



Vitamix®

COMMERCIAL



PROFESSIONAL
BLENDING
EQUIPMENT

Vitamix Commercial® to światowy lider w zakresie produkcji profesjonalnych blenderów do barów i kuchni, specjalizujący się w obsłudze największych światowych sieci gastronomicznych.

Blendery Vitamix® to urządzenia wielofunkcyjne, które **zastępują 10 urządzeń kuchennych**, oraz wykonują 50 różnych czynności związanych z gotowaniem i przyrządzaniem posiłków. Dlatego znalazł uznanie wśród największych szefów kuchni, a z jego pomocy korzystają najlepsze restauracje, szkoły kulinarne na całym świecie. Jego niezwykle mocny, wytrzymały silnik nie ma sobie równych pośród innych sprzętów AGD.

Vitamix® to urządzenie niezawodne z **3-letnią gwarancją. Laserowo wycinane ostrze ze stali chirurgicznej i precyzyjnie zaprojektowany pojemnik**, oraz najwyższa jakość materiałów użytych do budowy urządzenia, sprawiają, iż **Vitamix®** zdobywa nieustanne zaufanie i rzeszę nowych klientów od 1921 r., kiedy to W.G. „Papa” Barnard rozpoczął sprzedaż swego genialnego wynalazku.

Vitamix® przygotowuje **pełnowartościowe** potrawy, tnąc błony warzyw i owoców, tak, aby były one podane w najlepszej, przyswajalnej postaci. Nie tracąc przy tym cennego **błonnika, witamin, minerałów oraz antyoksydantów**. Nawet obierki, skórki warzyw i owoców, oraz pestki zostaną sproszkowane, a po zblendowaniu z innymi składnikami stworzą zdrowe, pyszne napoje, sosy, zupy i dressingi.





The Quiet One®

NAJCICHSZY BLENDER NA RYNKU

Wolnostojący, **programowalny**

Cena netto: **11 290 PLN**

ZESTAW:

The Quiet One® z silnikiem o mocy szczytowej 3 KM, przezroczystym pojemnikiem Advance® 1,4 L, z kompletem noży Advance®, wyciszającą obudową.

OPIS:

- Obudowa wyciszająca typu „przekręć i zablokuj”.
- Pojemnik Advance® o pojemności 1,4 L pozwala na szybkie i płynne nalewanie.
- Ostrze Advance® zapewnia mniejszy hałas, lepszą wydajność i dłuższą żywotność pojemnika.
- Najcichszy blender na rynku z zaawansowaną technologią tłumienia drgań.
- 34 programy gwarantują spójny, łatwy i szybki proces przygotowywania napojów.

Szybkie przygotowanie:

smoothie, frappe, milkshake, soków i koktajli mrożonych.

Touch&Go Advance®

WYDAJNE I CICHE BLENDOWANIE

Wolnostojący, **programowalny**

Cena netto: **8 590 PLN**

ZESTAW:

T&G Advance® z silnikiem o mocy szczytowej 2,3 KM, przezroczystym pojemnikiem Advance® 0,9 L, z kompletem noży Advance® i wyciszającą obudową.

OPIS:

- Silnik o mocy szczytowej 2,3 KM z łatwością miesza mrożone napoje.
- Obudowa wyciszająca typu „przekręć i zablokuj”. w celu łatwego zdejmowania i czyszczenia.
- 20 programów gwarantuje spójny, łatwy i szybki proces przygotowywania napojów.
- Pojemnik Advance® o pojemności 0,9 L zapewnia dokładność struktury oraz szybkie i wygodne wylewanie.
- Przycisk pulsacyjny umożliwia szybkie odświeżenie produktu.

Szybkie przygotowanie:

smoothie, frappe, milkshake, soków i koktajli mrożonych.





Drink Machine Advance®

WIELOFUNKCYJNY BLENDER BAROWY

Wolnostojący, **programowalny**

Cena netto: **5 190 PLN**

ZESTAW:

Drink Machine Advance® z silnikiem o mocy szczytowej 2,3 KM, wytrzymałym przezroczystym pojemnikiem Advance® o pojemności 1,4 L TRITAN, nożami Advance®.

