



Torna all'indice del catalogo

Visita il sito kunzigroup.com



Visita il sito www.vitamixitalia.it

Visita la pagina @vitamixitalia sui social



VITAMIX





Attiva ormai da quattro generazioni, Vitamix è un'azienda a conduzione familiare con sede a Cleveland, nell'Ohio. Fulgido esempio tra le storie di successo americane, Vitamix nasce nel 1921, anno in cui il fondatore William "Papà" Barnard cominciò a girare per la nazione vendendo moderni elettrodomestici da cucina.

Barnard ebbe il suo primo incontro con il frullatore nel 1937, cogliendone subito l'importanza nella preparazione di cibi sani e prelibati in maniera facile e veloce.

Dopo la messa in onda della prima televendita nazionale, nel 1949, le vendite dell'azienda crebbero esponenzialmente, facendo di Vitamix il produttore di frullatori per antonomasia.

Oggi gli apparecchi Vitamix fanno bella mostra di sé in centinaia di migliaia di case in tutto il mondo, ma anche nelle cucine professionali dei ristoranti più esclusivi e delle catene più diffuse.

Vitamix offre qualità e resistenza di categoria superiore. I componenti di Vitamix, tutti di prim'ordine, vengono attentamente selezionati in virtù della loro eccellente qualità e una volta assemblati, non a caso, danno vita al frullatore più affidabile del mondo. Forte di una qualità commerciale e di una progettazione ingegneristica senza rivali, Vitamix dura per decenni.

Estremamente versatile, Vitamix permette di preparare frullati, zuppe, sorbetti, gelati e molto altro ancora, spaziando dalla colazione alla cena.

Distribuito in Italia da:





Le caratteristiche che distinguono Vitamix da un frullatore standard sono principalmente la potenza e la velocità; le sue lame in acciaio inox temprato effettuano 26.000 giri al minuto, pari a oltre 430 giri al secondo, ovvero 386 KMH.

Il motore ha una potenza di 2 CV e un'innovativa tecnologia che evita il surriscaldamento: questi apparecchi sono progettati per durare, indipendentemente dal carico di lavoro a cui sono sottoposti.

Vitamix è in grado realizzare gelati in pochi secondi e preparare zuppe calde a partire da ingredienti freddi in soli 5 minuti; è ideale per gustare bevande calde a base di latte, fondute, creme e salse e inoltre consente di macinare chicchi di caffè ed erbe aromatiche, realizzare farina da frutta secca e cereali, è perfetto per preparare il burro d'arachidi, ma anche per sminuzzare, ridurre in purea, miscelare impasti e pastelle, senza dimenticare freschi frullati a base di frutta e verdura.

**VITAMIX È DIVERSO
DA QUALSIASI
FRULLATORE,
CENTRIFUGA O
ELETTRODOMESTICO
DA CUCINA, PERCHÉ
RIUNISCE 10
APPARECCHI IN UNO!**

Ecco perché è già stato scelto da oltre 89.000 ristoranti e caffetterie in tutto il mondo. E non c'è da stupirsi se il settore della ristorazione lo ha eletto per quattro anni di fila il miglior prodotto della categoria.



Molto più di un frullatore!



PASSIONE

STRUMENTI PROFESSIONALI PER RISULTATI PROFESSIONALI

Vitamix è uno strumento indispensabile per i professionisti e non, per gli amanti della cucina o più semplicemente per chi sceglie di condurre una vita sana, un aiuto concreto che semplifica la vita quotidiana. Ecco perché si può trovare Vitamix nei ristoranti e nelle cucine di tutto il mondo. Apprezzato dai professionisti, permette di esprimere a pieno la propria creatività, sperimentare tecniche avanzate in piatti complessi o semplici cocktails.

VERSATILITÀ

COMANDI SEMPLICI

I comandi di facile utilizzo rendono più semplici anche le ricette più elaborate, per scegliere di regolare manualmente la velocità o preferire un programma preimpostato. I nuovi timer integrati permettono di monitorare il tempo di preparazione e di evitare di lavorare troppo i cibi. Inoltre è dotato di funzione Pulse per una gestione controllata della potenza.

