GEMİ TİPİ DEVRİLİR TAVALAR · MARINE TYPE BRAISING PANS

Loipart iVario ProL100L Gemi Tipi iVario Pro Basınçlı Pişirme Merkezi 100 L

Loipart iVario ProL100L Marine Pressure Braising Pan Ivario Pro Cooking Center 100 L

SKU: LOIPART-IVARIO-PROL100L · Teknik Veri Sayfası / Technical Datasheet · Güncelleme / Updated: 09.2026

Ürün sayfası / Product page: https://60hzstore.com/urun/loipart-ivario-prol100l-gemi-tipi-ivario-pro-basincli-pisirme-merkezi-100-l/

- 60Hz Marine Seri / Marine Series
- 400 / 440V 3Ph ~50/60Hz / Voltage
- 25 kW / Power

Loipart iVario ProL100L Gemi Tipi iVario Pro Basınçlı Pişirme Merkezi 100 L – gemi tipi basınçlı devrilir tava. Öne çıkan özellikler: Voltaj / Frekans: 400 / 440 V, 3 faz, 50/60 Hz (varyanta göre); Ölçüler (G x D x Y): 894 x 1031 x 1078 mm; Net Ağırlık: 213 kg; Brüt Ağırlık: 250 kg; Sertifika: CE. Loipart'ın orijinal leaflet'i de ürün sayfasından indirilebilir. Tedarikçi: 60hzstore.com (ONLYMARITIME).

Loipart iVario ProL100L Marine Pressure Braising Pan Ivario Pro Cooking Center 100 L – marine type pressure braising pan. Key specifications: Voltage / Frequency: 400 / 440 V, 3-phase, 50/60 Hz (by variant); Dimensions (W x D x H): 894 x 1031 x 1078 mm; Net Weight: 213 kg; Gross Weight: 250 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	iVario ProL100L
Loipart Ürün No / Loipart Article No	L23033
Voltaj / Frekans / Voltage / Frequency	400 / 440 V, 3 faz, 50/60 Hz (varyanta göre) · 400 / 440 V, 3-phase, 50/60 Hz (by variant)
Ölçüler (G x D x Y) / Dimensions (W x D x H)	894 x 1031 x 1078 mm
Net Ağırlık / Net Weight	213 kg
Brüt Ağırlık / Gross Weight	250 kg
Sertifika / Certification	CE
IP Sınıfı / IP Rating	IPX5
SOLAS Uyumu / SOLAS Compliance	Var · Yes
Nötr Hat / Neutral	Yok · No
Sigorta / Fuse	40 A
Güç / Power	25 kW
Hacim / Capacity	100 L
Pişirme Yüzeyi / Cooking Surface	692x570x280 mm

Kurulum Tipi / Installation Type	Yer tipi · Floor Model
Gürültü Seviyesi / Noise Level	< 70 dB
Menşei / Country of Origin	Almanya · Germany
Soğuk Su Girişi / Cold Water Inlet	3/4"
Tahliye Çapı / Drain Diameter	50 mm
Su Basıncı / Water Pressure	1.5–6 bar
Kullanım / Application	Gemi / Marine kullanımına uygun · Suitable for ship / marine use
Yedek Parça ve Servis / Spare Parts & Service	ONLYMARITIME desteği · Supported by ONLYMARITIME

Model Seçenekleri / Model Options

Model	Loipart No	Besleme / Power Supply
iVario ProL100L	L23033	400V 3Ph ~50/60Hz
iVario ProL100L	L22045	440V 3Ph ~50/60Hz

Ürün Özellikleri / Product Features

Genel Özellikler / General Features

iVario; kaynatma, kızartma, derin yağda kızartma ve basınçlı pişirmede en yüksek verimlilik, esneklik ve kolaylık sunan en modern pişirme sistemlerinden biridir ve neredeyse tüm geleneksel pişirme cihazlarının yerini alır. Özgün ısıtma teknolojisi en yüksek güç ve hassasiyeti sunar. Akıllı pişirme asistanları sayesinde takip veya kontrol gerektirmeden her seferinde üstün yemek kalitesi elde edilir. Geleneksel pişirme cihazlarına göre 4 kata kadar daha hızlıdır, %40'a kadar daha az enerji harcar ve büyük alan kazancı sağlar. Bu nedenle iVario birkaç ay içinde kendini amorti eder.

