



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

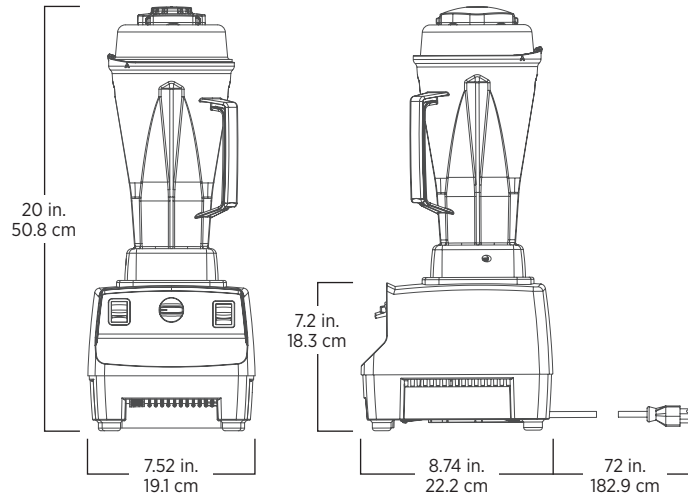
Un Desempeño Inigualable en las Cocinas Comerciales

Los chefs profesionales y escuelas culinarias de todo el mundo confían en la Vita-Prep 3 por su potencia, versatilidad y desempeño excepcionales. Desde picar ingredientes delicados hasta licuar purés espesos, la Vita-Prep 3 ofrece la potencia y confiabilidad requeridas en las cocinas más demandantes.

Diseño Inteligente del Producto

- Su motor de ≈3 HP de potencia de salida máxima cuenta con un sistema mejorado de protección térmica, brindando la potencia y la confiabilidad requeridas en las cocinas comerciales más exigentes
- Su control de velocidad variable y su tamper permiten controlar y procesar fácilmente los ingredientes difíciles
- Sus resistentes controles intuitivos permiten mejor funcionamiento minimizando el tiempo de capacitación
- Su ventilador de motor avanzado proporciona una confiabilidad óptima durante las horas de mayor demanda
- El vaso de alto impacto de 64 onzas no contiene BPA y tiene un tapón de tapa removible que permite añadir fácilmente ingredientes mientras se está licuando

064346



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.

La Vita-Prep 3 viene con un vaso estándar de alto impacto transparente para 64 onzas, con un ensamble de cuchillas para ingredientes húmedos, tapa, tamper y una base de color negro.

Para obtener información más completa sobre los términos y condiciones de la garantía, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado.

Product Specifications

Item Number	064346
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)

Especificaciones del Producto

Número de Artículo	064346
Motor	≈3 HP de potencia de salida máxima
Especificaciones Eléctricas	120 V, 50-60 Hz, 13.0 A
Peso Neto	12.2 lb (13.8 lb con la caja)
Dimensiones	20.0 x 7.52 x 8.74 pulg (Al x An x Pr)

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

También Disponible

1195	Vaso estándar transparente de 64 onzas, libre de BPA, que incluye un ensamble de cuchillas para ingredientes húmedos y tapa
15504	Vaso estándar transparente y apilable de 48 onzas, libre de BPA, que incluye un ensamble de cuchillas para ingredientes húmedos y tapa
15652	Vaso estándar transparente y apilable de 32 onzas, libre de BPA, que incluye un ensamble de cuchillas para ingredientes húmedos y tapa
62947	Vaso para aireación de 32 onzas que viene con un ensamble de disco para aireación, tapa y mini tamper

Contact Information

U.S.A.
800.4DRINK4 or 800.437.4654
commercial@vitamix.com

Información de Contacto

Latin America
+1.440.782.2450
international@vitamix.com

vitamix.com/commercial

For more information, contact your local foodservice distributor.
Para más información, póngase en contacto con su distribuidor local de servicios de alimentos.