ZUPPA CALDA IN UN ATTIMO

I motori del Vitamix sono progettati per miscelare zuppe e salse da ingredienti crudi, pronti per essere gustati caldi in sei minuti. Il riscaldamento e la cottura dei cibi non avviene tramite resistenza termica ma con la sola frizione delle lame che rilasciano calore all'interno del boccale.



FACILE CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Il controllo preciso della velocità consente di regolare la lavorazione e la consistenza di qualsiasi preparazione, dal trito per il soffritto fino alle creme più vellutate. Il tasto Pulse permette di gestire a impulsi la miscelatura.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Fino a cinque impostazioni preprogrammate consentono di realizzare automaticamente: smoothies e succhi di frutta, zuppe e creme calde, gelati e sorbetti, condimenti e salse.

SELETTORE DI VELOCITÀ

Dieci velocità variabili consentono di perfezionare la consistenza con la massima precisione.



MISCELAZIONI ORDINATE

La forma del boccale Vitamix è progettata in modo da creare un vortice straordinariamente controllato, che riporta sistematicamente gli ingredienti verso le lame per miscelare in modo più veloce e omogeneo.

MOTORE A BASSA GENERAZIONE DI CALORE

Il motore con la sua tecnologia è in grado di mantenere bassa la temperatura per erogare costantemente in modo uniforme la potenza necessaria a lavorare qualsiasi ingrediente.

LAME TEMPRATE IN ACCIAIO INOX

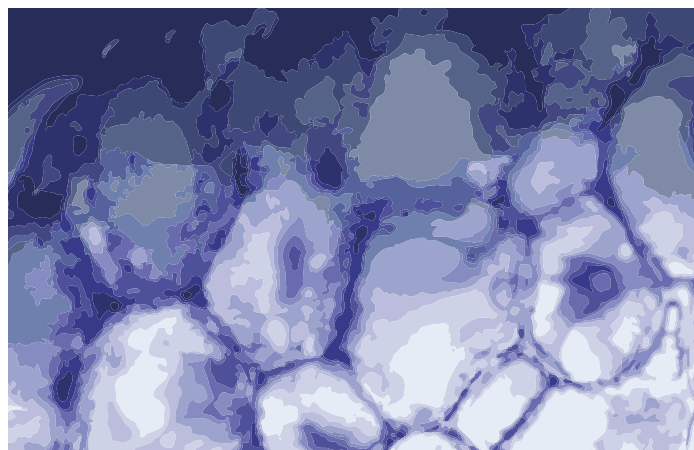
Le lame in acciaio inox sono progettate in modo da lavorare gli ingredienti più duri e resistere nel tempo per ottenere gli stessi risultati di qualità.

SISTEMA DI AZIONAMENTO IN METALLO

Vitamix utilizza un sistema di azionamento in metallo per collegare la caraffa alla base motore, per miscele migliori e durata maggiore.

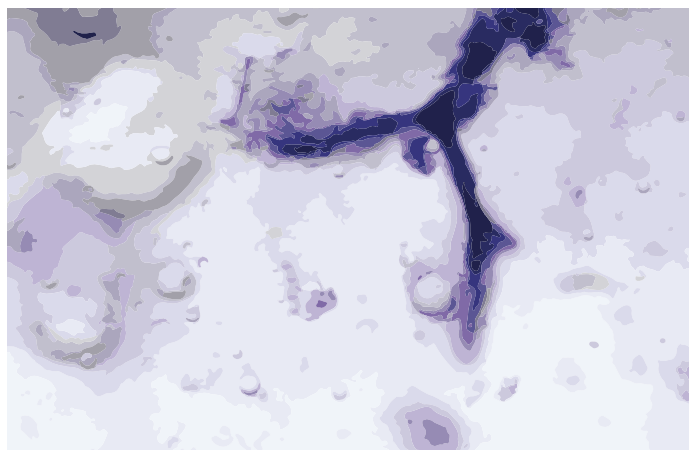


Test indipendenti dimostrano che Vitamix® si distingue dagli altri frullatori perchè rompe le pareti cellulari degli alimenti miscelati. Ciò è possibile attraverso la potenza del motore, alla precisione di miscelazione e alla versatilità del gruppo lame. Risultati da assaggiare: consistenze costantemente lisce e miscele intensamente saporite.



