

 **fritermia**



 **Vitamix**
COMMERCIAL

Smarter Investment

En tu cocina quieres lo mejor para tí y tus clientes. Necesitas dar lo mejor cada día y exigir que los equipos ofrezcan el máximo rendimiento. Esta es la razón por la que los Chefs y los operadores de la restauración global confían en Vitamix. Ellos saben que su batidora, no sólo es un equipo, es parte esencial de su éxito.



Índice

Gama Comercial

Batidoras con campana	123
-----------------------	-----

Batidoras sin campana	123
-----------------------	-----

Batidoras de cocina	123
---------------------	-----

Mezcladoras	123
-------------	-----

Vasos	123
-------	-----

Accesorios y repuestos	123
------------------------	-----



GAMA COMERCIAL

Comida ó bebida, en barra ó en cocina, siempre hay una Vitamix que se adapta a su menú y sus necesidades. Nunca ha sido más fácil seleccionar la máquina apropiada. Hemos dividido categorías en base a la aplicación, de manera que podrá identificar cual es la mejor para su negocio.





BATIDORAS CON CAMPANA

Reducción del ruido en funcionamiento para una mejor experiencia en el entorno y de sus clientes.

Hasta 34 programas
para ciclos automáticos

Los vasos Advance ofrecen la
mayor eficiencia y rapidez

Dos modelos. El referente en las grandes
cadenas nacionales e internacionales



BATIDORAS SIN CAMPANA

Varias opciones de control y variedad en la
compatibilidad de vasos licuadores entre los que elegir

Hasta 6 programas optimizados
con parada automática

Recomendado para una gran variedad de aplicaciones,
desde smoothies a bebidas congeladas ó açai bowls

Diseño ergonómico y funcional , con la mejor
relación precio/producto del mercado.



BATIDORAS DE COCINA

Potente eficiencia para acortar los tiempos en
aplicaciones Back of House (BOH)

El control de velocidad permite conseguir
texturas perfectas en cada ciclo

El empujador permite añadir ingredientes densos
durante el proceso

Equipos imprescindibles para los que
buscan la excelencia



MEZCLADORAS

Añada ingredientes en sus postres
helados con facilidad y rapidez

Prepare batidos con helado
soft ó natural

Modelo manual ó
programable

Flexibilidad para ampliar sus menús
con muy poca inversión

Explora lo que podemos hacer juntos



Técnica:
BATIR

La velocidad de las cuchillas Vitamix permiten incorporar ingredientes con rapidez, incluyendo hielo, fruta congelada, obteniendo bebidas de alto nivel. Dependiendo del control de su máquina podrá elegir programas para conseguir los resultados mas consistentes. 93 velocidades para obtener el mejor sabor y textura en boca.



Técnica:
PICAR

Usando el interruptor de Pulso o Encendido/Apagado, puede aplicar la fuerza de la máquina para picar los ingredientes, creando salsas y aderezos con trozos sin necesidad de usar un cuchillo. En lugar de un procesador de alimentos con controles limitados, una licuadora Vitamix le ofrece una gama completa de velocidades para ajustar sus cortes.



Técnica:
CALENTAR

Con la máquina Vitamix tendrá la capacidad de calentar ingredientes mediante fricción. Las sopas y salsas generalmente se pueden llevar a 75°C en solo 5 minutos de batido. Utilice esta potencia en su beneficio para crear natillas y salsas delicadas, en lugar de correr el riesgo de quemarlas al baño maría.



Técnica:
HOMOGENEIZAR

Los ingredientes congelados se homogeneizan rápidamente en el vórtice del recipiente, sin que queden trozos. Las máquinas Vitamix te permiten crear una amplia gama de recetas que de otro modo llevarían demasiado tiempo, ya que puedes licuar postres caseros en un solo proceso y servir inmediatamente.



