesen (rustikal) geliefert werden. MINIFOUR-Öfen werden ausschließlich für die Blechmaße 60 x 40 cm geliefert; Öfen aus der ROYAL-Serie werden in den Maßen 60 x 40 cm, 60 x 80 cm, 80 x 60 cm, 120 x 80 cm oder 120 x 120 cm mit bis zu 5 Herden gebaut. Die Öfen aus der ROYAL-AB-Serie sind besonders platzsparend, es kann ein Gärschrank, der in Temperatur und Feuchte automatisch gesteuert wird, unterhalb der Herde geliefert werden. Ladenbacköfen, auch in In-Store-Bakeries eingesetzt, werden mit analoger, digitaler, Computer oder Touch-Screen-Steuerung (mit und ohne Piktogramme) geliefert.



Seit geraumer Zeit können Öfen für die Backbleche der Größe 60 x 40 cm aus der Typenreihe ROYAL-AB und MINIFOUR kombiniert werden. Der Kunde kann sowohl die Vorteile eines Heißluftofens als auch die eines Etagenbackofens nutzen. Die Kombination der Ofensysteme optimiert das Backen im Laden und die Individualisierung der eingesetzten Backtechnik.



Das aktuelle Angebot modernster Backofentechnik für den Laden- oder die Instore-Bakery orientiert sich stets an den Wünschen und Anforderungen des Marktes und der Kunden aus vielen Ländern der Welt. Das Feedback unserer Kunden ist für Welker stetiger Motor/Antrieb für die Neu- und Weiterentwicklung energieeffizienter Backtechnik. Mit fortschrittlichen, kostengünstigen Innovationen, markt- und bedarfsgerechter Backofentechnik wird Welker national und international neue Kunden ansprechen und gewinnen. Das Ergebnis und der Erfolg in 2011 können sich sehen lassen. Das Jahr 2012 verspricht trotz struktureller Probleme in diversen Märkten sehr gute Aussichten. Welker ist mit seiner fortschrittlichen, umfassenden Ofentechnik sehr gut aufgestellt!

Wiesloch im April 2012

**KARL W E L K E R K G**