



Versatility Meets Power

Power-Prep™ redefines back-of-house blending with unmatched versatility and performance. With three compatible containers designed for one streamlined base, it blends 3 ounces to 1.5 gallons, powering through the toughest recipes without overheating. A high-performance motor and intuitive controls deliver consistent, high-quality results—batch after batch, no matter who's blending.

Smart Product Design

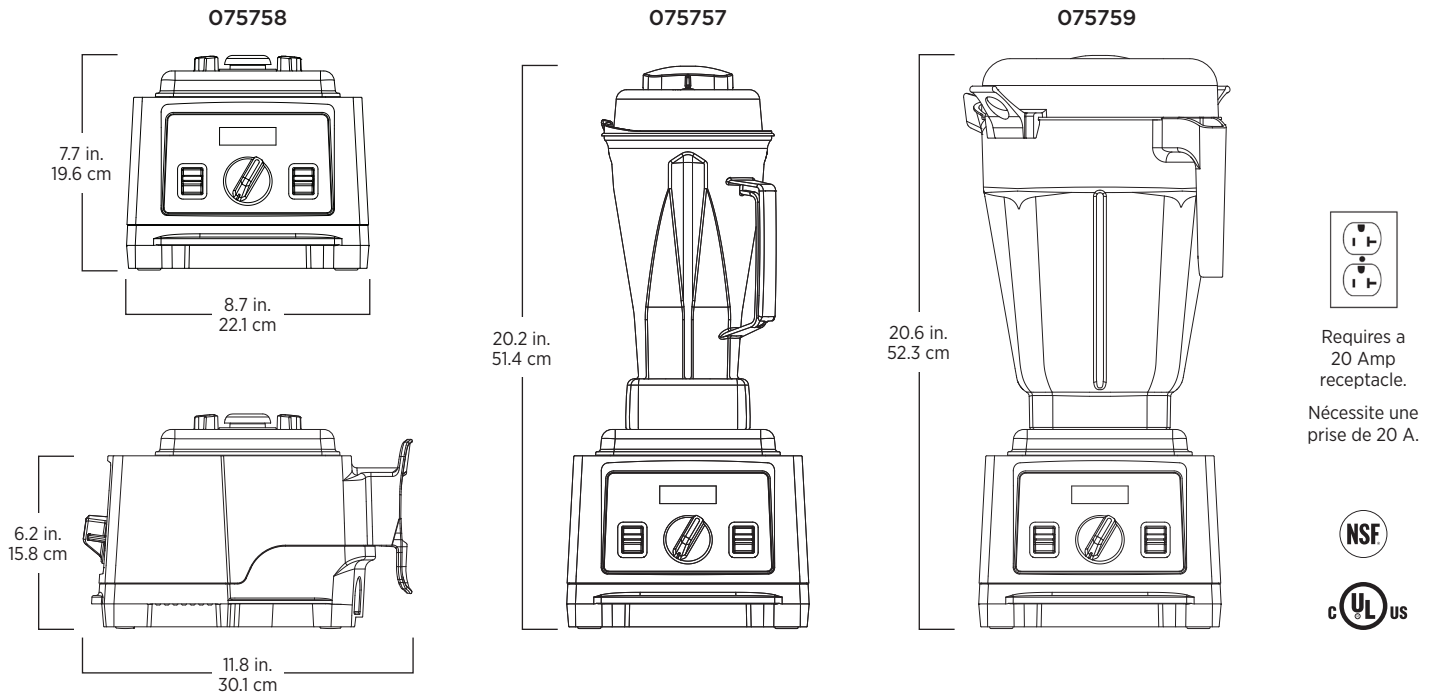
- Power-Prep works with three versatile container sizes: the Culinary Container (64 oz.), for standard capacity, all-purpose blending; the Accelerate™ Container CE (40 oz.), for faster, more aggressive blends; and the Big Batch™ Container (1.5 gal.), for large batch blending.
- The heavy-duty, large-rotor motor is paired with an advanced thermal system and integrated vents to handle back-to-back blends and heavy-load, low-speed recipes.
- A bright, easy-to-read display includes a temperature indicator to prevent overheating and a timer for greater control and blending confidence.
- Built-in cord storage keeps counters organized and reduces clutter for a cleaner, more efficient workspace.
- Variable Speed Control and tamper deliver a full range of precise textures.

