



NEU

Verfügbar
ab Mitte
September

Smoothie mixen mit dem neuen Mixer

Der Vitamix Pro 750 verfügt über eine enorme Leistungskraft. Damit werden in wenigen Sekunden Smoothies, Suppen, Pesto, Desserts und vieles mehr zubereitet. Smoothie Liebhaber schätzen den Vitamix im Vergleich zu anderen Geräten vor allem wegen seiner Fähigkeit, einen wirklich faserfreien Smoothie zu produzieren. Das ist vor allem beim Genuss des grünen Smoothie von Bedeutung. Der Vitamix Pro 750 steht diesem Anspruch in nichts nach.

Der neue Vitamix Professional Series 750 ist mit fünf Programmen und einer Reinigungsfunktion ausgestattet. Sieben Jahre Garantielassen daraufschließen, wie überzeugend das Gerät hinsichtlich seiner Langlebigkeit ist. Vitamix wirbt bei dem neuen Mixer außerdem mit den niedrigen Gesamtbetriebskosten, denn wenn der Hochleistungsmixer täglich im Haushalt läuft, hat dies durchaus Auswirkungen auf den Stromverbrauch.

Fünf Automatikprogramme für eine einfache Bedienung

Der Vitamix Pro 750 verfügt über fünf Programme, die Smoothies, gefrorene Desserts, heiße Suppen und Püree mixen. Das fünfte Programm ist für die Reinigung, um eine schnelle und unkomplizierte Säuberung des Vitamix zu ermöglichen. Durch all diese Funktionen lassen sich die Speisen einfach und ohne ständiges Überwachen zubereiten, der Vitamix variiert zudem selbständig die Geschwindigkeiten je nach Programm. Damit wird jedes Mixgut, ob nun Smoothie oder Suppe entlang seiner spezifischen Bedürfniskette hergestellt. Außer den Automatikprogrammen gibt es auch eine variable Geschwindigkeitseinstellung, so dass man Smoothies & Co. nach individuellen Wünschen mixen kann.

Die Puls-Funktion ist eine perfekte Ergänzung zu allen Programmen. Mit ihr kann das Mixgut auf Knopfdruck in die gewünschte Konsistenz gebracht werden.



Masse:

19.6 x 23.9 x 44.2 cm (B x T x H) Gewicht 5.65 kg

Behältervolumen: 2 Liter

VITAMIX PRO 750

Artikel Nr.: KV 22206
EP: CHF 799.26
Nettomarge: 20%
MWST: 8%
VP: CHF 1079.00



KUNZ'VITAL

Postfach 973 · 2301 La Chaux-de-Fonds
Tel. 044 796 22 04 · info@kunuzvital.ch



Verfügbar
ab Mitte
September

Motorblock und Mixbehälter

Der einfach zu reinigende Motorblock ist aus gebürstetem Edelstahl. Der Mixbehälter des Vitamix Pro 750 fasst 2 Liter Volumen und ist aus Tritan Kunststoff und somit BPA-frei. Tritan ist ein Material, das kein schädliches BPA enthält und sich außerdem durch extrem hohe Bruchsicherheit auszeichnet. Die Messer im Mixbehälter sind aus hochwertigem Stahl und verarbeiten das Mixgut daher schnell zu feinen Konsistenzen. Selbst feste Zutaten wie ein Avocadokern kann der Vitamix Pro 750 ohne Probleme zerkleinern. Der Vitamix Pro 750 hat einen optimierten Ausgießer, so dass das Umfüllen von Smoothies, Suppen etc. ohne Verschmutzungen oder Nachtropfen möglich ist. Das Design beim Vitamix Pro 750 ist kompakt, so dass selbst in der kleinsten Küche Platz für dieses Gerät ist.



Hochleistungsmixer und die Lautstärke

Hochleistungsmixer sind grundsätzlich nicht besonders geräuscharm. Da der Mixvorgang in der Regel nur wenige Sekunden in Anspruch nimmt, wird das nicht als allzu störend empfunden. Der Vitamix Pro 750 wurde vom Hersteller in diesem Punkt ebenfalls optimiert. Der neue Mixer hat eine verbesserte Luftzirkulation, was ihn um rund 10 Dezibel leiser macht. Außerdem führt die neue Luftstromführung dazu, dass der Motor selbst beim Mixen von festen Zutaten nicht so schnell überhitzt.

Technische Daten

220-240 Volt, 50 Hz, leistungsstarker 2.2 PS Motor , Klingen erreichen eine Geschwindigkeit von bis zu 434 km/h

**Kabellänge : 1.83 m
GS zertifiziert**

KUNZ'VITAL

Postfach 973 • 2301 La Chaux-de-Fonds
Tel. 044 796 22 04 • info@kunzvital.ch