The iVario is one of the most modern cooking systems for maximum productivity, flexibility, and simplicity when boiling, frying, deep-frying, and pressure cooking, and therefore replaces almost all conventional cooking appliances. Its unique heating technology offers maximum power and precision. Thanks to its intelligent cooking assistants, who think and support you to achieve outstanding food quality every time without monitoring or checking. Up to 4 times as fast, with up to 40% less energy and a vast space gain than conventional cooking appliances. This means an iVario will pay for itself within a few months.

iVarioBoost, hızlı tepki veren, çizilmeye dayanıklı, yüksek performanslı tava tabanına bağlı seramik ısıtıcılardan oluşan patentli bir ısıtma teknolojisidir. Bu sayede iVario tavayı 2,5 dakikadan kısa sürede homojen olarak 200 °C'ye ısıtır ve gerektiğinde sıcaklığı hızla düşürür. Aynı zamanda büyük miktarlar kavrulurken veya sıvı eklenirken oluşan sıcaklık dalgalanmalarını hızla karşılayacak yedek kapasite vardır. Sonuç en yüksek performanstır; yapışma veya taşma olmaz. Cihaz mükemmel sonuç verir, verimliliği dört katına çıkarırken pişirme kayıplarını %17, enerji tüketimini %40 azaltır.

iVarioBoost is a patented heating technology made from ceramic heating elements connected with a fast-response, scratch-resistant, high-performance pan base. Therefore, the iVario heats the pan evenly to 200°C (392 °F) in less than 2.5 minutes and quickly reduces its temperature if necessary. At the same time, enough reserve capacity is available to absorb swiftly temperature fluctuations when searing large quantities or pouring in the liquid. This results in maximum performance but also no sticking or boiling over. The device delivers excellent results and boosts productivity fourfold while reducing cooking losses by 17 % and energy consumption by 40 %.

iCookingSuite, iVario'nun akıllı pişirme asistanıdır; kullanım kolaylığı ve pişirmede mümkün olan en iyi desteği sağlar. Tava tabanındaki akıllı sensörler yük miktarını, yiyeceğin durumunu ve boyutunu tanır ve pişirme sürecini sürekli ayarlar. Müdahale etmeniz gerektiğinde iCookingSuite sizi uyarır.

The iCookingSuite is your intelligent cooking assistance for the iVario, providing ease of use and the most excellent possible support for cooking. Smart sensors in the pan base recognize the load size, the condition, and the size of the food and continually adjust the cooking process. As soon as you need to act, the iCookingSuite will let you know.

iZoneControl ile tava tabanı ayrı ısıtma bölgelerine bölünerek farklı sıcaklık veya pişirme yollarıyla çalıştırılabilir. Kullanılmayan alanlar ısıtılmaz; böylece bir büyük iVario dört küçük iVario'ya dönüşür.

With iZoneControl, you can divide the pan base into individual heating zones and operate them with different temperatures or cooking paths. Areas not used are not heated, making one big iVario into four little iVarios.

Model basınçlı pişirme seçeneği olmadan sunulur
Model is without pressure cooking option

SOLAS kablolaması
SOLAS wiring

iZoneControl
iZone Control

Düşük sıcaklıkta pişirme
Low-temperature cooking

WiFi
WiFi

USB arayüzü (standart)
Interface USB (standard)

Alt şase
Substructure

Paslanmaz çelik ayaklar
Stainless steel feet

Elmatic geri sarmalı el duşu
Hand shower with Elmatic retracting system

Sık Sorulan Sorular / FAQ

Loipart iVario ProL100L gemi tipi mi? / Is the Loipart iVario ProL100L a marine type unit?

Evet. Loipart iVario ProL100L Gemi Tipi iVario Pro Basınçlı Pişirme Merkezi 100 L, 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 iVario ProL100L 60 Hz şebekede çalışır mı? / Does the Loipart iVario ProL100L run on a 60 Hz supply?

Evet. Üretici verisine göre frekans: 50 / 60 Hz; besleme: 400 / 440 V, 3 faz, 50/60 Hz (varyanta göre). Voltaj gemi şebekesine göre sipariş öncesinde teyit edilir.

Yes. According to the manufacturer's data, frequency: 50 / 60 Hz; supply: 400 / 440 V, 3-phase, 50/60 Hz (by variant). The voltage is confirmed against the vessel's supply before ordering.

Loipart iVario ProL100L teknik özellikleri nelerdir? / What are the technical specifications of the Loipart iVario ProL100L?

Voltaj / Frekans: 400 / 440 V, 3 faz, 50/60 Hz (varyanta göre); Ölçüler (G x D x Y): 894 x 1031 x 1078 mm; Net Ağırlık: 213 kg; Brüt Ağırlık: 250 kg; Sertifika: CE.

Voltage / Frequency: 400 / 440 V, 3-phase, 50/60 Hz (by variant); Dimensions (W x D x H): 894 x 1031 x 1078 mm; Net Weight: 213 kg; Gross Weight: 250 kg; Certification: CE.

Loipart iVario ProL100L için orijinal üretici dokümanı var mı? / Is the original manufacturer document available for the Loipart iVario ProL100L?

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 iVario ProL100L için yedek parça ve servis desteği var mı? / Are spare parts and service support available for the Loipart iVario ProL100L?

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 iVario ProL100L için fiyat teklifi nasıl alınır? / How can I get a quotation for the Loipart iVario ProL100L?

Ürün sayfasındaki (**https://60hzstore.com/urun/loipart-ivario-prol100l-gemi-tipi-ivario-pro-basincli-pisirme-merkezi-100-l/**) 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-ivario-prol100l-gemi-tipi-ivario-pro-basincli-pisirme-merkezi-100-l/**) 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-ivario-prol100l-gemi-tipi-ivario-pro-basincli-pisirme-merkezi-100-l/**
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.*