PRIMA DI AVERE USATO VITAMIX®

Struttura cellulare intatta



DOPO AVERE USATO VITAMIX®

Rottura delle cellule



LAME MIGLIORI PER MISCELAZIONI MIGLIORI

Le lame attentamente progettate riescono a lavorare anche gli ingredienti più duri. Ci avvaliamo di lame in acciaio inox per aeronautica. Tali lame vengono poi temprate, smaltate e tagliate attentamente al laser lungo la venatura del metallo. Ogni lama presenta un'area di superficie precisa con un bordo arrotondato e un angolo specifico che genera un'azione simultanea di taglio e sminuzzamento nel frullatore.

DENTRO IL BOCCALE

Ogni angolo del contenitore Vitamix è progettato per creare un vortice che spinge sistematicamente gli ingredienti sulle lame per ottenere miscele, texture uniche e ingredienti micronizzati in ogni particella.



PRATICI ACCESSORI

Con Vitamix si possono realizzare davvero tante preparazioni dalle più semplici alle più complesse. E tutto questo grazie ai molteplici accessori. Bicchieri per creare singoli succhi o frullati da portare con sé ovunque, ciotole più piccole per miscelare piccole porzioni di cibo come salse e condimenti, omogeneizzati, grattugiare formaggio e tanto altro ancora.

FACILE DA USARE, FACILE DA PULIRE

Vitamix ha un sistema autopulente, basta versare dell'acqua calda e una goccia di sapone per stoviglie nel boccale e frullare alla massima velocità. In meno di 60 secondi, il frullatore sarà pulito, senza bisogno di smontare nulla.



IL BOCCALE

Non occorre un accessorio diverso per ogni ricetta. Con il selettore di velocità e l'uso occasionale del tamper, si potranno realizzare centinaia di ricette con un solo boccale, senza la necessità di tanti componenti da pulire e conservare.

TECNOLOGIA SELF-DETECT™ e INTERLOCK

Vitamix Ascent™ è dotato di una nuova tecnologia Self-Detect per rilevare il contenitore e regolarne autonomamente le impostazioni e i tempi di miscelazione. L'innovativo sistema di Interlock del coperchio per la massima sicurezza e la connettività wireless e molte altre caratteristiche rendono il tuo Power Blender l'unico al mondo. Connettività wireless che consente al frullatore di evolversi, mentre la tecnologia di interblocco impedisce alla macchina di funzionare se il coperchio o il boccale non sono fissati.

I NOSTRI RICONSCIMENTI

Gli apparecchi per uso domestico e commerciale di Vitamix hanno ricevuto numerosi riconoscimenti. Da quelli per la tecnologia innovativa a quelli per il design all'avanguardia, ne contiamo più di 20, sia nazionali che internazionali.



IL NOSTRO RICETTARIO



Book Vitamix
K-BOOK VTX



8 021543 024379

AFFIDABILITÀ

Vitamix può affrontare carichi di lavoro intensivi giorno dopo giorno, grazie all'eccellente qualità dei suoi componenti. Perché quando l'intero sistema lavora senza sforzo eccessivo, la durata nel tempo è assicurata.



GARANZIA

Vitamix riconosce gli stessi anni di garanzia sia sul motore che sugli accessori venduti nella stessa confezione.

- **10 anni** di garanzia sui modelli Vitamix Ascent

- **7 anni** di garanzia sul modello Vitamix Explorian E320

- **5 anni** di garanzia sul modello Vitamix Explorian E310

Solo su prodotti acquistati presso i rivenditori autorizzati in Italia

Book Vitamix
K-BOOK VTX

Vitamix®, il Power Blender più venduto negli Stati Uniti è arrivato in Italia! Un libro di benvenuto per celebrare il suo ingresso nelle cucine italiane con più di 100 ricette e idee creative, per realizzare passo per passo un menù completo dalla colazione al dessert con: latte vegetale, smoothie, succhi, burro, impasti, farine integrali, salse, vellutate, mousse, gelati, sorbetti e tanto altro ancora.





Vitamix Ascent 2300i

VTX A2300 GY

- Colore: grigio



0 703113 653377

Vitamix Ascent 2300i
VTX A2300..

