GEMİ TİPİ KOMBİ FIRINLAR · MARINE TYPE COMBI OVENS

Loipart iCombi Pro XS6 Gemi Tipi Kombi Fırın GN 2/3

Loipart iCombi Pro XS6 Marine Combi Oven GN 2/3

SKU: LOIPART-ICOMBI-PRO-XS6-2-3 · Teknik Veri Sayfası / Technical Datasheet · Güncelleme / Updated: 09.2026

Ürün sayfası / Product page: https://60hzstore.com/urun/loipart-icombi-pro-xs6-gemi-tipi-kombi-firin-gn-2-3/



- 60Hz Marine Seri / Marine Series
- 220V 3Ph ~50/60Hz / Voltage
- 5 kW / Power

Loipart iCombi Pro XS6 Gemi Tipi Kombi Fırın GN 2/3 – gemi tipi kombi fırın. Öne çıkan özellikler: Voltaj / Frekans: 220 V, 3 faz, 50/60 Hz; Ölçüler (G x D x Y): 655 x 715 x 555 mm; Net Ağırlık: 67 kg; Brüt Ağırlık: 76 kg; Sertifika: CE. Loipart'ın orijinal leaflet'i de ürün sayfasından indirilebilir. Tedarikçi: 60hzstore.com (ONLYMARITIME).

Loipart iCombi Pro XS6 Marine Combi Oven GN 2/3 – marine type combi oven. Key specifications: Voltage / Frequency: 220 V, 3-phase, 50/60 Hz; Dimensions (W x D x H): 655 x 715 x 555 mm; Net Weight: 67 kg; Gross Weight: 76 kg; Certification: CE. Loipart's original leaflet can also be downloaded from the product page. Supplier: 60hzstore.com (ONLYMARITIME).

Teklif / Quotation
Tel / Phone: +90 546 459 10 10
WhatsApp: +90 546 459 10 10
E-posta / Email: info@onlymaritime.com

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Marka / Brand	Loipart
Model / Model	iCombi Pro XS6 2-3
Loipart Ürün No / Loipart Article No	L21018
Voltaj / Frekans / Voltage / Frequency	220 V, 3 faz, 50/60 Hz · 220 V, 3-phase, 50/60 Hz
Ölçüler (G x D x Y) / Dimensions (W x D x H)	655 x 715 x 555 mm
Net Ağırlık / Net Weight	67 kg
Brüt Ağırlık / Gross Weight	76 kg
Sertifika / Certification	CE
IP Sınıfı / IP Rating	IPX5
USPH Onayı / USPH Approval	Var · Yes
Nötr Hat / Neutral	Yok · No
Sigorta / Fuse	16 A
Güç / Power	5 kW
Maks. Faz Akımı / Max. Phase Current	13.3 A
Tepsi Kapasitesi / Pan Capacity	6
Otomatik Temizleme / Automatic Cleaning	Var · Yes
Marine Ayak / Marine Feet	Yok · No

Kurulum Tipi / Installation Type	Tezgâh üstü · Table Top Model
Gürültü Seviyesi / Noise Level	< 52 dB
Fırın Tipi / Oven Type	Kombi · Combi
Maks. Sıcaklık / Max. Temperature	300 °C
Menşei / Country of Origin	Almanya · Germany
Soğuk Su Girişi / Cold Water Inlet	3/4"
Tahliye Çapı / Drain Diameter	50 mm
Su Giriş Sıcaklığı / Water Inlet Temperature	maks. 30 · max 30 °C
Su Basıncı / Water Pressure	1–6 bar
Kullanım / Application	Gemi / Marine kullanımına uygun · Suitable for ship / marine use
Yedek Parça ve Servis / Spare Parts & Service	ONLYMARITIME desteği · Supported by ONLYMARITIME

Ürün Özellikleri / Product Features

Genel Özellikler / General Features

iCombi'nin sezgisel kullanım konsepti sayesinde herkes ilk andan itibaren hatasız çalışabilir. Bu yaklaşım, görsel imgeler, mantıklı iş adımları ve net, etkileşimli talimatlarla tüm üretim sürecine yayılır.
With the iCombi intuitive operating concept, everyone can work error-free from the start. The idea runs through the production process with visual imagery, logical work steps, and clear, interactive instructions.

