

PR-Bericht 09/2004-SBL04

WELKER – der Backofenspezialist auf der Sachsenback 2004

... und kein Bäcker muß mehr kleine Brötchen backen. WELKER – und backen macht Freu(n)de. WELKER zeigt in Halle 1 Stand 430 einen Ausschnitt seines Programmes; Öfen aus 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 ist Grundsatz im Hause WELKER seit über 135 Jahren. Welker stellt auf der Sachsenback wesentliche Detailverbesserungen vor, wobei Design nicht immer im Vordergrund stehen sollte, sondern Funktionalität.

Typenreihe „UNIVERSUM“

Die Beruhigungskammer und die Luftführung in den Radiatoren des Heizgasumwälz-Etagenbackofens „UNIVERSUM“ wurde 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 führt auch zu der Möglichkeit, 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 mit 1400 UPM Turbinenmotoren, 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 = 52dB, gemessen von der BG Mannheim) 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 (absolut asbestfrei) 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 Halogen-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-E/EB/EBS“

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 möglich, bei Nichtabsenkung der Herdeinschießhöhe von Herd 1, der bei ca. 45 cm Höhe liegt.

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

Wie bei der Typenreihe „UNIVERSUM“ kann hier eine optimierte Herdbeleuchtung (beidseitig) geliefert werden. Das gleiche gilt auch für die Herdplatten aus Naturstein für weicherer Wärmeübertragung und schwimmende, lose Verlegung.

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“ muß 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.

WELKER ergänzt seine Typenreihe um Stickenöfen mit einer Kapazität von 2 und 4 Stickenwagen für größere Backstuben, für größere Kapazitäten pro Backvorgang.

Ab 2004 gibt es eine einfach bedienbare mit Farben hinterlegte Touch-Screen-Steuerung mit großem Bildschirm. Bis zu 200 Programme können abgelegt werden. Auf Option können Gesamtlaufzeit, Backzeiten, Brenner- und Turbinenlaufzeiten, Öl- oder Gasdurchflussmenge, Dampfzeiten und Wassermenge für eine genaue Kostenerfassung abgerufen werden. Welker hat die komplette Computersteuerung für das nächste Jahrzehnt, die bereits über Modem, Inspektions- und Wartungsintervalle und zentraler CAB-links verfügt.

Typenreihe „MINIFOUR“

WELKER bietet stets den passenden Ladenbackofen für die Bleche 60 x 40 cm. Serienmäßig werden Öfen mit 2, 3, 4, 6 und 8 Auflagen geliefert. Seit Frühjahr 2004 gibt es einen großen Ladenbackofen mit bis zu 16 Auflagen (stationärer Sticken), der auch in der Backstube eingesetzt werden kann. Dieser Ofen ergänzt den Stickenofen „BLIZZARD“ Type S64 mit drehendem Stickenwagen, der mit Öl, Gas oder Strom ausgestattet werden kann. Den Ladenbackofen „MINIFOUR“ Type MF 64.16 gibt es ausschließlich mit Elektro-Heizung.

Der Ladenbackofen „MINIFOUR“ wird ergänzt mit halb- oder vollautomatisch arbeitendem Gärschrank.

Alle Systeme werden mit speziell für den Ladenbereich entwickelten Computer (Option) geliefert.

Wir laden alle Bäcker und Konditoren ein, uns auf der Sachsenback Leipzig 03.10. - 01.11.2004 in Halle 1 Stand 430 zu besuchen.