



Unmatched Performance in Commercial Kitchens

Professional chefs and culinary schools around the world trust the Vita-Prep® 3 for its exceptional power, versatility, and performance. From chopping delicate ingredients to blending tough purées, the Vita-Prep 3 provides the power and dependability required in the most demanding kitchens.

Smart Product Design

- ≈3 peak output HP motor features improved thermal protection, providing the power and dependability required in the most demanding commercial kitchens
- Variable Speed Control and Tamper allow for control and easy processing of dense ingredients
- Sturdy, intuitive controls minimize training time and provide improved grip
- Advanced cooling fan provides optimum reliability during peak hours of operation
- BPA-free, high-impact 64-ounce container has a removable lid plug to easily add ingredients while blending

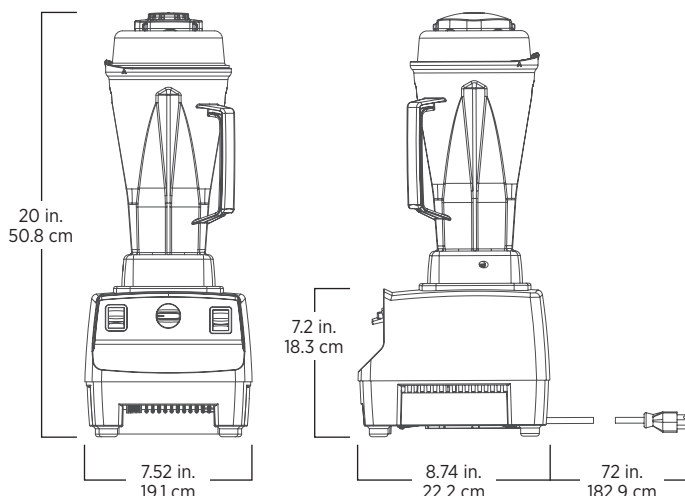
Une Performance Inégalée dans les Cuisines Commerciales

Les chefs professionnels et les écoles de cuisine partout au monde font confiance au Vita-Prep 3 pour sa puissance, sa polyvalence et sa performance. Que ce soit pour hacher des ingrédients délicats ou pour mélanger des purées coriaces, le Vita-Prep 3 offre la puissance et la fiabilité requises pour répondre aux critères des cuisines les plus exigeantes.

Conception de Produit Intelligente

- Moteur à puissance maximale de 3 HP nouvellement conçu offrant des capacités thermiques améliorées, ce qui fournit la puissance et la fiabilité nécessaires dans les cuisines commerciales les plus exigeantes
- Commande de vitesse variable et pilon permettant un contrôle et une préparation faciles des ingrédients épais.
- Commandes robustes et intuitives qui réduisent le temps de formation et facilitent la manipulation
- Ventilateur de pointe offrant une fiabilité optimale pendant les heures de fort achalandage
- Récipient sans BPA de 2.0 L résistant aux chocs doté d'un bouchon de couvercle amovible facilitant l'ajout d'ingrédients en cours de mélange

062826



Includes Vita-Prep® 3 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 3 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	062826
Motor	≈3 peak output horsepower motor
Electrical	120 V, 50-60 Hz, 13.0 A
Net Weight	12.2 lbs. (13.8 lbs. with box)
Dimensions	20.0 x 7.52 x 8.74 in. (HxWxD)

Spécifications du Produit	
Numéro d'Article	062826
Moteur	Moteur à puissance maximale de ≈3 HP
Caractéristiques Électriques	120 V, 50-60 Hz, 13.0 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.

