



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

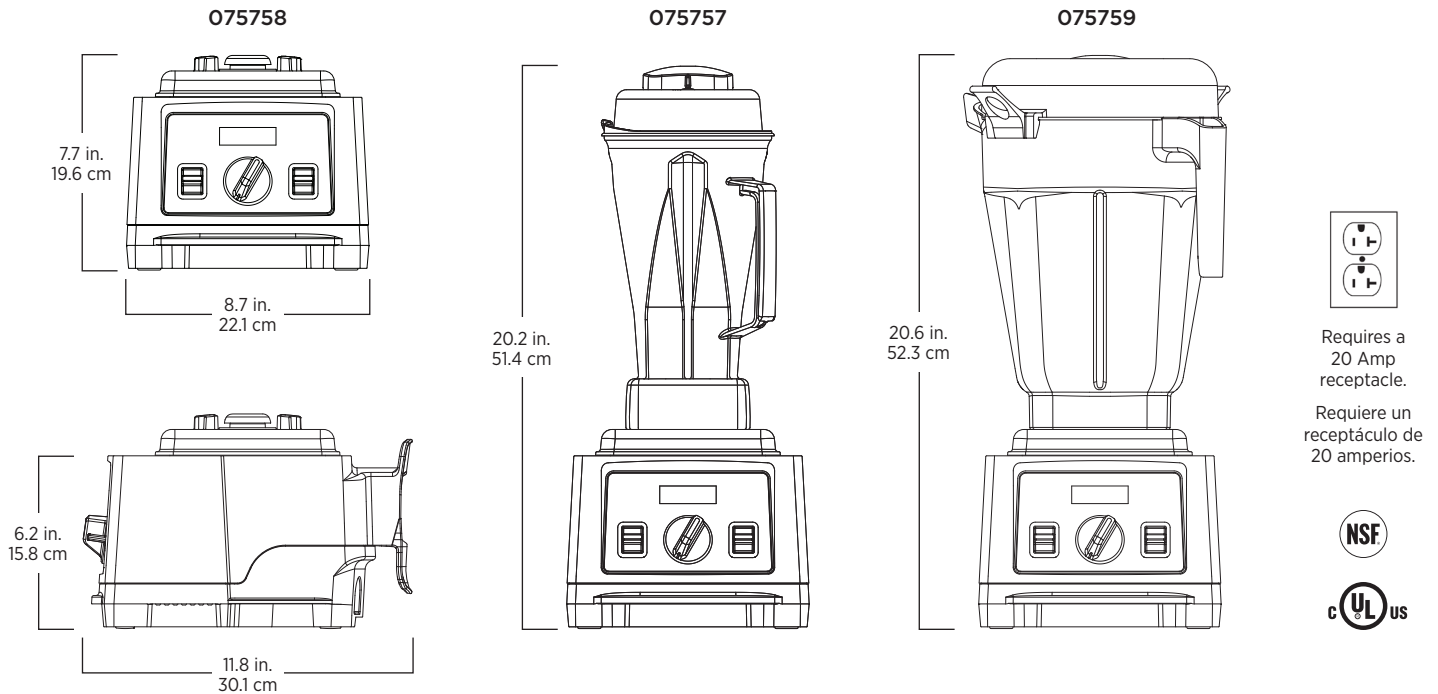
- Power-Prep works with three versatile container sizes: the Culinary Container (64 oz.), for standard capacity, all-purpose blending; the Accelerate™ Container CE (40 oz.), for faster, more aggressive blends; and the Big Batch™ Container (1.5 gal.), for large batch blending.
- The heavy-duty, large-rotor 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 versatilidad se encuentra con la potencia

Power-Prep™ redefine el licuado en la cocina profesional con una versatilidad y un rendimiento inigualables. Con tres jarras compatibles diseñadas para una base optimizada, licúa desde 3 onzas hasta 1.5 galones, permitiéndole preparar las recetas más difíciles sin sobrecalentarse. Un motor de alto rendimiento y controles intuitivos proporcionan resultados consistentes y de alta calidad, lote tras lote, sin importar quién esté licuando.

Diseño inteligente del producto

- Power-Prep trabaja con tres tamaños versátiles de jarras: la jarra Culinaria (64 onzas), para licuados de uso general con capacidad estándar; la jarra Accelerate CE (40 onzas), para licuados más rápidos y agresivos; y la jarra Big Batch (1.5 galones), para licuados en lotes grandes.
- El motor de alta resistencia y rotor grande se combina con un avanzado sistema térmico y ventilaciones integradas para manejar licuados consecutivos y recetas de alta carga y baja velocidad.
- Una pantalla brillante y fácil de leer incluye un indicador de temperatura para evitar el sobrecalentamiento, y un temporizador para un mayor control y confianza al licuar.
- El almacenamiento integrado de cables mantiene los mostradores organizados y reduce el desorden, proporcionando un espacio de trabajo más limpio y eficiente.
- El control de velocidad variable y la barra presionadora ofrecen una gama completa de texturas precisas.