Técnica:
MOLER

Muele y pulveriza prácticamente cualquier ingrediente para crear cada elemento del menú desde cero sin aceite, azúcar ni estabilizadores añadidos. Por ejemplo, transforme las nueces tostadas en mantequilla ó produzca azúcar glass directamente. Una amplia variedad de texturas que simplemente no son posibles con otro aparato.



Técnica:
EMULSIONAR

Al verter aceite lentamente a través de la abertura del tapón de la tapa, se crean emulsiones en segundos. Incluso los cocineros novatos pueden dominar esta técnica para crear vinagretas simples, salsa holandesa y más.



Técnica:
CREMOSOS

Crear texturas cremosas y esponjosas en el vaso Vitamix le ahorrará tiempo y dinero a su pastelero. No es necesario tamizar los ingredientes: la velocidad de la licuadora rompe los grumos e incorpora completamente los ingredientes para obtener recetas con crema, perfectas.



Técnica:
PURÉS

En un solo proceso, la licuadora Vitamix ofrece un refinamiento de textura y sabor excepcional que normalmente requiere pasos adicionales como colar con un chino. Ajuste fácilmente la velocidad para controlar la sensación en la boca y cree de todo, desde una salsa texturizada hasta un puré suave y sedoso.



Técnica:
INFUSIONAR

Lleve los cócteles artesanales al siguiente nivel creando sus propias bases con sabores, directamente en la licuadora. Simplemente agregue menta, ralladura de cítricos o especias a su base simple mezclada en la batidora y PULSE unas cuantas veces para combinar el sabor.



Técnica:
DESESTRUCTURAR

Deje que su batidora Vitamix haga el trabajo de preparación por usted. Pulsar le permite picar rápidamente elementos como hierbas frescas para liberar sus aceites esenciales y crear una excelente bebida mezclada. Agregue el toque final perfecto moliendo su propia azúcar o sal para obtener bordes de vaso diferenciadores.



Técnica:
ESPUMAR

Licúe la crema espesa con los aromas elegidos (como menta o chocolate) a alta velocidad hasta que se formen picos suaves. O cree una mousse deliciosa como postre principal batiendo la crema y agregando los saborizantes que se han mezclado por separado.



Técnica:
LICUADO INTEGRAL

Para las zumerías y los smoothie Bars, un batido de zumo fresco está lleno de sabor. Y Vitamix mezcla todo el ingrediente para obtener más fibra y menos desperdicio. Simplemente mezcle los ingredientes de frutas y verduras con agua/zumos hasta obtener la consistencia deseada. Estos zumos frescos también son una excelente opción para incluir en el menú de su restaurante.

BATIDORAS CON CAMPANA





THE QUIET ONE

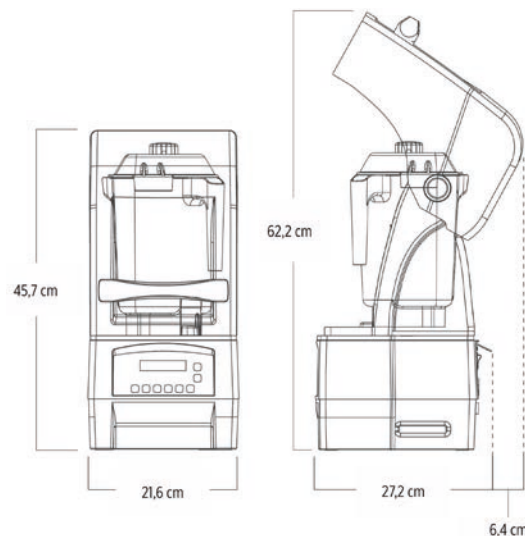
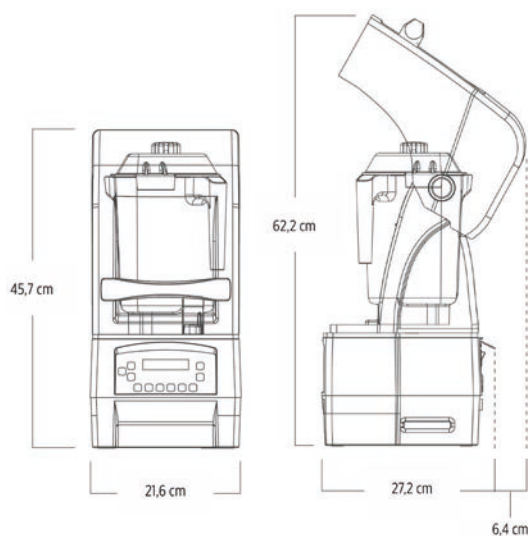
TOUCH & GO ADVANCE

