

Welker-Stikkenofen „BLIZZARD“ Mit moderner Technik weniger Energie verbrauchen

In der heutigen Zeit ist es keine Frage der Ideologie, mit Energie sparsam umzugehen, sondern das Gebot der Stunde und der ökologischen Verantwortung. Energie ist beim Backen ein erheblicher Kostenfaktor, daher ist es grundsätzlich unwirtschaftlich, Energie zurückzugewinnen; Energie **einsparen** heißt die Devise bei Welker-Stikkenöfen der Baureihe BLIZZARD. Die Konstruktion des Energie Power-Blocks ist der Schlüssel in Verbindung mit einer optimierten Luftführung und Isolation des Ofens.

Der Energie-Power-Block besteht aus hochhitzebeständigen Spezial-Edelstählen und wird beim Welker-Stikkenofen BLIZZARD im Gegenstrom-Verfahren oberhalb der Backkammer im Gesamtsystem integriert. Modernste Technologie der Heiz- und Wärmetechnik wird hier umgesetzt. Die Energie aus Öl oder Gas wird fast ausschließlich zum Backen eingesetzt, da nur Abgasverluste von 3 – 6 % vorhanden sind. Die Abgastemperatur liegt weit unterhalb der Backtemperatur und das bis zu 150°C! Die Abgastemperaturen sind derart nieder, dass ein Einsatz von Wärmerückgewinnungstechnik u.U. negative Folgen für den Kamin hätte. Der Wirkungsgrad liegt bei bis zu 96 % und bei rund 14 % CO₂; Idealwerte, von denen andere Backofenhersteller nur träumen! Bei solchen Werten freuen sich nicht nur der Geldbeutel des Bäckers, sondern auch der Kaminfeger und die Umwelt.

Modernste Isoliertechnik zwischen Backkammer und Außenwand / Verkleidung spart Energie. Welker setzt stets die neuesten Modelle von Öl- oder Gasgebläsebrennern mit optimierter Verbrennungstechnik ein, die von Anfang an eine verbesserte Primärenergieausbeute garantieren.

Die Heizleistung des Ofens beträgt im mittleren Backtemperaturbereich 15°C pro Minute. Der Ofenmann weiß, dass diese Steigleistung ein Schuss auf Schuss Backen garantiert. Und all dies bei einem Anschlusswert (Nennleistung), der bis zu 40 % unterhalb der vom Mitbewerber liegt. Hier lohnt es sich auch, darüber nachzudenken, den alten Ofen durch einen modernen Welker-Stikkenofen zu ersetzen!

Zu Optimierung des Backprozesses für bestimmte Backwaren kann das Welker Air-Control-System über einen Frequenzumwandler optional eingesetzt werden.

Der Schwaden ist die Seele des Backofen und des Bäckers. Überdimensionale Verdampferplatten nach dem Doppelrinnensystem mit zwei Spritzrohren garantieren stets einen weichen und satten Dampf. Das Doppelrinnensystem liegt unmittelbar unter dem Energie-Power-Block im direkten Luftstrom und lenkt die Heissluftströme sanft um, bevor sie in die Backkammer eintreten. Die Dampfphase kann optional mit oder ohne Luftumwälzung, je nach Backgut, gewählt werden; treu dem Grundsatz: Zum Wohle und zur Qualitätsoptimierung der Backware und das Schuss auf Schuss.

Niemand hat Platz in der Backstube zu verschenken. Daher wird der Welker-Stikkenofen auch mit einer zwei Meter hohen Backkammer geliefert. Der Stikkenwagen mit 20 Auflagen hat einen Blechabstand von 85 mm. Die Backkammer ist komplett aus Edelstahl. Serienmäßig ist ein Überdruckventil eingebaut, das automatisch den Druck in der Backkammer regelt. Der Dampfabzug ist motorisch gesteuert und mit automatischer Zuluft von unten versehen. Dies verhindert einen Unterdruck oder lästiges Austreten der Backdämpfe beim Öffnen der Türe und spart Energie.

Der Drehteller aus 10 mm starkem Edelstahl wird natürlich von unten angetrieben, im „kalten Bereich“ der Backkammer. Die Lebensdauer des Antriebes und der Lager ist nahezu unbegrenzt. Die Bodenplatte ist mit einer Spezial-Keramik-Isolierung ausgestattet, um Energieverluste zum Boden zu vermeiden.

Der Welker-Stikkenofen wird mit manueller oder Computersteuerung geliefert. Nahezu 95 % aller Öfen werden heute mit aufbaukompatiblen Backprogramm-Computern ausgeliefert, die über ein Modem vom Servicetechniker direkt abgefragt und mit neuen Programmen geladen werden können. Die Computer sind mit oder ohne Bildschirm und mit Touch-Screen lieferbar. Sollte der Computer wirklich einmal ausfallen, kann der Ofen analog, konventionell gesteuert werden. Ein einfaches Schalter-Umlegen im Schaltschrank genügt.

Welker-Stikkenöfen BLIZZARD werden auch mit größerer Backkammer für zwei und vier Stikkenwagen geliefert für Backblechgrößen 60 x 40 cm, 58 x 78 cm (60 x 80 cm) und 58 x 98 cm (60 x 100 cm).

Seit über 140 Jahren beeinflusst Welker die Entwicklung zukunftsorientierter Backtechnik. Das oberste Gebot ist stets die Wirtschaftlichkeit eines Ofens, d. h. Energie einsparen und nicht teuer zurückgewinnen. Das Welker-Prinzip ist fortschrittliche Technik, Zuverlässigkeit und hohe Wirtschaftlichkeit bei Qualitätsmaximierung.

Fordern Sie den Besuch eines Welker Fachberaters an. Welker berät Sie unverbindlich und objektiv.