iDensityControl, iCombi Pro'daki akıllı iklim yönetim sistemidir. Sensörler, yüksek performanslı ısıtma sistemi ve canlı buhar jeneratörü ile aktif nem alma birlikte çalışarak pişirme odasında her zaman doğru iklimi sağlar. Akıllı hava türbülansı, olağanüstü verim ve kalite için yiyeceğe en iyi enerji aktarımını sağlar.
iDensityControl is the intelligent climate management system in the iCombi Pro. Thanks to the interaction of sensors, high-performance heating system and live steam generator, and active dehumidification, a correct cooking chamber climate is always available. The intelligent air turbulence ensures the best possible energy input into the food to obtain exceptional productivity and quality.

iCookingSuite, iCombi Pro'nun pişirme zekâsıdır. Kullanıcı önce yiyeceğe uygun pişirme yolunu 7 çalışma modu ve 4 pişirme yöntemi arasından seçer, ardından istenen pişirme sonucunu belirler. Cihaz olası ayarları önerir; akıllı sensörler yiyeceğin boyutunu, miktarını ve durumunu tanır. Pişirme ilerleyişine göre sıcaklık, pişirme odası iklimi, hava hızı ve pişirme süresi gibi tüm önemli parametreler saniye saniye ayarlanır.
The iCookingSuite is the cooking intelligence in the iCombi Pro. Initially, the user selects the cooking path from 7 operating modes and 4 cooking methods to suit the food. Then specifies the desired cooking result. The unit suggests possible adjustment, and the intelligent sensors recognize the food's size, quantity, and condition. Depending on the cooking progress, all-important cooking parameters such as temperature, cooking chamber climate, airspeed, and cooking time are adjusted to the second.

iProductionManager üretim sürecini akıllı ve esnek biçimde düzenler: hangi ürünlerin farklı raflarda birlikte pişirilebileceği, yiyeceklerin en uygun sırası ve pişirme sürecinin takibi. Yemeklerin ne zaman yerleştirilip çıkarılacağı konusunda bilgi verir, sırayı buna göre düzenler ve doğru ayarları otomatik yapar. Basit takip işlerine artık gerek kalmaz.
The iProductionManager organizes the production process intelligently and flexibly. This includes which products can be cooked together on different inserts, the optimal order of foods, and the cooking process's monitoring. The iProductionManager supports you with information on inserting or removing dishes, arranging the food sequence accordingly, and automatically making the correct settings. Simple monitoring activities are no longer necessary.

iCareSystem, iCombi Pro'daki akıllı temizleme ve kireç çözme sistemidir. Mevcut kir ve kireç seviyesini tanır ve 9 temizleme programı arasından ideal temizliği ve kimyasal miktarını önerir. Ultra hızlı ara temizlik iCombi Pro'yu yalnızca 12 dakikada temizler; tüm temizleme programları gece gözetimsiz de çalışabilir.
The iCareSystem is an intelligent cleaning and descaling system in the iCombi Pro. It recognizes the current degree of dirt and calcification and suggests the ideal cleaning and chemical quantities from 9 cleaning programs. The ultra-fast intermediate cleaning cleans the iCombi Pro in just 12 minutes, and all cleaning programs can also run unsupervised overnight.

Verimli buhar jeneratörü
Effective steam generator

6 ölçüm noktalı çekirdek sıcaklık probu
Core temperature probe with 6 measuring points

Yüksek çözünürlüklü dokunmatik ekran
High-resolution touchscreen

Ergonomik kapı kulpu
Ergonomic door handle

Ayarlanabilir kapı durdurucu
•Adjustable door stopper

Otomatik ayarlı akıllı pişirme yolu kontrolü
Intelligent control of cooking paths with automatic adjustment

Sürükle-bırak ile 1.200'e kadar pişirme programının kişisel ve sezgisel programlanması
Individual, intuitive programming by drag-and-drop of up to 1,200 cooking programmes

Sık Sorulan Sorular / FAQ

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 gemi tipi mi? / Is the Loipart iCombi Pro XS6 2-3 a marine type unit?