Nuestro modelo más silencioso y popular entre las grandes cadenas

Modelo con campana de insonorización para locales de demanda media

Referencia	58674-BFBB	67000-AFBB
Aplicaciones	Ideal para ciclos de dos/tres bebidas de smoothies, frappes, zumos, batidos y cocktails	Ideal para cualquier bebida de smoothies, frappes, zumos, batidos y cocktails
Motor / Controles	3 HP / 34 programas en memoria seleccionables 6 desde el panel	2,3 HP / 20 programas en memoria seleccionables 6 desde el panel
Vaso Incluido	Vaso Advance con cuchilla Advance de 1,4 litros	Vaso Advance con cuchilla Advance de 0,9 litros
Programación	Programable con kit (vendido a parte)	--
Pulse	High / Low Pulse	High / Low Pulse
Accesorios	Vaso Advance de 1,4 ó 0,9 litros / Vaso estándar de 1,4 ó 0,9 litros / Vaso Aerating de 0,9 litros	Vaso Advance de 1,4 ó 0,9 litros / Vaso estándar de 0,9 litros / Vaso Aerating de 0,9 litros

Dimensiones





BATIDORAS SIN CAMPANA





DRINK MACHINE ADVANCE

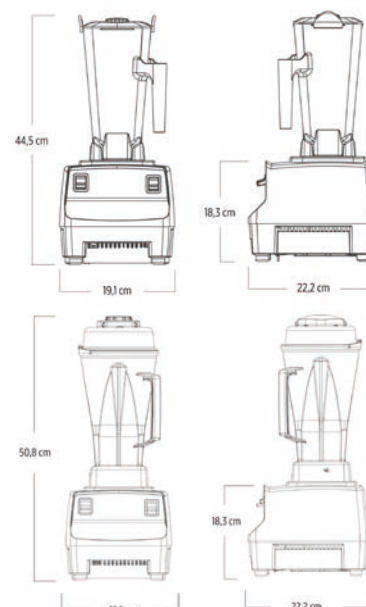
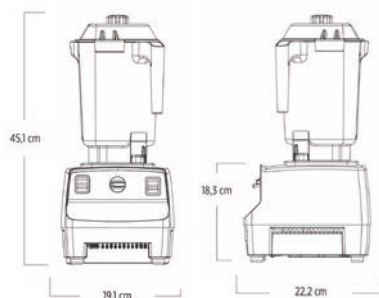
DRINK MACHINE TWO SPEED

Seis recetas preprogramadas para adaptarse a cualquier Menú

El modelo más sencillo, con resultados consistentes

Referencia	10108-AFBB (NEGRA) 58665-AFBB (ROJA)	58804-AFBB
Aplicaciones	Ideal para cualquier bebida de smoothies, frappes, zumos, batidos y cocktails	Ideal para bowls de açai, sorbetes, y smoothies verdes
Motor / Controles	2,3 HP / 6 programas seleccionables para bebidas consistentes de alta calidad	2,3 HP / 2 velocidades
Vaso Incluido	Vaso Advance con cuchilla Advance de 1,4 litros	Vaso estandar de 1,4 litros
Programación	Programable con kit (vendido por separado)	--
Pulse	High / Low Pulse	High / Low Pulse
Accesorios	Vaso Advance de 1,4 ó 0,9 litros / Vaso estándar de 1,4 ó 0,9 litros / Vaso Aerating de 0,9 litros	Vaso estándar de ó 0,9/1,4 ó 2 litros / Vaso Aerating de 0,9 litros