Col suo aspetto slanciato ed elegante da ogni angolazione, il frullatore Vitamix® A2300i è dotato di controllo variabile della velocità e funzione a impulsi per creare qualsiasi consistenza. Offre molte nuove pratiche funzioni, tra cui un timer digitale incorporato per aiutarti a monitorare tutte le miscele e a ottenere risultati perfetti ogni volta. Compatibile con la nuovissima famiglia di boccali Self-Detect, che consente di preparare grandi quantità di ricette con una singola macchina, per conservarle, servirle o portarle con sé.

Tecnologia SELF-DETECT™: la connettività wireless consente al frullatore di evolversi, mentre la tecnologia di interblocco impedisce alla macchina di funzionare se il coperchio o il boccale non sono fissati.

Il controllo variabile della velocità ti consente di affinare tutte le consistenze, dalle salse a pezzettoni alle passate più lisce. Un timer digitale incorporato ti aiuta a evitare di lavorare troppo o troppo poco le tue ricette, indicando da quanto tempo la tua miscela è in lavorazione.

- Uso domestico
- Tasto funzione Pulse con accensione e spegnimento per tritare gli ingredienti e per miscelare le preparazioni rapidamente
- Valori nominali elettrici: 220-240 V, 50-60 Hz, 1200-1400 W
- Potenza motore: 2.3 CV (1691,65 watt)
- Capacità di miscelazione reale: 2 litri (64oz)
- Velocità totalmente regolabile
- Timer digitale incorporato
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- 10 anni di garanzia
- Dimensioni: 27,94 x 20,32 x 43,18 cm
- Lunghezza cavo: 1 m
- Peso: 6,93 Kg
- Produttore: Vitamix - Cleveland, Ohio USA





Ascent 2500i
VTX A2500 BK

- Colore: nero



0 703113 631887



Ascent 2500i
VTX A2500 GY

- Colore: grigio



0 703113 631917



Ascent 2500i
VTX A2500 RD

- Colore: rosso



0 703113 631900



Ascent 2500i
VTX A2500 WH

- Colore: bianco



0 703113 631894

Ascent 2500i

VTX A2500 ..

Tre impostazioni del programma (per smoothie, zuppe calde e dessert gelati) lavorano automaticamente le tue ricette e arrestano il frullatore al termine. La connettività wireless integrata consente ai frullatori della serie Ascent™ di evolversi con le ultime innovazioni che compariranno in futuro. Tre impostazioni del programma per smoothie, zuppe calde e dessert gelati garantiscono praticità e risultati omogenei. Il controllo variabile della velocità e la funzione Pulse ti consentono di ottimizzare la consistenza di qualsiasi ricetta. La connettività wireless consente al frullatore di evolversi, mentre la tecnologia di interblocco impedisce alla macchina di funzionare se il coperchio o il boccale non sono fissati.

Un timer digitale incorporato non lascia niente al caso per le ricette che prepari manualmente, aiutandoti a ottenere sempre la consistenza perfetta.

- Colore: nero, grigio, rosso e bianco
- Tre programmi (Smoothie, zuppe calde, dessert e congelati)
- Tasto funzione Pulse con accensione e spegnimento per tritare gli ingredienti e per miscelare le preparazioni rapidamente
- Valori nominali elettrici: 220-240 V, 50-60 Hz, 1200-1400 W
- Potenza motore: 2.3 CV (1691,65 watt)
- Capacità di miscelazione reale: 2 litri (64oz)
- Velocità totalmente regolabile
- Timer digitale incorporato
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- 10 anni di garanzia
- Dimensioni: 27,94 x 20,32 x 43,18 cm
- lunghezza cavo: 1 m
- Peso: 6,93 Kg
- Produttore: Vitamix - Cleveland, Ohio USA





