

WELKER und Backen im Laden

Seit 140 Jahren stellt die Firma Welker Backöfen modernster Technik her und exportiert diese in viele Länder der Welt. Welker ist seit 1868 ein Pionierunternehmen im Backofenbau mit einem ausgefeilten Backofensystem, das für jeden Bedarf den passenden und marktgerechten Backofen garantiert! Seit Anfang der 70-iger Jahre produziert und liefert Welker auch erfolgreich Ladenbacköfen!

Für den Ladenbereich kommen neben den seit Jahren bekannten Welker Heißluftöfen MINIFOUR, Welker Etagenladenbacköfen mit modularem Aufbau aus der Typenreihe ROYAL-AB und ROYAL-EBS zum Einsatz; Elektrobacköfen mit Natursteinplatten, getrennter Unter- und Oberhitze und Schwaden für jeden Herd. Diese Öfen werden in der Backstube auch als Zusatzöfen eingesetzt.

Die Type ROYAL-E kann mit Herden, die von beiden Seiten zu beschicken sind, gebaut werden (Durchschiebeöfen).

Die Serie ROYAL ist mit den Herdmaßen 60 x 40 cm, 60 x 80 cm, 60 x 120 cm, 120 x 80 cm und 120 x 120 cm mit einer Herdhöhe von 165 mm bzw. 200 mm und maximal 5 Herden lieferbar. Die Heißluftöfen MINIFOUR werden ausschließlich für die Blechmaße 60 x 40 cm mit 4, 6 und 8 Auflagen gebaut. Beide Typenreihen werden mit analoger, digitaler und Computersteuerung angeboten.

Seit Januar 2008 ist das modulare System für Blechgröße 60 x 40 cm kombinierbar: Etagen- und Heißluftofen und Gärschrank alles übereinander und auf gleicher Grundfläche. Beide Typenreihen werden auch im Nostalgie-Look oder in den Kunden-Farben geliefert.

Neben Ladenbacköfen bietet Welker auch komplette individuelle Systeme für die Instore-Bäckerei an. Welker verfügt seit mehr als 30 Jahren über Erfahrung in der Planung und Ausrüstung moderner Instore-Bäckereien, d. h. komplette System- und Problemlösungen.

Beachten Sie auch den Beitrag „Backen im Laden – (k)ein Patentrezept“, der in Kürze veröffentlicht wird.

Wiesloch, den 07. Januar 2008