Dimensiones



BATIDORAS DE COCINA





VITA-PREP 3

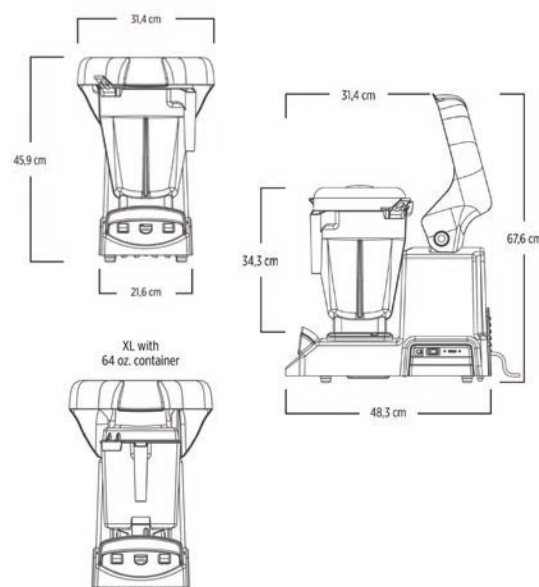
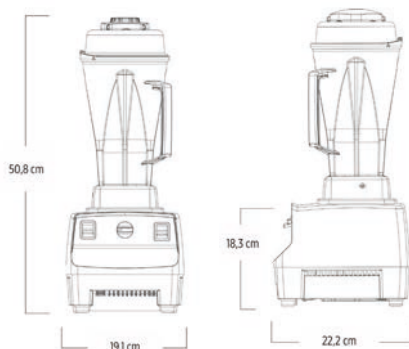
VITAMIX XL

Potencia, versatilidad y capacidades únicas para las cocinas más exigentes

Nuestra batidora más potente y con la mayor capacidad para la máxima eficiencia

Referencia	58627-AFBB	10185
Aplicaciones	Para las tareas mas complicadas en cocina, cortar, emulsionar, batir, calentar, homogenizar.	Ideal para ciclos de gran volumen, bases de helado, batidos, cremas, aderezos y pures
Motor / Controles	3 HP con protección sobrecalentamiento	4,2 HP transmisión por correa
Vaso Incluido	Vaso de 2 litros con cuchilla húmeda	Vaso XL de 5,6 L y vaso de 2 L con cuchillas XL
Empujador	Incluido	Incluido
Control	Control de velocidad variable ó potencia máxima	Control de velocidad variable y PULSE
Accesorios	Vaso estándar de ó 0,9/1,4 ó 2 litros Vaso Aerating de 0,9 litros	Vaso XL de 5,6 L y cuchilla XL Vaso XL de 2 L y cuchilla XL

Dimensiones



MEZCLADORAS





MIX'N MACHINE ADVANCE

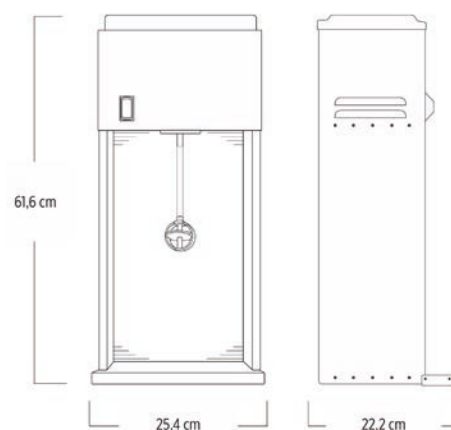
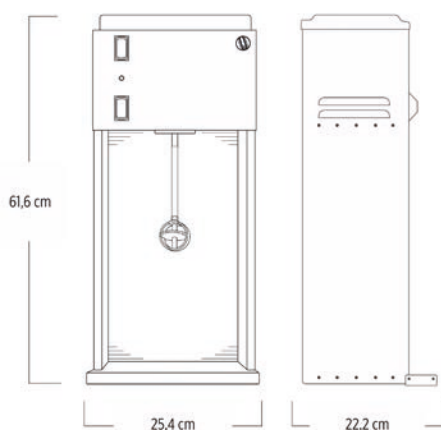
MIX'N MACHINE