Evet. Loipart iCombi Pro XS6 Gemi Tipi Kombi Fırın GN 2/3, gemi mutfakları için tasarlanmıştır; ONLYMARITIME tarafından 60hzstore.com üzerinden tedarik edilir.
Yes. It is designed for ship galleys; supplied by ONLYMARITIME via 60hzstore.com.

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 60 Hz şebekede çalışır mı? / Does the Loipart iCombi Pro XS6 2-3 run on a 60 Hz supply?

Evet. Üretici verisine göre frekans: 50 / 60 Hz; besleme: 220 V, 3 faz, 50/60 Hz. Voltaj gemi şebekesine göre sipariş öncesinde teyit edilir.
Yes. According to the manufacturer's data, frequency: 50 / 60 Hz; supply: 220 V, 3-phase, 50/60 Hz. The voltage is confirmed against the vessel's supply before ordering.

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 teknik özellikleri nelerdir? / What are the technical specifications of the Loipart iCombi Pro XS6 2-3?

Voltaj / Frekans: 220 V, 3 faz, 50/60 Hz; Ölçüler (G x D x Y): 655 x 715 x 555 mm; Net Ağırlık: 67 kg; Brüt Ağırlık: 76 kg; Sertifika: CE.
Voltage / Frequency: 220 V, 3-phase, 50/60 Hz; Dimensions (W x D x H): 655 x 715 x 555 mm; Net Weight: 67 kg; Gross Weight: 76 kg; Certification: CE.

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 için orijinal üretici dokümanı var mı? / Is the original manufacturer document available for the Loipart iCombi Pro XS6 2-3?

Evet. Ürün sayfasında 60HzStore datasheet'inin yanında Loipart'ın orijinal leaflet'i (PDF) de indirilebilir.
Yes. Next to the 60HzStore datasheet, Loipart's original leaflet (PDF) can be downloaded from the product page.

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 için yedek parça ve servis desteği var mı? / Are spare parts and service support available for the Loipart iCombi Pro XS6 2-3?

Evet. ONLYMARITIME, güçlü tedarik ve servis ağı üzerinden yedek parça ve teknik servis desteği sağlar; ihtiyaçlarınızı teklif talebinizle birlikte iletebilirsiniz.
Yes. ONLYMARITIME provides spare parts and technical service support through its strong supply and service network; include your needs with your quotation request.

Loipart iCombi Pro XS6 2-3 için fiyat teklifi nasıl alınır? / How can I get a quotation for the Loipart iCombi Pro XS6 2-3?

Ürün sayfasındaki (**https://60hzstore.com/urun/loipart-icombi-pro-xs6-gemi-tipi-kombi-firin-gn-2-3/**) teklif formu ile veya doğrudan (Tel: +90 546 459 10 10, WhatsApp: +90 546 459 10 10, E-posta: info@onlymaritime.com) teklif alınabilir.

*Use the quotation form on the product page (**https://60hzstore.com/urun/loipart-icombi-pro-xs6-gemi-tipi-kombi-firin-gn-2-3/**) or contact us directly (Phone: +90 546 459 10 10, WhatsApp: +90 546 459 10 10, Email: info@onlymaritime.com).*

Ürün sayfası / Product page: **60hzstore.com/urun/loipart-icombi-pro-xs6-gemi-tipi-kombi-firin-gn-2-3/**
Tel / Phone: **+90 546 459 10 10** · WhatsApp: **+90 546 459 10 10** · E-posta / Email: **info@onlymaritime.com**

Önemli Not: Bu belgedeki teknik bilgiler ve görseller yalnızca bilgilendirme amaçlıdır; üretici tarafından önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir. Nihai teknik özellikler, voltaj/frekans, sertifika ve kullanım uygunluğu için sipariş öncesinde ONLYMARITIME'dan yazılı teyit alınız. Bu belge teklif veya sözleşme niteliği taşımaz.

Important Notice: *Technical data and images in this document are for information only and may be changed by the manufacturer without prior notice. Please obtain written confirmation of final specifications, voltage/frequency, certification and suitability from ONLYMARITIME before ordering. This document does not constitute an offer or contract.*