

WELKER Etagenbacköfen UNIVERSUM und ROYAL

Der Welker Etagenbackofen ist heute aktueller und leistungsfähiger als je zuvor. Er wird sicher der dominante Backofen in den Backstuben des Bäcker- und Konditorenhandwerks bleiben. Der vor Jahren rasante Anstieg von Stikkenöfen in den Backstuben, teilweise als „der Universalofen“ oder alleiniger Ofen angepriesen, ist seit wenigen Jahren gebremst. Der Etagenbackofen ist wieder die Nummer 1 und *der* Universalofen.

Welker bietet ein umfassendes Programm an Etagenbacköfen von Größen, Typen und Ausführungen.

- Etagenbackofen UNIVERSUM öl-, gas- oder pelletbeheizt von 2,16 m² bis 29 m² Backfläche
- Etagenbackofen ROYAL direkt elektrobeheizt von 0,5 m² bis 30 m² Backfläche

Sämtliche Öfen werden wahlweise mit analoger (manueller) oder digitaler Steuerung, Computer (bis 99 Backprogramme) oder Touch-Screen-Steuerung geliefert und zeichnen sich unisono durch große Energieeffizienz aus. Technische Wirkungsgrade von bis zu 96 % werden bei Welker Etagenbacköfen erzielt. Dies bedeutet, Energie zu sparen, teure Wärmerückgewinnungsanlagen können entfallen.

Für Welker sind Massenwärme und Herdplatten aus Naturstein eine Selbstverständlichkeit, um ein optimales Backen, hervorragende Backeigenschaften und -ergebnisse zu garantieren. Unnötiges Nachheizen verursacht nicht nur Energiekosten und vermeidbare Temperaturspitzen, sondern beeinflusst auch das optimale Backergebnis. Die sehr guten Welker Etagenbacköfen garantieren die „weiche“ Temperatur bei hoher Flexibilität und Massenerwärmeverhalten. Daher werden beim Etagenbackofen große Heizgaskanäle (Radiatoren) eingesetzt, um ein maximales Heizgasvolumen bei sehr langsamer Umwälzung -führt zur Verbesserung der Energieeffizienz-, zu erreichen, bei Einsatz einer äußerst kleinen Turbine (keine Lärmbelastigung – nur 52 db), die von einem nur 0,75 kW Motor direkt angetrieben wird. Die Turbine und der direkt angeflanschte Motor sitzt oben, um die physikalischen Eigenschaften des Auftriebs optimal umzusetzen, was wiederum zu einem sehr kleinen Turbinenrad mit 0,7 kW Antrieb führt. Die geringe Heizgasgeschwindigkeit

vermeidet in den Kanälen Wirbel, die grundsätzlich zu einer ungleichen Wärmeabgabe und Backtemperatur führen.

Etagenbacköfen ROYAL-EB werden mit Spezial-Edelstahl-Rohrheizkörpern (RHK) mit Infrarot-Wirkung und Leichtspeicherplatten ausgestattet zur Optimierung der Backeigenschaften, zur Energieeinsparung und / oder Arbeitszeitverkürzung. Die RHK sind direkt im Herd eingebaut, Wärmeübertragungsverluste werden vermieden. Zur Optimierung der Infrarotheizung und der Backtemperaturverteilung werden in Ober- und Unterhitze, die getrennt steuer- und regelbar sind, Diffusor-Bleche eingebaut.

Schwaden (Dampf) ist das „A und O“ optimaler Backergebnisse. Welker baut überdimensionale Schwadenerzeuger ein, um eine große Schwadenmenge mit der richtigen Temperatur und Sättigung zu garantieren. Die Schwadenerzeuger beim Etagenbackofen UNIVERSUM sind zwischen der Feuerung und den Herden eingebaut, die Schwadenerzeuger im Etagenbackofen ROYAL werden unterhalb und getrennt von den Herden installiert und sind komplett abschaltbar. Wartung und Service der Schwadenerzeuger / Spritzrohre sind leicht, auch vom Kunden selbst, durchzuführen.

Welker Etagenbacköfen UNIVERSUM und ROYAL werden in vielen Ausführungen, teilweise kundenspezifisch, geliefert. Optionen wie z. B. Edelstahl- oder Glastüren, größere Herdhöhen (bis 22 cm); bis zu 3 – 4 Auszugherde; größerer, tiefgreifende Schwaden(Dunst)-Abzugshaube mit / ohne Abzugsgebläse; Anpassung an automatische Beschickungs- und Entladungssystem (z. B. Server C); Wärmerückgewinnung RSB für Brauchwasser und Heizung; Backstuben-Warmluftheizung (regelbar) etc.

Die technischen Wirkungsgrade aller Etagenbacköfen konnten in 2009 nochmals erhöht werden und erreichen bis zu 96 %. Welker bietet damit die energieeffizientesten Öfen auf dem Markt. In Zeiten teurerer Energie (Strom, Öl, Gas etc.) muss der Kunde auf den Wirkungsgrad achten, da Backöfen mitunter einer der größten Energieverbraucher in der Backstube sind. Der erfahrene und fortschrittliche Bäcker weiß um diese Vorteile, aber auch um an der globalen Energieproblematik mitzuarbeiten zum Wohl der Menschen und den nächsten Generationen.

Welker stellt auf der IBA die neuesten, weiterentwickelsten Etagenbacköfen UNIVERUM und ROYAL in Halle 13 Stand 13E43 aus. Lassen Sie sich vor Ort die technischen Vorteile und Problemlösungen zeigen.

Wiesloch, im Juli 2009

KARL WELKER KG
Spezialfabrik für Backanlagen