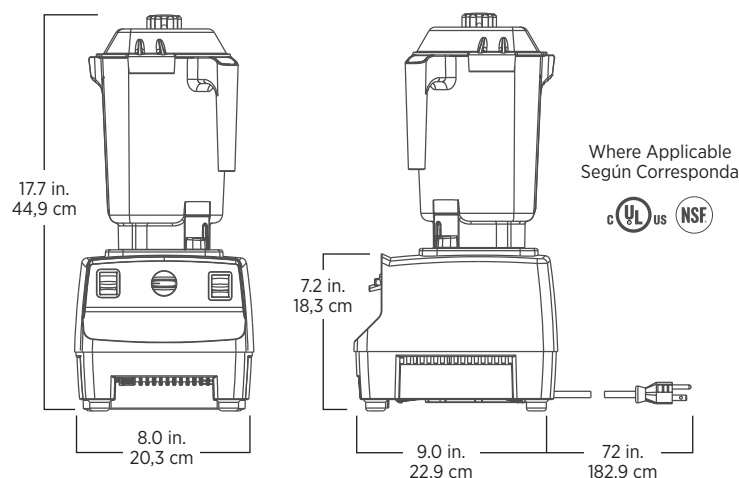


062824 and 062825

Includes Drink Machine Advance with 48 oz. high-impact, clear/stackable Advance® container, complete with Advance blade assembly and lid, and black or red base.

The Drink Machine Advance 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 Drink Machine Advance con recipiente Advance® transparente y apilable de 1,4 L resistente a impactos, completo con conjunto de cuchillas Advance y tapa, y base de color negro o rojo.

La Drink Machine Advance está respaldada por una garantía de tres años en cuanto a las piezas de la base del motor y una garantía de 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	062824 Black	062825 Red
Motor	≈2.3 peak output horsepower motor	
Electrical	120 V, 50/60 Hz, 11.5 A	
Net Weight	12.2 lbs. (13.2 lbs. with box)	
Dimensions	17.7 x 8.0 x 9.0 in. (HxWxD)	

Especificaciones del producto

Número de artículo	062824 Negro	062825 Rojo
Motor	Motor de ≈2,3 caballos de potencia máxima	
Consumo eléctrico	120 V, 50/60 Hz, 11,5 A	
Peso neto	5,53 kg (5,99 kg con la caja)	
Dimensiones	44,96 x 20,32 x 22,86 cm (HxAxP)	

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.

Por más informaciones, entre en contacto con su distribuidor local de servicios alimenticios.



©2017 Vita-Mix® Corporation 03/20



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 la mezcla de 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.

Producto con diseño inteligente

- El motor con 3 caballos de potencia máxima y nuevo diseño mejoró las capacidades térmicas y proporciona la potencia y la confiabilidad requeridas en las cocinas comerciales más exigentes.
- Los controles robustos e intuitivos reducen al mínimo el tiempo de capacitación, mejoran el agarre y hacen frente a las mezclas más exigentes.
- El control de velocidad variable genera una amplia gama de texturas precisas.
- El ventilador de refrigeración avanzado proporciona confiabilidad óptima durante las horas de funcionamiento máximo.
- El interruptor de encendido/apagado vuelve automáticamente a la posición neutra, lo que ayuda a prevenir arranques accidentales.

vitamix.com/commercial