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 incluye la base del motor Power-Prep.

075757 incluye Power-Prep con una jarra Culinaria de 64 onzas completa con ensamblaje de las espas, tapa y barra presionadora.

075759 incluye Power-Prep con una jarra Big Batch de 1.5 galones completa con ensamblaje de las espas, tapa y barra presionadora.

075760 incluye Power-Prep con barra presionadora, 2 jarras (jarra Big Batch de 1.5 galones y jarra Culinaria de 64 onzas), completos con ensambles de las espas y tapas.

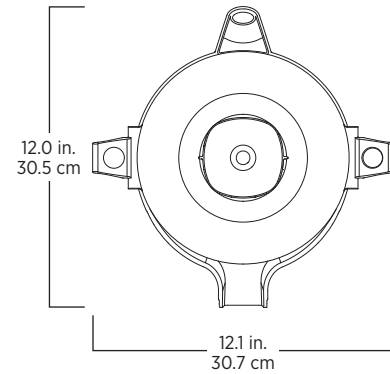
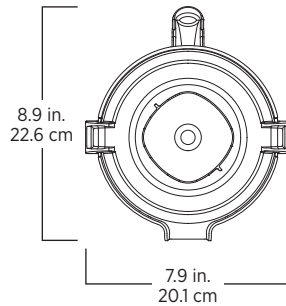
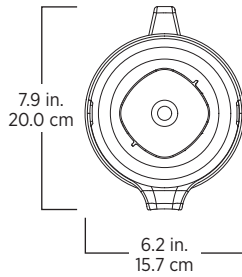
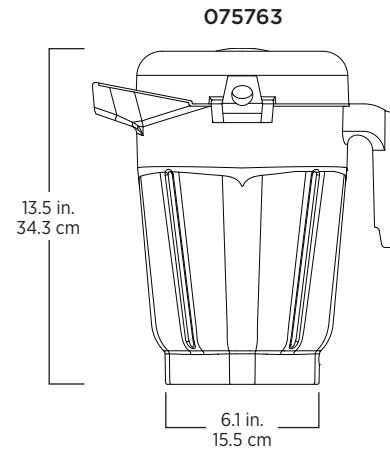
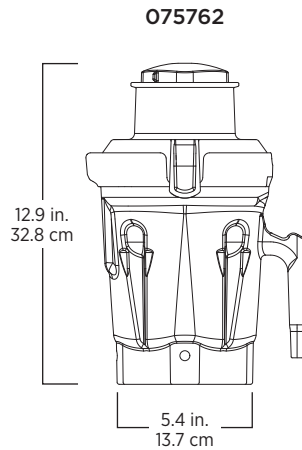
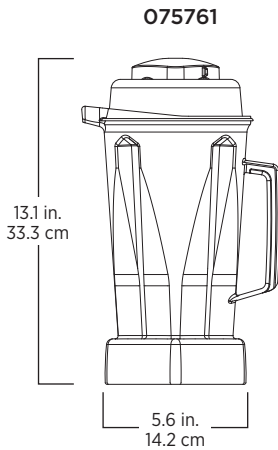
La base del motor Power-Prep está respaldada por una garantía de cuatro años o 700 horas, lo que ocurra primero. Para obtener información más completa sobre los términos y condiciones de la garantía, visite vitamix.com/commercial.

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.

Especificaciones del Producto

Número de Artículo	075758 - Base del motor Power-Prep solamente 075757 - Power-Prep + jarra Culinaria de 64 onzas 075759 - Power-Prep + jarra Big Batch de 1.5 galones 075760 - Power-Prep + jarra Big Batch de 1.5 galones + jarra Culinaria de 64 onzas
Motor	≈2.7 HP de potencia de salida máxima
Especificaciones Eléctricas	120 V, 60 Hz, 15 A <i>Esta unidad requiere un receptáculo de 20 amperios</i>
Peso Neto lb (lb con la caja)	075758 - 11.5 lb (13.3 lb) 075757 - 14.2 lb (17.0 lb) 075759 - 16.2 lb (19.4 lb) 075760 - 19.0 lb (23.8 lb)
Dimensiones (Al x An x Pr)	075758 - 7.7 x 8.7 x 11.8 pulg 075757 - 20.2 x 8.7 x 11.8 pulg 075759 - 20.6 x 9.6 x 11.8 pulg



Also Available

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

También Disponible

075761	Jarra Culinaria de 64 onzas <i>(completa con ensamblaje de las aspas y tapa)</i>
075762	Jarra Accelerate CE de 40 onzas <i>(completa con ensamblaje de las aspas dobles Advance y tapa)</i>
075763	Jarra Big Batch de 1.5 galones <i>(completa con ensamblaje de las aspas y tapa)</i>

Contact Information

U.S.A.

800.4DRINK4 or 800.437.4654
commercial@vitamix.com

Información de Contacto

Latin America

+1.440.782.2450
international@vitamix.com

vitamix.com/commercial

For more information, contact your local foodservice distributor.

Para más información, póngase en contacto con su distribuidor local de equipos para food service.

