

Karl Welker KG Spezialfabrik für Backanlagen Adelsförsterpfad 2 69168 Wiesloch
Tel.: 06222-54054 Fax: 06222-54057 eMail: info@welkerkg.de Internet: www.welkerkg.de

WELKER – der Backofenspezialist auf der Südback 2007 in Stuttgart

Welker zeigt in Halle 6 Stand 6.B 11 einen Querschnitt aus seinem umfassenden Backofenprogramm und Weiterentwicklungen im Bereich Energieeinsparung und bei der Optimierung der Dampfüberdruckventile bei allen Etagenbacköfen. Zu den Neuheiten gehören die digitale Steuerung mit frei wählbarer Beschwadungsmenge und Backzeit sowie die technische Erweiterung der Backprogramm-Computer mit weiteren Backprogrammschritten bei gleichzeitiger Anzeige der Soll- und Ist-Temperatur und direkter Steuerungsmöglichkeit über den Computer im Büro (PC-Schnittstelle). Alle Backprogramm-Computer verfügen nunmehr über das Service-Modul COSSY, das über ein Modem direkt mit Welker verbunden werden kann.

Welker legt insbesondere Wert auf Energieeinsparung. Daher werden alle Öfen unter dem Primat „hoher Wirkungsgrad, größte Wirtschaftlichkeit“ konstruiert und gebaut. Dies bedeutet, unnötigen Energieaufwand erst gar nicht entstehen zu lassen, Energieverluste, die teuer zurück gewonnen werden müssen, zu vermeiden. Dazu gehört nicht nur eine hervorragende Isolierung, sondern auch High-tec; z. B. hat der Welker-Stikkenofen BLIZZARD mit 52 kW Anschlusswert beim Backen Schuss auf Schuss einen technischen Wirkungsgrad von bis zu 96 % und Abgase, die bis zu 150°C unterhalb der Backtemperatur liegen (bei den meisten Mitbewerbern ca. 90 kW Anschlusswert und Abgastemperaturen bis zu 380°C!) ; der Etagenbackofen UNIVERSUM hat einen Wirkungsgrad bis zu 95%, also keine 5% Energieverlust!

Der Backofenspezialist Welker bietet die komplette, für jeden Bedarf abgestimmte Ofen-Technologie und Backtechnik an. Eine objektive Beratung des Kunden ist daher gewährleistet. Welker Öfen zeichnen sich durch höchste Betriebssicherheit, Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer aus. Welker bietet als Partner für das Bäcker- und Konditorenhandwerk maßgeschneiderte Lösungen der Backtechnik und wirtschaftliche Problemlösungen in der Backstube an. In der kompetenten Beratung kann Welker seine nahezu 140-jährige Erfahrung einfließen lassen. Sprechen Sie unsere Fachberater an, sie werden Sie umfassend informieren!