



Versatility for Commercial Kitchens

The Vita-Prep® is a dependable power tool for commercial kitchens. Variable Speed Control delivers precise textures and reduces prep time, while the tamper lets you blend thick mixtures without stopping the machine. The versatile Vita-Prep is a must in busy kitchens where consistency and quality are essential.

Smart Product Design

- The enhanced design of our 2.3 peak output HP motor delivers power and durability for improved processing and back-to-back blends
- Sturdy, intuitive controls improve grip and minimize training time
- Tamper allows for control and easy processing of dense ingredients
- Start/stop switch automatically returns to a neutral position, helping to prevent unintentional start-ups

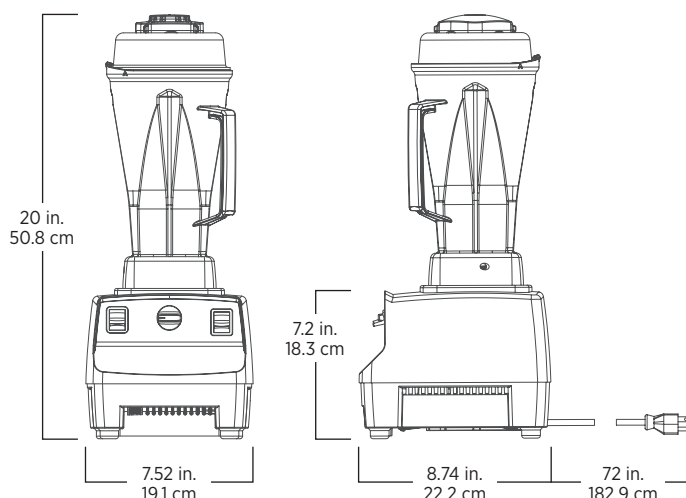
La Polyvalence Pour les Cuisines Commerciales

L'appareil Vita-Prep est un outil puissant et fiable destiné à un usage commercial. La commande de vitesse variable offre des textures précises et réduit le temps de préparation; de plus, le pilon vous permet de créer des mélanges épais sans arrêter l'appareil. Polyvalent, le Vita-Prep est un incontournable pour toutes les cuisines animées où l'uniformité et la qualité sont primordiales.

Conception de Produit Intelligente

- La conception améliorée de notre moteur à puissance maximale de 2.3 HP offre de la puissance et de la durabilité pour de meilleures préparations et des mélanges consécutifs
- Les commandes robustes et intuitives améliorent la manipulation et réduisent la durée de formation
- Le pilon permet un contrôle et une préparation faciles des ingrédients épais
- L'interrupteur marche/arrêt revient automatiquement en position neutre, ce qui permet d'éviter des démarrages accidentels

062827



Includes Vita-Prep® with 64-ounce high-impact, clear standard container complete with Wet blade assembly and lid, tamper, and black base.

For more complete warranty terms and conditions, please contact your authorized Vitamix distributor.

Comprend le Vita-Prep avec un récipient standard transparent résistant aux chocs de 2.0 L, un assemblage de lames pour préparation humide, un couvercle, un pilon et une base noire.

Pour connaître les conditions de garantie complètes, veuillez communiquer avec votre distributeur Vitamix agréé.

Product Specifications

Item Number	062827
Motor	≈2.3 peak output horsepower motor
Electrical	120 V, 50-60 Hz, 11.5 A
Net Weight	12.2 lbs. (13.8 lbs. with box)
Dimensions	20 x 7.52 x 8.74 in. (HxWxD)

Spécifications du Produit

Numéro d'Article	062827
Moteur	Moteur à puissance maximale de ≈2.3 HP
Caractéristiques Électriques	120 V, 50-60 Hz, 11.5 A
Poids Net	5.53 kg (6.26 kg avec la boîte)
Dimensions	50.8 x 19.1 x 22.2 cm (HxLxP)

Also Available

1195	64 oz. BPA-free, clear standard container complete with Wet blade assembly and lid
15504	48 oz. BPA-free, clear/stackable standard container complete with Wet blade assembly and lid
15652	32 oz. BPA-free, clear/stackable standard container complete with Wet blade assembly and lid
62947	32 oz. Aerating container complete with aerating blade assembly, lid, and mini tamper

Également Offerts

1195	Récipient standard transparent sans BPA de 2.0 L avec assemblage des lames pour préparation humide et couvercle
15504	Récipient standard transparent et empilable sans BPA de 1.4 L avec assemblage des lames pour préparation humide et couvercle
15652	Récipient standard transparent et empilable sans BPA de 0.9 L avec assemblage des lames pour préparation humide et couvercle
62947	Récipient d'aération de 0.9 L avec assemblage des lames aérateur, couvercle et mini pilon

Contact Information / Coordonnées

Commercial Sales / Ventes Commerciales Technical Support / Soutien Technique

+1.440.782.2450

+1.440.782.2450

international@vitamix.com

commercialts@vitamix.com

vitamix.com/commercial

For more information, contact your local foodservice distributor.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec votre distributeur d'équipement de restauration local.

 **Vitamix**
COMMERCIAL