Recetas programadas de Mix-ins en helados y yogurt helado

Mezclado manual de Mix-ins en helados y yogurt helado

Referencia	58627-AFBB	VM0801
Aplicaciones	Postres helados con Toppings	Postres helados con toppings
Motor/Controles	500 - 3000 rpm	3440 rpm
Vaso incluido	-	-
Control	6 programas con aceleración gradual	Manual
Activación	Activación con vaso / función PULSE	On/Off
Accesorios	Diferentes tipos de agitador. Consultar	Diferentes tipos de agitador. Consultar

Dimensiones





- ◆ Limpieza en segundos de los vasos ahorrando agua.
- ◆ Olvídense de limpiar a mano los vasos ó dejar correr el agua. El Rinse-O-Matic ® es la manera más eficaz de enjuagar los vasos. Simplemente coloque el vaso boca abajo y el agua a alta presión eliminará todos los residuos en segundos ahorrando tiempo y dinero.
- ◆ El potente rociador quita los residuos adheridos.
- ◆ Rocía únicamente cuando se presiona. Facilidad de uso.
- ◆ Construcción en plástico ABS prácticamente irrompible para asegurar una larga vida útil estimada en más de 1,000,000 de ciclos.
- ◆ Se conecta a cualquier grifo estándar con rosca y no requiere electricidad.

Referencia	Descripción	Dimensiones (cm) Anch x Prof x Alt
1446	Rinse-O-Matic ®	34,5 x 14,0 x 14,0

La Elección Acertada

Para comidas, bebidas, aplicaciones frente a cliente ó en cocina, tenemos las máquinas adaptadas a su negocio.

Cada vaso Vitamix ha sido diseñado para mover los ingredientes de manera precisa hacia las cuchillas, dotándolas de una excelente rapidez de servicio y unas mezclas de exquisita calidad.

	Vasos Advance		Vasos Estándar			Vasos Especiales		
	1,4 Litros	0,9 Litros	2,0 Litros	1,4 Litros	0,9 Litros	0.9 Litros Aerating	5.6 Litros	2.0 Litros XL
Vita-Prep 3								
			✓	●	●	●		
Vitamix XL								
							✓	✓
Touch & Go Advance								
		✓		●	●	●		
The Quiet One								
	✓	●		●	●	●		
Drink Machine Two Speed								
			●	✓	●			
Drink Machine Advance								
	✓	●	●	●	●	●		



