



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 is the ideal tool for supporting the demands of high-volume kitchens and adventurous menu exploration.

Smart Product Design

- Newly designed 3 peak output HP motor features improved thermal capabilities, providing the power and dependability required in the most demanding commercial kitchens.
- Sturdy, intuitive controls minimize training time, improve grip, and stand up to back-to-back blends.
- Variable Speed Control delivers a full range of precise textures.
- Advanced cooling fan provides optimum reliability during peak hours of operation.
- Start/stop switch automatically returns to a neutral position, helping to prevent unintentional start-ups.

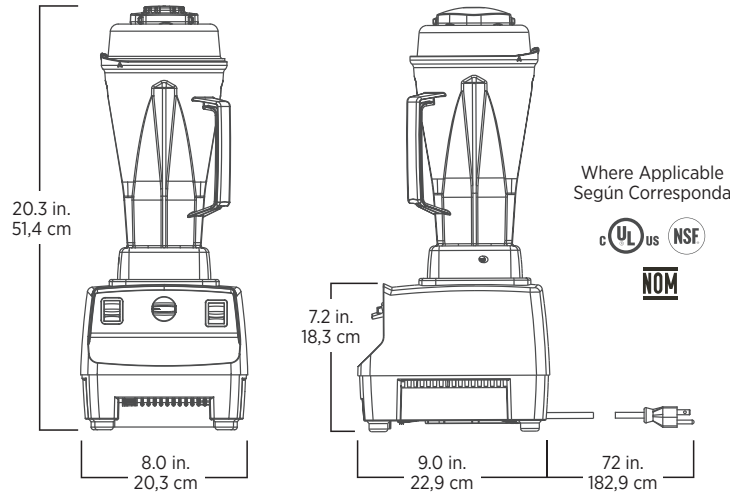
Rendimiento incomparable en cocinas comerciales

Cocineros profesionales y escuelas de cocina de todo el mundo confían en la Vita-Prep® 3 por su excepcional potencia, versatilidad y rendimiento. Desde cortar ingredientes delicados a mezclar purés difíciles, la Vita-Prep 3 es la herramienta ideal para respaldar las demandas de cocinas de alto volumen y la exploración de menús aventureros.

Diseño inteligente

- Su motor rediseñado de 3 caballos de potencia máxima y su capacidad térmica mejorada proporcionan la potencia y la confiabilidad requeridas en las cocinas comerciales más exigentes.
- Sus controles robustos e intuitivos reducen al mínimo el tiempo de capacitación, mejoran el agarre y hacen frente a las mezclas más exigentes.
- Su control de velocidad variable permite una amplia gama de texturas.
- Su avanzada turbina enfriadora del motor proporciona confiabilidad óptima durante las horas de pico de funcionamiento.
- Su interruptor de encendido/apagado vuelve automáticamente a la posición neutra, lo que ayuda a prevenir arranques accidentales.

064346



Includes Vita-Prep 3 with 64 oz. high-impact, clear container complete with blade assembly and lid, tamper, and black base.

The Vita-Prep 3 is backed by a three-year warranty on motor base parts and a one-year warranty on labor. For more complete warranty terms and conditions, please call 1.800.437.4654 or visit vitamix.com.

Incluye Vita-Prep 3 con contenedor transparente de 64 oz. (2,0 L) resistente a impactos, completo con ensamble de cuchillas y tapa, herramienta aceleradora tipo tamper y base de color negro.

La licuadora Vita-Prep 3 está respaldada por una garantía de tres años en las piezas de la base del motor y un año en mano de obra. Para conocer los términos y condiciones más completos de la garantía, llame al 1.800.437.4654 o visite vitamix.com

Product Specifications

Item Number	064346
Motor	≈3 peak output horsepower motor
Electrical	120 V, 50/60 Hz, 13 A
Net Weight	12.2 lbs. (13.8 lbs. with box)
Dimensions	20.3 x 8.0 x 9.0 in. (HxWxD)

Especificaciones del producto

Número de artículo	064346
Motor	Motor de ≈3 caballos de potencia máxima
Requisito eléctrico	120 V, 50/60 Hz, 13 A
Peso neto	5,53 kg (6,26 kg con la caja)
Dimensiones	44,96 x 20,32 x 22,86 cm (HxAxP)

Also Available

58626	64 oz. container (with blade assembly and lid)
58806	48 oz. container (with blade assembly and lid)
16211	32 oz. container (with blade assembly and lid)

También disponible

58626	Contenedor 2,0 L (con ensamble de cuchillas y tapa)
58806	Contenedor 1,4 L (con ensamble de cuchillas y tapa)
16211	Contenedor 0,9 L (con ensamble de cuchillas y tapa)

Contact Information / Información de Contacto

U.S.A. & Canada

Phone 800.4DRINK4 or 800.437.4654 | **Email** commercial@vitamix.com

vitamix.com/commercial

For more information, contact your local foodservice distributor.
Para más información contacte a su distribuidor local de equipos para Food Service.