Ascent 3500i
VTX A3500 SV

• Colore: silver



0 703113 631924

Ascent 3500i

VTX A3500 SV

Le cinque impostazioni del programma (per smoothie, zuppe calde, creme e creme spalmabili, dessert gelati e pulizia automatica) elaborano automaticamente le tue ricette e arrestano il frullatore alla fine. La connettività wireless integrata consente ai miscelatori della serie Ascent™ di evolversi con le ultime innovazioni che compariranno in futuro. Tre impostazioni del programma garantiscono praticità e risultati omogenei. I controlli touchscreen conferiscono alla macchina una silhouette elegante e possono essere puliti facilmente. Il controllo variabile della velocità e la funzione Pulse ti consentono di ottimizzare la consistenza di qualsiasi ricetta. La connettività wireless consente al frullatore di evolversi, mentre la tecnologia di interblocco impedisce alla macchina di funzionare se il coperchio o il boccale non sono fissati. Un timer digitale incorporato consente di evitare di lavorare troppo o troppo poco le tue ricette. Imposta il timer sulla durata della miscela e la macchina si spegnerà automaticamente. La serie Ascent™ offre i primi frullatori ad alta prestazione con timer digitale incorporato programmabile e una vasta gamma di contenitori per accompagnarvi sia a casa che in viaggio.

- Colore: argento
- Tasto funzione Pulse con accensione e spegnimento per tritare gli ingredienti e per miscelare le preparazioni rapidamente
- Funzione Variable Speed Control ti permette di regolare manualmente la velocità
- Cinque programmi (smoothies, zuppe calde, gelati, dessert congelati, salse e funzione pulizia)
- Valori nominali elettrici: 220-240 V, 50-60 Hz, 1200-1400 W
- Potenza motore: 2.3 CV (1691,65 watt)
- Capacità di miscelazione reale: 2 litri (64oz)
- Velocità totalmente regolabile
- Timer digitale incorporato programmabile
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- 10 anni di garanzia
- Dimensioni: 20,32 cm x 27,94 cm x 43,18 cm
- Lunghezza cavo: 1 m
- Peso: 8,3 kg
- Produttore: Vitamix - Cleveland, Ohio USA







Boccale Interlock Ascent™ WET

VTX 071191

- Capacità: 1,4L



0 703113 711916



Boccale Interlock Ascent™ DRY

VTX 071194

- Capacità: 1,4L



0 703113 711947



Boccale Interlock Ascent™

VTX 065207

- Capacità: 2L



0 703113 652073

Boccale Interlock Ascent™ WET

VTX 071191

Contenitore da 1,4L compatibile per la serie Ascent™.

- 3 anni di garanzia
- Pestello incluso nella confezione
- Coperchio ventilato con apertura dall'alto
- Dotato di tecnologia di interblocco
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Tacche di misurazione

Boccale Interlock Ascent™ DRY

VTX 071194

Contenitore da 1,4L compatibile per la serie Ascent™.

Macina ingredienti secchi come: cereali integrali e caffè fino a ottenere farine fresche, mescola pastella, prepara l'impasto per pane, pizza, etc.

- 3 anni di garanzia
- Pestello incluso nella confezione
- Coperchio ventilato con apertura dall'alto
- Dotato di tecnologia di interblocco
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Tacche di misurazione

Boccale Interlock Ascent™

VTX 065207

Contenitore da 2L compatibile per la serie Ascent™.

Dotato di tecnologia di interblocco che innesca il blocco del coperchio automatico del boccale prima di avviare la messa in funzione della macchina.

- 3 anni di garanzia
- Compatibile con la serie Vitamix Ascent
- La confezione include un pestello per comprimere gli ingredienti spessi e congelati sulle lame in modo da mantenerle in circolazione. Il pestello non toccherà le lame anche con la macchina in funzione
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Tacche di misurazione



Boccale Interlock Ascent™ AER

VTX 071197

- Capacità: 1,4L



0 703113 711978

Boccale Interlock Ascent™ AER

VTX 071197

Contenitore da 1,4L compatibile per la serie Ascent™. Estremamente versatile sia per frullare che per shakerare cocktail senza frantumare il ghiaccio. Ideale per creare emulsioni cremose, spume culinarie leggere e creme montate voluminose. Gli ingredienti liquidi passano attraverso i piccoli fori nel disco rotante, mentre gli ingredienti solidi come il ghiaccio, la frutta e le erbe vengono mescolati ma non ridotti in purea.

- 3 anni di garanzia
- Pestello incluso nella confezione
- Coperchio ventilato con apertura dall'alto
- Dotato di tecnologia di interblocco
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Tacche di misurazione





Vitamix Explorian 310 BK

VTX E310 BK

- Colore: nero



0 703113 661518



Vitamix Explorian 320 BK

VTX E320 BK

- Colore: nero



0 703113 727917



Vitamix Explorian 520 BK

VTX E520 BK

- Colore: nero



0 703113 727313

Il Power Blender Explorian è stato progettato per adattarsi facilmente a qualsiasi piano cucina e alla vita di tutti i giorni. Le sue dimensioni contenute e la leggerezza del suo contenitore lo rendono adatto per realizzare dalle 3 alle 5 porzioni. Elegante e compatto.