Vaso estándar en el suministro con la máquina



Vaso compatible con la máquina y disponible para su venta

GUIA RÁPIDA DE ACCESORIOS Y REPUESTOS





5.6 Litros Vaso Vitamix XL

16066



15900
Tapa



15062



15897



15901



2.0 Litros Vaso Vitamix XL

15894



15892



15942



15941



15596

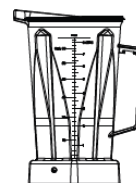


2.0 Litros Vaso Estándar

58626
Húmedo



58625
Vaso



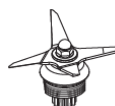
760



62984



1152
Húmedo



836



62985



0.9 Litros Vaso Estándar

16211
Húmedo



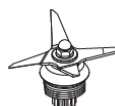
15643
Vaso



15851



1152
Húmedo



836

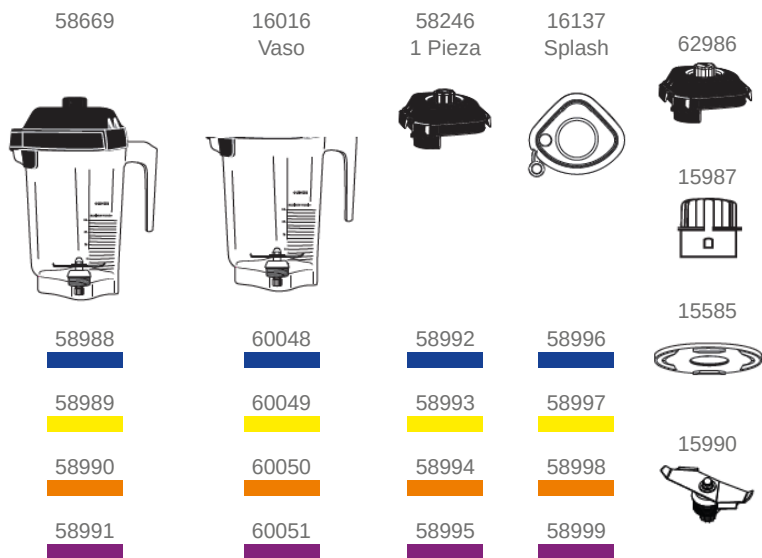


59425

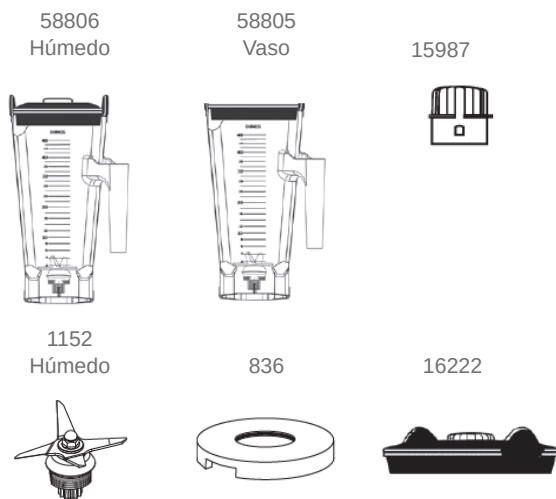




1.4 Litros Vaso Advance



1.4 Litros Vaso Estándar



0.9 Litros Vaso Estándar



0.9 Litros Vaso Aerating





0.9 Litros Vaso Advance

58667



58984

58985

58986

58987

16019
Vaso

60044

60045

60046

60047

58246
1 Pieza

58992

58993

58994

58995

16137
Splash

58996

58997

58998

58999

62986



15987



15585



15990



1.4 Litros Vaso Estándar

58806
Húmedo1152
Húmedo58805