La polyvalence rencontre la puissance

Power-Prep redéfinit le mélange en arrière-cuisine avec une polyvalence et des performances inégalées. Grâce à un concept simplifié composé d'une base unique pouvant recevoir trois récipients compatibles, il permet de mélanger des quantités allant de 90 ml à 5,7 litre et de réaliser les recettes les plus difficiles sans surchauffe. Un moteur haute performance et des contrôles intuitifs offrent des résultats constants et de haute qualité — lot après lot, peu importe qui mélange.

Conception de produit intelligente

- Power-Prep fonctionne avec trois tailles de récipients polyvalents : le récipient culinaire (2,0 l), pour des mélanges universels à capacité standard; le récipient Accelerate CE (1,2 l), pour des mélanges plus rapides et plus agressifs; et le récipient Big Batch (5,7 l), pour les mélanges en gros lots.
- Le moteur robuste à gros rotor est associé à un système thermique avancé et à des événements intégrés pour gérer des mélanges consécutifs et des recettes en gros lots et consistants à basse vitesse.
- Un écran lumineux et facile à lire comprend un indicateur de température pour éviter la surchauffe et une minuterie pour un meilleur contrôle et mélanger en toute confiance.
- Le rangement intégré des cordons permet d'organiser les comptoirs et de réduire l'encombrement pour un espace de travail plus propre et plus efficace.
- La commande de vitesse variable et le pilon permettent de réaliser une gamme complète de textures précises.



075758 includes Power-Prep™ motor base.

075757 includes Power-Prep with 64-ounce Culinary Container complete with blade assembly and lid, and tamper.

075759 includes Power-Prep with 1.5 gallon Big Batch™ Container complete with blade assembly and lid, and tamper.

075760 includes Power-Prep with tamper, 2 containers (1.5 gal. Big Batch & 64 oz. Culinary) complete with blade assemblies and lids.

The Power-Prep motor base is backed by a four-year or 700 hour warranty, whichever comes first. For more complete warranty terms and conditions, please visit vitamix.com/commercial.

075758 comprend le socle-moteur Power-Prep.

075757 comprend le Power-Prep avec un récipient culinaire de 2,0 l, complet avec assemblage des lames, couvercle et pilon.

075759 comprend Power-Prep avec un récipient Big Batch de 5,7 l, complet avec assemblage des lames, couvercle et pilon.

075760 comprend Power-Prep avec pilon, 2 récipients (récipient Big Batch de 5,7 l et récipient culinaire de 2,0 l) complet avec assemblages des lames et couvercles.