Vitamix Explorian 310 BK

VTX E310 BK

Ideale per centrifugare, spremere, realizzare gelati in pochi secondi e preparare zuppe calde a partire da ingredienti freddi in soli 5 minuti; ideale per gustare bevande calde a base di latte, fondute, creme e salse oltre che per macinare frutta secca, chicchi di caffè ed erbe aromatiche.

- 5 anni di garanzia
- Tasto funzione Pulse con accensione e spegnimento rapido per tritare gli ingredienti e per miscelare le preparazioni rapidamente
- Funzione pulizia (pulisce il boccale in meno di un minuto)
- Potenza motore: 2 CV
- Velocità variabile
- Boccale 1,4 L in Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Pestello per comprimere gli ingredienti spessi e congelati sulle lame in modo da mantenerle in circolazione. Il pestello non toccherà le lame anche con la macchina in funzione
- Dimensioni: 28 x 20 x 46 cm
- Peso: 4,76 Kg

Vitamix Explorian 320 BK

VTX E320 BK

Power Blender Explorian velocità variabile. Come modello 310 ma con le seguenti caratteristiche:

- 7 anni di garanzia
- Potenza motore: 2.2 CV
- Boccale 2 L in Eastman Tritan® copoliestere BPA-free

Vitamix Explorian 520 BK

VTX E520 BK

Power Blender Explorian velocità variabile. Come modello 310 ma con le seguenti caratteristiche:

- 7 anni di garanzia
- Potenza motore: 2 CV
- 3 programmi preimpostati per frullati, zuppe calde e dessert surgelati
- Boccale 2 L in Eastman Tritan® copoliestere BPA-free





Adattatore per bicchiere to-go

VTX 072493


Adattatore per bicchiere to-go

VTX 072493

Adattatore per bicchiere To-go, compatibile con i power blender Vitamix esclusa la serie Ascent. Questo adattatore permette di utilizzare i bicchieri To-go da 0,6lt, ideali per preparare succhi o frullati da portare con sè e da versare facilmente grazie al tappo con beccuccio. Bicchiere To-go non incluso nella confezione.

- 3 anni di garanzia
- Ottimo per porzioni singole
- Le lame sono progettate per polverizzare qualsiasi tipo di ingrediente
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser





Mix&go Container S-30

VTX WET 60

- Capacità: 0,6 lt
- Compatibile per S30



0 703113 562648



Wet Container

VTX WET 90

- Capacità: 0,9 lt
- Compatibili per TNC, modelli PRO, Explorian



0 703113 610486



Wet Container

VTX WET 140

- Capacità: 1,4 lt
- Compatibili per TNC, modelli PRO, Explorian



0 703113 162213

Mix&go Container S-30

VTX WET 60

Il contenitore da 0,6 lt è leggero, resistente e perfetto per la lavorazione di piccole quantità di frullati. Con il tappo a chiusura ermetica diventa una comoda bottiglia da portare sempre con sé.

- Ottimo per porzioni singole
- Le lame sono progettate per polverizzare cibi interi da aggiungere a frullati, zuppe calde, dessert surgelati etc...
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio a chiusura ermetica con gancio
- Altezza: 20,5 cm

Wet Container

VTX WET 90

Il contenitore da 0,9 lt è leggero, resistente e perfetto per la lavorazione di piccole quantità di frullati.

- 3 anni di garanzia
- Ottimo per porzioni singole
- Le lame sono progettate per polverizzare cibi interi da aggiungere a frullati, zuppe calde, dessert surgelati etc...
- La confezione include un pestello per comprimere gli ingredienti spessi e congelati sulle lame in modo da mantenerle in circolazione. Il pestello non toccherà le lame anche con la macchina in funzione
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Tacche di misurazione
- Altezza: 24,8 cm

Wet Container

VTX WET 140

Il contenitore da 1,4 lt è perfetto per la preparazione di grandi ricette conservando tuttavia la sua leggerezza e compattezza.

