

WELKER – der Backofenspezialist auf der IBA 2003

... und kein Bäcker muss mehr kleine Brötchen backen. WELKER zeigte in Halle 13 Stand C53-D52 einen Ausschnitt seines Programmes: Öfen der Typenreihe „UNIVERSUM“, „BLIZZARD“, „ROYAL-EB“ und „MINIFOUR“.

Der Backofen ist die Seele des Bäcker- und Konditorenhandwerks. Je wirtschaftlicher und bedarfsgerechter er arbeitet, desto besser ist der Erfolg für Bäcker und Konditoren. Es lohnt sich stets, darüber nachzudenken, einen besseren Backofen zu entwickeln. Dies versucht WELKER seit über 135 Jahren und stellte auf der IBA wesentliche Detailverbesserungen vor, wobei Design nicht immer im Vordergrund stehen sollte, sondern Funktionalität.

Typenreihe „UNIVERSUM“

Die Beruhigungskammer des Heizgasumwäzlers wurde geändert; die Luftführung optimiert. Die Einschießhöhe des untersten Herdes konnte weiter abgesenkt werden. Damit ist der fünfte Herd ergonomisch bedienbar, ein sechster Herd ist in vernünftiger Höhe beschickbar. Automatische Beschickungssysteme wie der Server II lassen sich optimiert einsetzen.

Die Optimierung der Beruhigungskammer ermöglicht auch, drei Herdgruppenbereiche einzubauen (Variotherm III), d. h. drei getrennte Temperaturbereiche lassen sich steuern. Ein Stufen-Brenner, der je nach geforderter Heizleistung in den getrennten Herdgruppen arbeitet, unterstützt den Variotherm III.

Die Optimierung der Heizgas-Luftströmung erlaubt den Einsatz von 0,7 kW Turbinenmotoren mit 1400 UPM, so dass kleinere Turbinenräder bei Öfen bis 12 m² eingesetzt werden können. Dies führt auch zu einem weiter reduzierten Geräuschpegel des Motors. Der bekannt geringe Geräuschpegel (LpAeq = 52 dB) des WELKER Etagenbackofens konnte erneut gesenkt werden durch den Einsatz kleinerer Turbinenräder mit geänderten Schaufeln. Der Turbinenkasten wird zusätzlich wärme- und schallisoliert. Die Luftgeräusche und das Turbinenrad sind kaum wahrnehmbar.

Die Herdplatten aus Naturstein werden seit 2003 schwimmend auf gesonderten Herdplattenrahmen verlegt. Ein eventuell notwendiger Herdplattenwechsel wird zum „Kinderspiel“. Die Zusammensetzung des Natursteines wurde im Hinblick auf eine weichere Wärme- und Hitzeübertragung optimiert; unterschiedliche Backwaren lassen sich zu gleicher Zeit abbacken!

Alle Öfen werden mit geänderter Beleuchtung ausgeliefert, optional kann eine beidseitige Beleuchtung zur großflächigen Ausleuchtung der Herdfläche geliefert werden.

Design ist ein Lebenselement, das WELKER umsetzt, z. B. mit einer Nostalgiefront aus Natursteinklinkern mit schwarzen Ofenklappen/-schruff.

Typenreihe „ROYAL-EB“

Zwischen den Herden wird eine neue, aus der Weltraumforschung kommende Isoliertechnik eingesetzt. Bei gleichem k-Wert könnten die Herdeinschießhöhen reduziert werden. Dadurch wird ein fünfter Herd ergonomisch leicht beschickbar. Ein sechster Herd wird von der Herdeinschießhöhe her möglich, ohne Absenkung der Herdeinschießhöhe von Herd 1, die bei ca. 45 cm liegt.

Auf Speicherplatten braucht nicht verzichtet zu werden, sie sind ab 2003 serienmäßig. Die Backverlaufskurve ist nahezu geradlinig, Temperaturspitzen werden vermieden, eine „Fehlsteuerung“ ist ausgeschlossen.

Wie bei der Typenreihe „UNIVERSUM“ kann hier eine optimierte Herdbeleuchtung (beidseitig) geliefert werden. Ebenso sind auch hier Herdplatten aus Naturstein für weichere Wärmeübertragung und schwimmende, lose Verlegung von Vorteil.

Das Verdampfersystem wurde optimiert, der Dampfeintritt in den Herd wurde mit einem Kondensat-/Wasserabscheider ausgestattet.

Typenreihe „BLIZZARD“

Die kleine Computersteuerung „Alpha“ oder die komfortable, digitale, manuelle Steuerung wird als Alternative zur Computersteuerung mit 99 Backprogrammen oder zur rein manuellen Steuerung angeboten. Die Steuerung „Alpha“ führt zu einem automatischen Ablauf des Backprozesses (Temperatur, Dampf, Backzeit, etc.). Die Steuerung „Alpha“ verfügt über 9 Stufen (Phasen) mit jeweils 9 Schritten. Nur noch „Start“ und „Ende“ müssen auf dem Steuerelement bestätigt werden.

Diese elektronische Steuerung kommt ohne anfällige Schütze und Relais aus. Die Schalthäufigkeit der Elemente ist unbegrenzt, nicht limitiert wie bei einem Schaltschütz. Wärme, Feuchte, Staub etc. – die „Todfeinde“ einer konventionellen Steuerung – können keinen Schaden anrichten.

Die Massenwärme des Stickenofens wurde potenziert. Im Energie-Power-Block werden neben einer geänderten Führung der Heizgase verstärkte Konvektionsrohre eingebaut. Eine Wärmespeicherung im EPB (Energie-Power-Block) wird erreicht, so dass die Temperatur nach der Bedampfungsphase die volle Leistung bringt. Die Backverlaufskurve wird optimiert und führt zu hervorragenden Backergebnissen.

Die EPB-Optimierung wird elektronisch, thermostatisch überwacht und gesteuert.

Größere Kapazitäten pro Backvorgang bringen die WELKER Stickenöfen mit einer Kapazität von 2 und 4 Stickenwagen für größere Backstuben.