

Welker sieht im Bäcker- und Konditorenhandwerk keinen Trend zu Kombi-Dämpfern. Es werden Heißluftbacköfen aus unserer Typenreihe MINIFOUR eingesetzt, wobei hier ein gewisser Wandel zu kleinen Ladenbacköfen (Etagen-) erkennbar ist. Etagenbacköfen für den Laden werden primär für die Blechgrößen 60 x 40 cm und 60 x 80 cm eingesetzt. Dieser Bereich wird durch unsere Typenreihe ROYAL-AB abgedeckt. Der Ofen ist auch in Nostalgieausführung (schwarz) lieferbar; die Messgeräte sind analog und mit Messingrahmen eingefasst.

Ein weiterer Ladenbackofen ist unsere Type ROYAL-ED, der als Durchschiebeofen konstruiert ist. Der Ofen kann von beiden Seiten beschickt und entladen werden. Normalerweise steht der Ofen mit der Rückseite im Backstubenbereich und wird von dort aus beschickt. Diese Typenreihe kann auch in Nostalgie-Ausführung mit Natursteinfront und Gusschruft geliefert werden.

Kombi-Dämpfer der Typenreihe MINIFOUR-KD werden in den Größen GN 1/1 und 60 x 40 cm gebaut mit 6 alternativ 10 Auflagen gebaut. Die komplette Steuerung (manuell alternativ Touchscreen-Computer) ist unterhalb der Backkammer angeordnet. Diese Typenreihe wird bisher kaum in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt. Im Bistro-Bereich kommen primär die Typenreihe MINIFOUR zum Einsatz. Wir erkennen für die Typenreihe MINIFOUR-KD keine wesentlichen Vorteile gegenüber den Standard-Modellen.

Die Baugröße ist "klein" gehalten dank modernster Isoliertechnik, d. h. grundsätzlich können zwei Öfen mit Untergestell oder Gärschrank übereinandergesetzt werden.

Wie bereits erwähnt, bekommen Heißluftöfen eine starke Konkurrenz durch die Ladenbacköfen, die mit bis zu 5 Herden übereinander geliefert werden können. 6 Herde sind aus ergonomischen Gründen nicht zu empfehlen (Beschickungshöhe!). Laden-Etagenbacköfen ROYAL-AB benötigen grundsätzlich nicht mehr Stellfläche als Heißluftöfen, wenn das Blechmaß / Herdmaß 60 x 40 cm gewählt wird. Auch die Bedienfläche vor dem Ofen muss nicht größer sein. Je nach Anzahl der Herde ist unter Umständen der höhere Anschlusswert des Ofens zu beachten.

Welker arbeitet seit Jahrzehnten sehr erfolgreich nach dem Prinzip "Energie einsparen" und nicht zurück gewinnen. Jede Wärmerückgewinnung kostet zunächst Geld und führt zu der Frage, zu was wird die zurückgewonnene Wärme oder Energie eingesetzt. Daher gilt für Welker der Grundsatz, Öfen zu konstruieren, die einen hohen Wirkungsgrad aufweisen und nicht die Umwelt mit hohen Abgas- oder Wärmewerten belasten.

Mit steigenden Energiepreisen wird das Energieeinsparpotential in den Vordergrund treten. Welker ist hierfür gut vorbereitet und arbeitet an seiner Ofentechnik konsequent weiter. Welker ist der führende auf diesem Gebiet!

Wiesloch, im August 2010