OPIS:

- 6 zoptymalizowanych programów i automatyczne wyłączanie silnika po zakończonym cyklu
- Przycisk pulsacyjny umożliwia szybkie odświeżenie produktu.
- Trójścienny pojemnik Advance® zapewnia szybsze i wygodne nalewanie oraz ma dłuższą żywotność ostrza.
- Silnik o mocy szczytowej 2,3 KM zaprojektowano tak, aby był odporny na przegrzanie podczas mieszania wyjątkowo grubych składników.

Szybkie przygotowanie:

smoothie, frappe, milkshake, soków i koktajli mrożonych.

Drink Machine Two-Speed®

WYDAJNE I SZYBKIE BLENDOWANIE

Wolnostojący

Cena netto: **4 290 PLN**

ZESTAW:

Drink Machine Two-Speed® z silnikiem o mocy szczytowej 2,3 KM, wytrzymałym przezroczystym pojemnikiem Standard® o pojemności 1,4 L TRITAN, nożami WET.

OPIS:

- Silnik o mocy szczytowej 2,3 KM jest odporny na przegrzanie podczas blendowania gęstych składników.
- Ostrza wytwarzają wystarczający moment obrotowy, aby zmiażdżyć 1,4 L kostek lodu w kilka sekund.
- Przezroczysty, trwały pojemnik o pojemności 1,4 L jest zaprojektowany tak, aby ostrze wciągało składniki zwiększając wydajność i dokładność miksowania.
- Wytrzymałe elementy sterujące zapewniają trwałość urządzenia.

Szybkie przygotowanie:

smoothie, frappe, milkshake, soków i koktajli mrożonych.



Pojemnik Standard o pojemności 1,4 L z nożami **WET**.

**XL®****NAJWIĘKSZA POJEMNOŚĆ
I WSZECHESTRONNOŚĆ WYKORZYSTANIA**Wolnostojący, **programowalny**Cena netto: **17 990 PLN****ZESTAW:**

XL® z silnikiem o mocy szczytowej 4,2 KM,
pojemnikiem XL® o pojemności 5,7 L oraz popychaczem.

OPIS:

- Możliwość zastosowania pojemnika XL® o pojemności 2,0 L.
- Noże ze stali chirurgicznej przeznaczone do pracy z różnorodnymi składnikami.
- Mocny silnik zabezpiecza przed przegrzaniem.
- Przezroczysty pojemnik o pojemności 5,7 L dostosowany do gorących aplikacji.
- regulacja obrotów.

Szybkie przygotowanie:

puree, baz lodowych, sosów, dipów, zup.**Vita-Prep 3®****NIEPORÓWNYWALNA WYDAJNOŚĆ
W PROFESJONALNEJ KUCHNI**

Wolnostojący

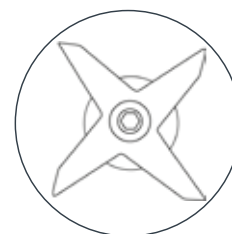
Cena netto: **5 890 PLN****ZESTAW:**

Vita-Prep 3® z silnikiem o mocy szczytowej 3 KM,
wytrzymałym przezroczystym pojemnikiem
o pojemności 2,0 L, nożami WET oraz popychaczem.

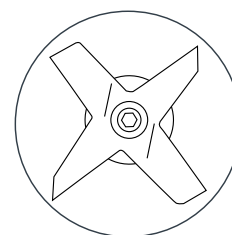
OPIS:

- Możliwość zastosowania pojemnika Standard® o pojemności 2,0 L z nożami DRY do miksowania suchych składników.
- Noże ze stali chirurgicznej przeznaczone do pracy z różnorodnymi składnikami.
- Przezroczysty pojemnik o pojemności 2,0 L dostosowany do gorących aplikacji.
- Regulacja obrotów
- Mocny silnik zabezpiecza przed przegrzaniem.

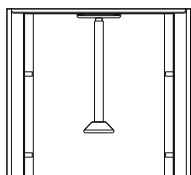
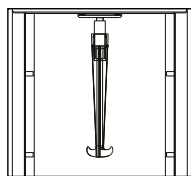
Szybkie przygotowanie:

smoothie, puree, koktajli, zup, pasztetów.

Pojemnik Standard®
o pojemności 2,0 L
z nożami WET.



Pojemnik Standard®
o pojemności 2,0 L
z nożami DRY.