Vaso

836



15987



16222



0.9 Litros Vaso Estándar

16211
Húmedo1152
Húmedo15643
Vaso

836



15851



59425



0.9 Litros Vaso Aerating

62947



15851



836

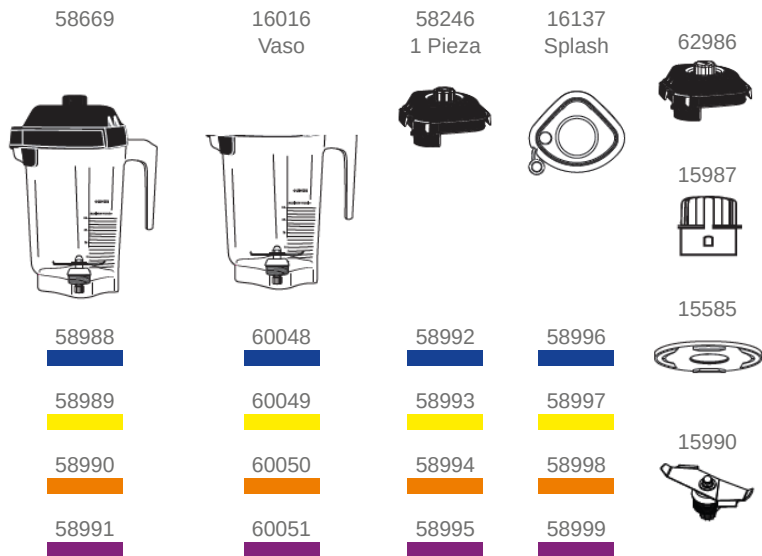


59425



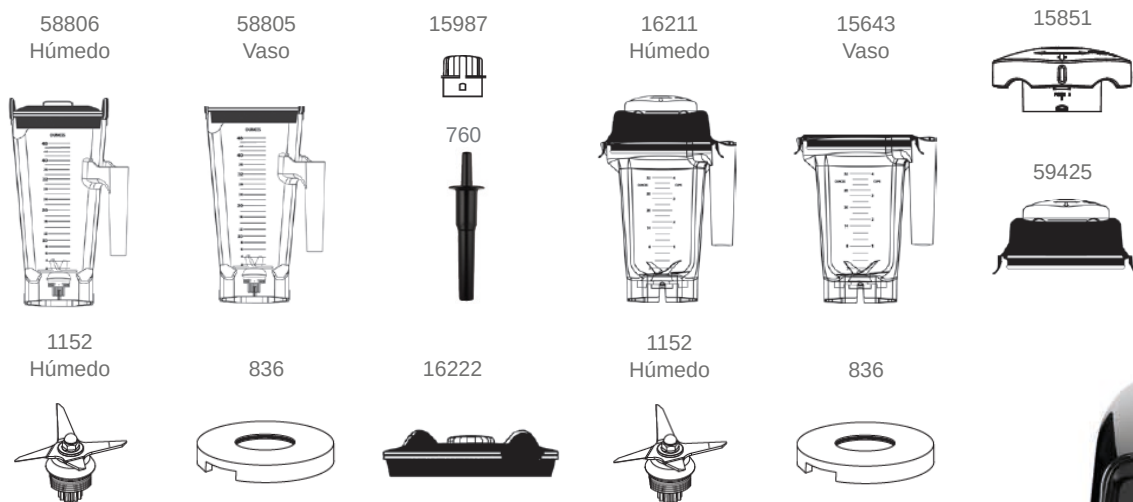


1.4 Litros Vaso Advance

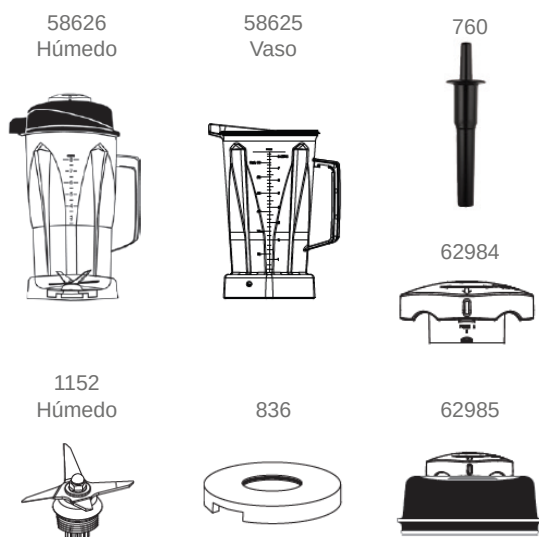


1.4 Litros Vaso Estándar

0.9 Litros Vaso Estándar



2.0 Litros Vaso Estándar





0.9 Litros Vaso Estándar

16211
Húmedo



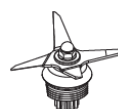
15643
Vaso



15851



1152
Húmedo



836



59425



1.4 Litros Vaso Estándar

58806
Húmedo



58805
Vaso



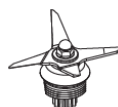
15987



760



1152
Húmedo



836



16222



2.0 Litros Vaso Estándar

58626
Húmedo



58625
Vaso



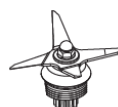
760



62984



1152
Húmedo



836



62985





 **Vitamix**
122456-2
12-21

fritermia

Dirección

C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10
Polígono Industrial Camporosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

Contacto

Teléfono: (+34) 91 802 37 93
e-mail: fritermia@fritermia.com