

Karl Welker KG Spezialfabrik für Backanlagen Adelsförsterpfad 2 69157 Wiesloch  
Tel.: 06222-54 0 54 Fax: 06222-54057 eMail: [info@welkerkg.de](mailto:info@welkerkg.de) Internet: [www.welkerkg.de](http://www.welkerkg.de)

## **Pressebericht 082006**

### **Welker Elektro-Aufbau-Backofen ROYAL-AB**

Seit nahezu 140 Jahren werden bei der Karl Welker KG in Wiesloch Backöfen modernster Technik gebaut, die nicht nur in Deutschland, sondern in vielen Ländern der Welt Anerkennung finden und sich steigender Nachfrage erfreuen.

Welker, ein Pionierunternehmen im Backofenbau, ist mit einem umfassenden und ausgefeilten Backofenprogramm auf dem Markt; modernste Backtechnik von 0,5 m<sup>2</sup> bis 200 m<sup>2</sup> Backfläche!

Was ist die Ursache für den Erfolg und für die außerordentlich positive Entwicklung? Seit mehr als 135 Jahren finden Kunden in vielen Ländern der Welt die Problemlösungen für die Backstube und für die Laden- oder Supermarkt-Bäckerei bei Welker, weil Know-how, Qualität in Konstruktion und Fertigung auch den kritischsten Kunden überzeugen, getreu dem Motto: Der gute Handwerksmeister verlangt bestes Handwerkzeug; Welker ist der Partner des Handwerks.

Welker bietet des komplette Ofenprogramm, das Sie auf unserer Homepage [www.welkerkg.de](http://www.welkerkg.de) unter „Produkte“ finden und das dort detailliert mit allen technischen Daten beschrieben wird.

### **Welker-Etagenbacköfen „UNIVERSUM“**

Öl – Gas – Pellets – Festbrennstoffe

### **Welker-Etagenbacköfen ROYAL-EB / EBS**

der Elektrobackofen für das breite Backwarenprogramm.  
Jeder einzelne Herd ist in Unter- und Oberhitze getrennt Steuerbar.

### **Welker-Stickenöfen BLIZZARD**

für 1, 2 oder 4 Stickenwagen  
öl– gas– oder elektrobeheizt

### **Welker-Konditoreibacköfen ROYAL-E**

der Klassiker mit getrennter Unter- und Oberhitze,  
analog- oder computergesteuert,  
mit nach Außen aufgehenden isolierten Türen,  
die gleichzeitig als Blechauflage dienen.

### **Welker-Laden- und Aufbau-Backofen ROYAL-AB**

analog- oder computergesteuert  
 Unter- und Oberhitze getrennt,  
 mit optionalem Schwadenerzeuger für jeden Herd und  
 mit zweifacher Schwaden-Herdeinführung zur weichen  
 Beschwadung der Teiglinge.



Der ROAYL-AB ist als reiner Modulofen konstruiert und kann jederzeit erweitert werden (max. 5 Herde).

Der ROYAL-AB ist die Neuentwicklung zur IBA 2006 und kann im Laden- und Backstubenbereich eingesetzt werden. Er ist ein vollwertiger, moderner Backofen, der aus der Typenreihe ROYAL-EB / EBS abgeleitet ist. Der ROYAL-AB wird in den Maßen 60 x 40, 60 x 80

und 120 x 80 gebaut. Im Vergleich zum Klassiker ROYAL-E, der auch als Durchschiebeofen gebaut wird, sind beim ROYAL-AB keine Diffusorbleche und Leichtspeicherplatten eingebaut. Die Temperaturbeweglichkeit wird gesteigert.

### **Welker-Ladenbackofen MINIFOUR**

Heißluftbackofen mit 4, 6, 8 oder 16 Blechen der Größe 60 x 40 cm für den Laden oder Supermarkt.

### **Welker-Gärschrank PASSAT-KLIMAMAT**

vollautomatischer oder manuell gesteuerter Gärschrank bis 50° C Temperatur und 90 % relativer Feuchte.

### **Welker – IBA München**

Besuchen Sie Welker auf der IBA 2006 in München, Halle A3 / Stand A3 120.  
 Dort erwartet Sie eine fachmännische Beratung.