

Welker liefert das umfassende, maßgeschneiderte Backofenprogramm serienmäßig. Welker hat den großen Vorteil, auftragsgebunden fertigen zu können und ist dadurch in der Lage, auch Sonderwünsche des Kunden an einen Backofen zu erfüllen, wenn dies wirtschaftlich sinnvoll und konstruktionsbedingt möglich ist.

Welker ist seit „Jahrzehnten“ der Vorreiter für energiesparende Backofentechnik, auch wenn potentielle Käufer und Marktbegleiter bislang das Energiesparpotential mehr oder weniger ignorierten, nach dem Motto (im übertragenen Sinn): „Strom kommt immer aus der Steckdose“. Erst in den letzten Monaten steigt bei den Käufern die Nachfrage und das Interesse, auch bei den Mitbewerbern, nach Energieeinsparungen in der Backtechnik. Hier geht es nicht um aufwändige Energierückgewinnung, sondern um eine konstruktive Lösung, das Problem „Energieverbrauch“ bereits an „der Wurzel zu packen“. Seit Jahren wird im Hause Welker konsequent die Ofenkonstruktion in Verbindung mit fortschrittlicher Steuerungstechnik und Energiemanagement der kompletten Backstube umgesetzt und weiterentwickelt. Welker ist anderen Ofenanbietern um Meilen/Jahre voraus. Wer bietet schon einen technischen Wirkungsgrad von 95 – 96% auf dem Ofenmarkt, bei Abgastemperaturen, die je nach Ofenserie bis zu 150°C unterhalb der Backtemperatur liegen – und das ohne teure Wärmerückgewinnung, sondern ausschließlich wegen High-Tech-Konstruktionen?

Auf der Welker-Homepage finden Sie weitere Aspekte und Beiträge zu den energiesparenden Welker-Backöfen. Mit Welker ist der Bäcker und Konditor für die Zukunft gerüstet.

Auf unserer Homepage finden Sie auch alle Typenreihen und die entsprechenden Ofengrößen. Grundsätzlich gilt, dass alle Welker-Backöfen nach DIN und EURONORM gebaut werden im Rastermaß 60 – 120 – 180 – 240 cm in der Breite und 40 – 80 – 120 – 160 – 200 – 240 cm in der Tiefe. Aus ergonomischen Gründen bietet Welker grundsätzlich nur Öfen mit bis zu 5 Einschießherden an. Bei 6 und mehr Herden werden komplette Bedienungssysteme aus dem Welker-Programm „Server III“, computergesteuerte Lader und Entlader benötigt. Welker liefert z.B. bei der Typenreihe „Universum“ Module mit 3 oder 4 Herden an, die aufeinander gesetzt werden. Beide Gruppen sind völlig getrennt steuerbar und verfügen aus energetischen und wirtschaftlichen Gründen über je einen Brenner (Öl oder Gas) pro Modul. Die Modul-Öfen aus der Typenreihe „Universum-Modul“ garantieren auf kleiner Grundfläche eine sehr große Backfläche. Der „Universum-Modul“ wird seit der IBA 2009 mit großem Erfolg gebaut und ist als „Neuheit“ zu bezeichnen.

Im Bereich der Ladenbacköfen zeichnet sich folgender Trend ab: Weg von den Konvektionsöfen, hin zu den elektrischen Etagenbacköfen der Reihe „ROYAL-AB“ oder „ROYAL-EB“. Beide Typenreihen sind auch in Nostalgie-Ausführung lieferbar, komplett in schwarz oder in der Serie „ROYAL-EB“ mit Klinker-Natursteinen an der Ofenfront. Selbstverständlich sind die Temperaturen in Ober- und Unterhitze getrennt steuerbar; die Temperaturregler, Backzeituhren etc. sind analog und in nostalgischer Form. Auf Wunsch können in diese Öfen auch moderne, elektronische Steuerungen „versteckt“ eingebaut werden. Welker wird einen Ofen der Type „ROYAL-EB“ (4 Herde 60 cm breit) mit Steinfront auf der Südback Stuttgart 2010 in Halle 3 Stand B11 ausstellen.

Zum Thema Ladenbacken empfehlen wir den Beitrag von Herrn Dipl. Kfm. H. Fuchs „Frontbaking – Backen im Laden-(k)ein Patenrezept“ zu lesen, der auf der Welker-Homepage unter NEWS veröffentlicht ist.

Im Zubehörbereich wird Welker ein neues Gärraum-Klimagerät vorstellen, das ohne Wasserverdampfung, sondern mit neuer Wasserzerstäubungstechnik arbeitet. Die Steuerung erfolgt digital und elektronisch. Der Welker-Klimamat XPO kann jederzeit in bereits vorhandene Gärschränke eingebaut werden. Zum jetzigen Zeitpunkt werden zwei Größen angeboten.

Welker entwickelt sich auch mehr und mehr zum Systemanbieter und vertreibt seit geraumer Zeit auch moderne Kühltechnik und Gärunterbrechung (-verzögerung). Diese Geräte baut Welker nicht selbst, sondern arbeitet eng mit einem jahrzehntelang, erfolgreichen und erfahrenen Kooperationspartner zusammen, der in großen Fabriken und Großbäckereien bereits stark vertreten ist. Der Kooperationspartner ist kein Newcomer! Welker wird der direkte Ansprechpartner im Handwerksbereich sein.