

Der klassische Etagenbackofen wird auch in Zukunft weiter das Bild vieler Backstuben aufgrund seiner Vielseitigkeit und universellen Einsetzbarkeit bestimmen.

Welker bietet seit über 140 Jahren ein umfassendes Programm an Etagenbacköfen in verschiedenen Größen, Typen und Ausführungen an.

- Etagenbackofen UNIVERSUM öl-, gas- oder pelletbeheizt von 2 qm bis 30 qm Backfläche
- Etagenbackofen ROYAL direkt elektrobeheizt von 0,5 qm bis 30 qm Backfläche
- Etagenbacköfen ATLAS-TH von 10 qm – 80 qm Backfläche



Etagenbackofen UNIVERSUM, Type UK-477 Digital Control

Sämtliche Öfen werden wahlweise mit analoger oder digitaler Steuerung, Computer (bis 99 Backprogramme) oder Touch-Screen-Steuerung geliefert.

Bei allen Etagenbacköfen lässt sich durch ein Bündel an Maßnahmen, die zum einen in der ausgereiften Konstruktion liegen und anderen zusätzlichen Einrichtungen, wie z.B. automatisch arbeitende SID-Stellmotore – Rauchgasklappe zum Kamin schließt bei Brennerstillstand (bis zu 7 % Energieeinsparung), automatische Brennerabschließklappe mit moderner Steuerung (bis zu 3% Energieeinsparung), optionale Wärmerückgewinnung durch RSB (bis zu 10% Energieeinsparung), neue Beleuchtungstechnik (bis zu 80% ! Energieeinsparung), neue Keramik-Isolationstechnik der Seitenwände und Ofenabdeckung (bis zu 20% Energieeinsparung), Einsatz von Energiesparmotoren (bis zu 5% Energieeinsparung) oder Variotherm (Herdgruppensteuerung bis zu 6% Energieeinsparung) ein Wirkungsgrad von bis zu 96% erreichen.



Etagenbackofen ROYAL, Type EB-438 Manual Control

Bei Welker Etagenbacköfen werden z.B. Herdplatten aus Natursteinen eingebaut, um ein optimales Backen zu garantieren. Dadurch kann das typische Steinofenbrot gebacken werden. Durch die Massenwärme wird unnötiges Nachheizen überflüssig und Energiekosten können eingespart werden. Durch den Einsatz großer Heizgaskanäle (Radiatoren) wird ein maximales Heizgasvolumen bei langsamer Umwälzung, was zur Verbesserung der Energieeffizienz führt, erreicht. Die Turbine und der direkt angeflanschte Motor sitzen oben, sodass die physikalischen Eigenschaften des Auftriebes optimal ausgenutzt werden können. Der Antriebsmotor mit der kleinen, sehr leisen Spezialturbine führt zu einem geringeren Abschlusswert (0,75 kW !). Die gute Isolierung zwischen Fußbodenplatte und Feuerkammer bringt eine Brennstoffeinsparung von zusätzlich ca.2%.

Etagenbacköfen ROYAL-EB werden mit Edelstahl-Rohrheizkörpern (RKH) mit Infrarot-Wirkung und Leichtspeicherplatten ausgestattet, um die Backeigenschaften zu verbessern und zur Energieeinsparung. Die RKH sind direkt im Herd eingebaut, sodass Wärmeübertragungsverluste vermieden werden. Zur Optimierung der Infrarotheizung und der Backtemperaturverteilung werden in Ober- und Unterhitze, die getrennt steuer- und regelbar sind, Diffusor-Bleche eingebaut. Eine weiche Wärmeübertragung mit infrarotwirkenden Heizstrahlern mit geringer Oberflächentemperatur führt zu niedrigeren Einschießtemperaturen bei gleicher Backzeit bzw. bei Standard-Einschießtemperaturen zu kürzeren Backzeiten und somit zu geringeren Energiekosten. Damit ist auch eine hohe Temperaturflexibilität sichergestellt.

Welker baut überdimensionale Schwadenerzeuger ein, um eine große Schwadenmenge mit der richtigen Temperatur und Sättigung zu garantieren.

Alle Etagenbacköfen werden in vielen Ausführungen, teilweise kundenspezifisch geliefert. Optionen wie z.B. Edelstahl- oder Glastüren, größere Herdhöhen (bis 22 cm), bis zu 3 – 4 Auszugsherde, größere, tiefgreifende Schwaden- (Dunst)- Abzugshaube mit/ohne Abzugsgebläse, Anpassung an automatisches Beschickungs- und Entladungssystem (z.B. Server C), Wärmerückgewinnung RSB für Brauchwasser und Heizung, Backstuben-Warmluftheizung (regelbar) etc. sind dank der ausgereiften Konstruktionselemente bei Welker jederzeit möglich.

Da dem Unternehmen Welker das Thema Umwelt und Energie seit Jahren am Herzen liegt, werden die Öfen stetig optimiert, um möglichst geringe Verbrauchswerte zu erreichen. Energie einsparen und nicht teuer und aufwändig zurückgewinnen ist die Devise im Unternehmen Welker und steht im Focus aller Konstruktionen und Weiterentwicklungen unserer Backöfen. Mit Hilfe der genannten und noch weiteren Möglichkeiten, wie z.B. Energiemanagement für die gesamte Backstube, lässt sich ein Wirkungsgrad der Backtechnik von bis zu 96% erreichen. Welker bietet somit die energieeffizientesten Öfen auf dem Markt!