Opcjonalne
mieszadła

Mix'n Machine Advance®

EFEKTYWNE MIKSOWANIE BAZ LODOWYCH Z DODATKAMI

Wolnostojący, **programowalny** z mieszadłem wymiennym

Cena netto: **7 190 PLN**

ZESTAW:

Mix'n Machine Advance® urządzenie programowalne, z wytrzymałym silnikiem osiągającym 3000 obr./min.. Zapewnia trwałość i regularność parametrów miksowania niezależnie od wielkości miksowanych składników, stałe mieszadło do lodów typu soft (możliwość stosowania wymiennych, wielorazowych końcówek).

OPIS:

- Najlepsze urządzenie do przetwarzania produktów mrożonych.
- Miksowanie lodów, jogurtów z posypkami, kawałkami owoców.
- 6 programów pozwala na stworzenie własnej oferty deserów.
- Funkcja automatycznego zakończenia cyklu.

Szybkie przygotowanie: **mrożone desery, lody, jogurty.**

URZĄDZENIA MYJĄCE

Rinse-O-Matic®

PROFESJONALNA MYJKA DO POJEMNIKÓW

Cena netto: **1 580 PLN**

ZESTAW

Rinse-O-Matic® urządzenie do przemywania pojemników do blenderów, zaopatrzone w podstawę z 1 dodatkową głowicą spryskującą, wężykiem o długości 76 cm, złączką Y, adapterami kranowymi.

OPIS

- Mocny strumień skutecznie przemywa trudne do usunięcia resztki.
- Dysze rozmieszczone pod kątem umożliwiają dokładne oczyszczenie pojemnika.
- Szybkozłączki umożliwiają montaż na dowolnym kranie, przyssawki stabilność.
- Trwała konstrukcja urządzenia wykonana z ABS pozwala na wykonanie **1 000 000 cykli roboczych.**



AKCESORIA



Aerating Container®

PROFESJONALNY POJEMNIK NAPOWIEETRZAJĄCY Poj. 0,9 L

Cena netto: **980 PLN**

ZESTAW

Aerating Container® pojemnik TRITAN ze specjalnie zaprojektowaną tarczą napowietrzającą do spieniania, ubijania, tworzenia emulsji i pianek.

OPIS

- Aerating Container® zapewnia wygodne wylewanie.
- Najwyższa trwałość dzięki podwójnie uszczelnionym łożyskom zapewnia dłuższą żywotność tarczy.
- Pojemnik zapewnia wytrzymałość i doskonałą odporność chemiczną.
- Tarcza w pojemniku zapewnia łatwy sposób tworzenia nowych konsystencji.
- Konstrukcja tarczy umożliwia przetwarzanie niewielkich ilości produktu.
- Pojemnik przeznaczony do blendowania delikatnych produktów: **zimnego mleka, musli, pianek kulinarnych, bitej śmietany.**

Containers Vitamix®

PROFESJONALNE POJEMNIKI BLENDEROWE

CONTAINER ADVANCE®

Pojemność 1,4 L / 0,9 L



Nr katalogowy poj. 1,4 L - 58669

Nr katalogowy poj. 0,9 L - 58667

Cena netto: **980 PLN**



58988



58989



58990



58991

STANDARD CONTAINER®

Pojemność 1,4 L / 2,0 L

Nr katalogowy poj. 1,4 L - 58806

noże WET

Nr katalogowy poj. 1,4 L - 58807

noże ICE

Nr katalogowy poj. 2,0 L - 58626

noże WET

Nr katalogowy poj. 2,0 L - 58624

noże ICE

Nr katalogowy poj. 2,0 L - 58629

noże DRY

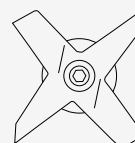
Cena netto: **980 PLN**



noże WET 1152



noże ICE 1151



noże DRY 1147

CONTAINER XL®

Pojemność 5,7 L / 2,0 L

Nr katalogowy poj. 5,7 L - 15899

Cena netto: **2 660 PLN**

Nr katalogowy poj. 2,0 L - 15894

Cena netto: **980 PLN**





Oficjalny dystrybutor w Polsce

SCM Sp. z o.o.

Al. Jana Pawła II 11,

00-828 Warszawa,

www.scmpoland.pl



www.vitamixpolska.pl