

Karl Welker KG Spezialfabrik für Backanlagen Adelsförsterpfad 2 69157 Wiesloch
Tel.: 06222-54 0 54 Fax: 06222-54 0 57 eMail: info@welkerkg.de Internet : www.welkerkg.de

WELKER Backöfen auf der Südback Stuttgart 2005

In Halle 5. Stand 5.0.110 zeigt Welker einen Querschnitt aus seinem umfassenden Backofenprogramm: Etagenbacköfen UNIVERSUM, Stikkenöfen BLIZZARD, Elektrobacköfen ROYAL und Ladenbacköfen MINIFOUR.

Bei den Etagenbacköfen ROYAL-EB-CS sind Computer/Backofensteuerungen mit neuester Technologie und Software eingebaut. 99 Backprogramme können im Zentralrechner erstellt und auf Etagen-Computersteuerung jeweils getrennt gelegt werden. Der CAB-Anschluss (Schnittstelle) ist seit 01.01.2005 serienmäßig und kann über den normalen PC mit Win98, Win2000, Win-NT, Win-XP abgefragt und gesteuert werden. Über ein PC-Modem kann Welker direkt oder indirekt die Steuerung überprüfen und neue Software einspielen. Mit der Schnittstelle und dem gesondert zu erwerbenden Softwarepaket können alle Leistungsdaten, Programme, Betriebszeiten, Temperaturabläufe, Dampfphasen, Ruhezeiten etc. abgefragt werden und direkt in die entsprechende Kostenstelle gebucht werden. Die Backprogramme können mit Passwort geschützt werden.

Die Computermodule "CS" der Typenreihe ROYAL-EB sind kompatibel zu den bisherigen Systemen und modular aufgebaut. Anstatt der digitalen LED-Anzeigen können auch Bildschirme eingebaut werden. Das Gleiche trifft auch für Welker Stikkenofen- und Etagenbackofen-Steuerungen zu.

Bei der Typenreihe ROYAL-E zeigt Welker auf der Südback 2005 einen speziellen Elektrobackofen, bei dem alle herkömmlichen Backwaren direkt oder mittels Backblechen auf Steinbelag abgebacken werden können. Die Herde haben beidseitig Türen, sodass der Ofen von der Rückseite von einem Nebenraum oder der angrenzenden Backstube beschickt werden kann. Dadurch ergibt sich die Möglichkeit, z.B. Brezeln direkt auf der Platte zu backen, ohne dass abtropfende Lauge in den Verkaufsraum gelangt. Zum schnellen und mühelosen Beschicken von Brot, Brötchen, Feinbackwaren etc. können Auflegeapparate eingesetzt werden. Die Typenreihe ROYAL-E/EBS wird auch verstärkt zum Backen im Laden eingesetzt.

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 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 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 an.

Wiesloch 14.09.2005
SBS-09.2005_KW