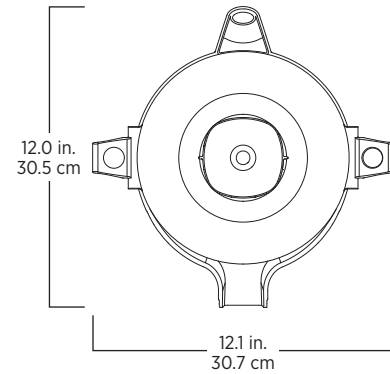
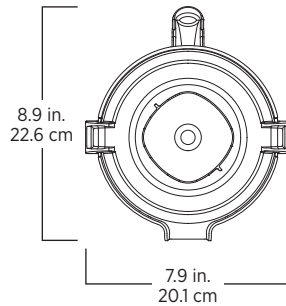
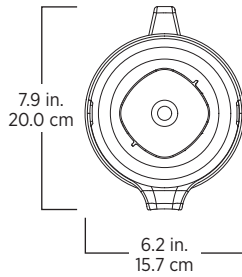
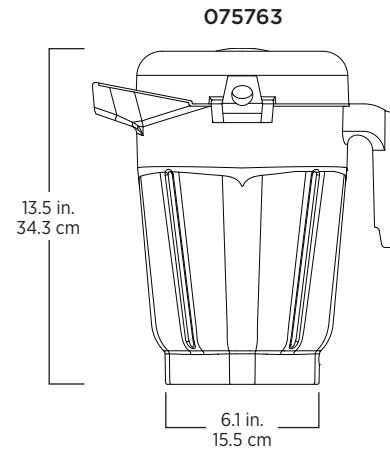
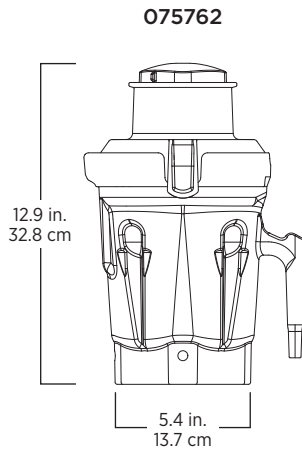
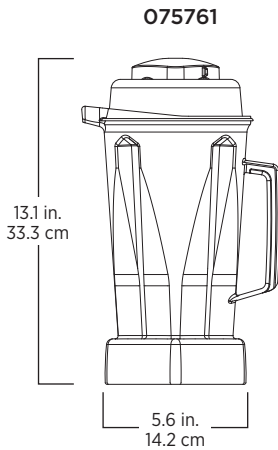
Le socle-moteur Power-Prep est couvert par une garantie de quatre ans ou 700 heures, selon la première éventualité. Pour connaître les conditions de garantie complètes, veuillez consulter le site vitamix.com/commercial.

Product Specifications

Item Number	075758 - Power-Prep motor base only 075757 - Power-Prep + 64 oz. Culinary Container 075759 - Power-Prep + 1.5 gal. Big Batch Container 075760 - Power-Prep + 1.5 gal. Big Batch Container + 64 oz. Culinary Container
Motor	≈2.7 peak output horsepower motor
Electrical	120 V, 60 Hz, 15 A <i>This unit requires a 20 Amp receptacle</i>
Net Weight lbs. (lbs.w/box)	075758 - 11.5 lbs. (13.3 lbs.) 075757 - 14.2 lbs. (17.0 lbs.) 075759 - 16.2 lbs. (19.4 lbs.) 075760 - 19.0 lbs. (23.8 lbs.)
Dimensions (HxWxD)	075758 - 7.7 x 8.7 x 11.8 in. 075757 - 20.2 x 8.7 x 11.8 in. 075759 - 20.6 x 9.6 x 11.8 in.

Spécifications du produit

Numéro d'article	075758 - Socle-moteur Power-Prep seulement 075757 - Power-Prep + récipient culinaire de 2,0 l 075759 - Power-Prep + récipient Big Batch de 5,7 l 075760 - Power-Prep + récipient Big Batch de 5,7 l + récipient culinaire de 2,0 l
Moteur	Moteur à puissance maximale de ≈2,7 HP
Caractéristiques électriques	120 V, 60 Hz, 15 A <i>Cet appareil nécessite une prise de 20 A</i>
Poids Net kg (kg avec la boîte)	075758 - 5,2 kg (6,0 kg) 075757 - 6,4 kg (7,7 kg) 075759 - 7,3 kg (8,8 kg) 075760 - 8,6 kg (10,8 kg)
Dimensions (HxLxP)	075758 - 19,6 x 22,1 x 30,1 cm 075757 - 51,4 x 22,1 x 30,1 cm 075759 - 52,3 x 24,4 x 30,1 cm



Also Available

075761	64-ounce Culinary Container (complete with blade assembly and lid)
075762	40-ounce Accelerate™ Container CE (complete with dual Advance® blade assembly and lid)
075763	1.5-gallon Big Batch™ Container (complete with blade assembly and lid)

Également offerts

075761	Réceptif culinaire de 2,0 l (avec assemblage des lames et couvercle)
075762	Réceptif Accelerate CE de 1,2 l (complet avec un double assemblage des lames Advance et un couvercle)
075763	Réceptif Big Batch de 5,7 l (avec assemblage des lames et couvercle)

Contact Information / Coordonnées

Commercial Sales / Ventes Commerciales **Technical Support / Soutien Technique**

+1.440.782.2450
international@vitamix.com

+1.440.782.2450
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.

