



Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Vitamix Händler:

## F&B Tec GmbH

Food & Beverage Equipment

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH | Tel.: 0371 - 262 00 40 Gutsweg 2 Fax: 0371 - 262 00 41

09221 Neukirchen | Mail: office@f-b-tec.de



www.f-b-tec.de



Vitamix Geräte sind dank ihrer außerordentlich langen Lebensdauer, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit stets erste Wahl bei Gastronomen, Restaurantführern und Barkeepern weltweit. Sie eignen sich sowohl für den Einsatz im Thekenbereich, als auch in nicht einsehbaren Arbeitsbereichen wie z.B. Restaurantküchen.

Seit über 70 Jahren stellt Vitamix Geräte her, die auch den anspruchsvollsten Kunden und Anwendungen gerecht werden. Durch ihre Zuverlässigkeit, lange Lebensdauer und ausgezeichnete Leistung entstehen für Vitamix Geräte deutlich geringere Kosten als bei der Anschaffung eines vergleichbar preiswerteren Wettbewerbsprodukts: Mit Vitamix haben Sie kaum Ausfälle durch Fehlfunktionen, kaum Reparaturkosten und Ihr Gerät hat einen deutlich längeren Lebenszyklus als andere Markenprodukte.

Für weitere Informationen und Beratung bei der Auswahl des richtigen Vitamix Geräts für Ihren Betrieb besuchen Sie unsere Webseite oder rufen Sie uns an.

MENÜZUBEREITUNG GETRÄNKEZUBEREITUNG & RINSE-O-MATIC LECKEREIEN BEIMISCHEN



Wo professionelle Zubereitung, hervorragender Geschmack und perfekte Texturen gefragt sind, vertrauen Spitzenköche und Kochschulen auf Vitamix Geräte.

Durch ihre Vielseitigkeit, Zuverlässigkeit und herausragende Leistung erleichtern Vitamix Mixer die Verarbeitung verschiedenster frischer Zutaten, liefern eine stets gleichbleibende, ausgezeichnete Qualität und steigern somit die Effizienz Ihres Unternehmens.

Vitamix XL® Maximieren Sie Ihre Kapazitäten. Dieses Gerät wurde speziell dazu entwickelt, Zubereitungszeiten zu verkürzen und die Effizienz Ihrer Küche zu steigern. Mit 5,6 | Fassungsvermögen hat der Vitamix XL den größten Mixbehälter und erlaubt die Zubereitung von bis zu 24 Portionen (200 ml) gleichzeitig. Ein Kinderspiel für den starken Motor mit einer Spitzenleistung von bis zu 4,2 PS.

Vita-Prep® 3 Dieses 3 PS starke Kraftpaket zeichnet sich durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten aus: Es schneidet, mahlt oder mischt alle weichen und empfindlichen sowie alle festen und groben Zutaten. Das Ergebnis ist dank der stufenlosen Drehregulierung immer perfekt. Mit dem praktischen Handstößel haben Sie auch während des Mixens volle Kontrolle. Bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Pürees, Eiscremes, Suppen und Dips sowie Smoothies, Shakes und vieles mehr zu.







Weltweit verlassen sich Gastronomen auf die professionelle Ausstattung von Vitamix, wenn es darum geht, eine vielfältige und qualitativ hochwertige Getränkekarte anbieten zu können. Vitamix Geräte liefern eine dauerhaft gleichbleibende Konsistenz, arbeiten zuverlässig und sparen Ihrem Service Zeit. Individualisierte Programme erleichtern die Bedienung. Perfekt texturierte Frappés, Smoothies, Shakes, Daiquiris, Margaritas und weitere Mixgetränke bereiten Sie auf Knopfdruck schnell und effizient zu.



stufenlose Geschwindigkeitsregulierung und die Abschaltautomatik

machen die Zubereitung verschiedenster Mixgetränke besonders

flexibel. Durch die Entnahmeöffnung und den abnehmbaren Schall-

schutz ist eine einfache Reinigung gewährleistet. The Quiet One®

Blending Station® Advance® Selbst die schwierigste Zutatenkompo-

sition schafft dieser 3 PS starke Mixer mühelos, 93 Geschwindigkeits-

stufen und 34 Programme überlassen Ihnen die Kontrolle – und ein

überzeugendes und konsistentes Ergebnis. Die Betriebsgeräusche

T&G® 2 34 optimierte Programme – ausgelegt auf besonders kurze,

aber genauso effiziente Mixzeiten – lassen Sie im Nu Smoothies.

Frozen Drinks, Cocktails und vieles mehr zubereiten. Der Schallschutz

werden durch den transparenten Schallschutz gut abgedämpft.

reduziert die Betriebsgeräusche des 2 PS starken Mixtalents.

ist auch als Einbaugerät erhältlich.



BarBoss® Advance Erweitern Sie Ihre Menükarte mit diesem vielseitigen Mixer. 6 optimierte Programme, eine Abschaltautomatik und eine Momentstufe sorgen nicht nur für hervorragende Smoothies, Shakes und Frozen Drinks, sondern eignen sich auch bestens zur Zubereitung von Sirupen und Cocktailpürees.

Portion Blending System® (PBS) Advance® 2.0 Präzise und schnell können Sie bis zu 4 Getränkeportionen (400 ml) auf einmal zubereiten. Der 19 I große Eisbehälter gibt das Eis exakt nach Gewicht ab. Somit entsteht kein Ausschuss und Sie sparen Zeit und Geld. Das Gerät verarbeitet alle gemischten, gefrorenen und frischen Früchte sowie feste Zutaten. 93 Geschwindigkeiten, eine variable Drehzahlregulierung, 6 optimierte Programme und die Abschaltautomatik sorgen für exzellente Ergebnisse.

Rinse-o-matic® Das Ausspülen der Mixbehälter von Hand und das Reinigen unter fließendem Wasser gehören der Vergangenheit an. Halten Sie Ihren Vitamix Behälter einfach über den Sprühkopf des Rins-o-matic und der hohe Wasserdruck beseitigt sekundenschnell und zuverlässig alle Rückstände.













Bereich Frozen Treat Mixer. Diese Premium Geräte mischen alle festen Zutaten wie Süßigkeiten, Früchte oder Kekse in Ihre Eiscremes und Frozen Yogurts. Sie wurden speziell für den Dauereinsatz in stark frequentierten Eisdielen, Smoothiebars oder Schnellrestaurants entwickelt.

Mix'n Machine® Advance Die innovative "smart delay"-Technologie aktiviert den Getränkefluss mit einer leichten Verzögerung – so dosieren Sie die beizumischenden Leckereien wie Schokoladenstückchen oder Früchte sauber und ohne Ausschuss. 6 voreingestellte Mixprogramme, eine Zyklusende-Anzeige, Abschaltautomatik und Momentstufe machen dieses Arbeitstier zum effizientesten Gerät auf dem Markt.





Vitamix XL The Quiet One Blending Station Advance T&G 2 **Drink Machine Advance** BarBoss Advance PBS Advance 2.0 Mix'n Machine Advance Vita-Prep 3 Rinse-o-matic