- 3 anni di garanzia
- Le lame sono progettate per polverizzare cibi interi da aggiungere a frullati, zuppe calde, dessert surgelati, etc...
- La confezione include un pestello per comprimere gli ingredienti spessi e congelati sulle lame in modo da mantenerle in circolazione. Il pestello non toccherà le lame anche con la macchina in funzione
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Tacche di misurazione
- Altezza: 26 cm



Wet Container

VTX WET 200

- Capacità: 2 lt
- Compatibili per TNC, modelli PRO, Explorian



0 703113 161643



Wet Container

VTX WET 200 LP

- Capacità: 2 lt
- Compatibili per TNC, modelli PRO, Explorian



0 703113 577048



Dry Container

VTX DRY 90

- Capacità: 0,9 lt
- Compatibili per TNC, modelli PRO, Explorian



0 703113 162084

Wet Container

VTX WET 200

Contentitore da 2 lt per Vitamix TNC, PRO500 e Explorian.

- 3 anni di garanzia
- Le lame sono progettate per polverizzare cibi interi da aggiungere a frullati, zuppe calde, dessert surgelati etc...
- La confezione include un pestello per comprimere gli ingredienti spessi e congelati sulle lame in modo da mantenerle in circolazione. Il pestello non toccherà le lame anche con la macchina in funzione
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Tacche di misurazione

Wet Container

VTX WET 200 LP

Contentitore da 2 lt per Vitamix PRO 300, PRO 750 e Explorian.

- 3 anni di garanzia
- Caratteristiche come VTX WET 200

Dry Container

VTX DRY 90

Il contenitore da 0,9 lt per Vitamix macina cereali integrali e caffè fino a ottenere farine fresche, mescola pastella, preparare l'impasto per pane, pizza, etc.

- 3 anni di garanzia
- Il design delle lame è studiato appositamente per macinare i cereali interi fino ad ottenerne una farina finissima
- La confezione include una spatola
- La confezione include un libro sui cereali integrali, completo di ricette per numerose tipologie di pane e dessert
- Materiale: Eastman Tritan® copoliestere BPA-free
- Lame in acciaio inox tagliate a laser
- Coperchio ventilato con apertura per l'aggiunta di ingredienti in sicurezza mentre la macchina è in funzione
- Tacche di misurazione
- Altezza: 24,8 cm



Supporto per Tamper E310

VTX 065471

- Compatibile per modello Explorian



Supporto per Tamper Ascent

VTX 064585

- Compatibile per modello Ascent



Classic Tamper

VTX 000760


Tamper Pro

VTX 016041


Mini Tamper

VTX 015033


Under Blade Scraper

VTX 064584


Supporto per Tamper E310

VTX 065471

Si adatta perfettamente sul lato destro o sinistro della base del Vitamix e consente al tamper una sistemazione ordinata e una facile fruibilità durante le fase di miscelazione. Tamper escluso.

- Adatto alla serie Vitamix Explorian

Supporto per Tamper Ascent

VTX 064585

Si adatta perfettamente sul lato destro o sinistro della base del Vitamix e consente al tamper una sistemazione ordinata e una facile fruibilità durante le fase di miscelazione. Tamper escluso.

- Adatto alla serie Vitamix Ascent

Classic Tamper

VTX 000760

Pestello grande per boccale da 2 l progettato per eliminare le bolle d'aria che si possono formare durante la miscelazione, aiuta a miscelare ulteriormente tutti gli ingredienti, anche quelli più densi.

- Plastica BPA-free
- Con paramani per un utilizzo sicuro
- Lunghezza: 30 cm

Tamper Pro

VTX 016041

Pestello per modelli Pro 750, S30 e Ascent

Mini Tamper

VTX 015033

Pestello per boccale da 0,9 e 1,4 l progettato per eliminare le bolle d'aria che si possono formare durante la miscelazione, aiuta a miscelare ulteriormente tutti gli ingredienti, anche quelli più densi.

- Plastica BPA-free
- Con paramani per un utilizzo sicuro
- Lunghezza: 25 cm

Under Blade Scraper

VTX 064584

Spatolina per raschiare e riuscire ad arrivare nei punti più difficili del contenitore del Vitamix.