



Catalogue
2025

Contribuer à un monde meilleur en améliorant la santé et le bien-être au quotidien.

Le meilleur des aliments frais.

Vitamix prépare des ingrédients frais et naturels, génération après génération, depuis 1921. Fondé sur la conviction que **les aliments entiers sont la clé d'une vie dynamique**, notre seul objectif est de rendre vos repas faits maison plus savoureux, plus rapides et plus faciles.

En favorisant une alimentation saine, Vitamix participe à **un meilleur équilibre alimentaire au quotidien**, en facilitant la préparation des fruits et légumes et en conservant au maximum leurs bienfaits nutritionnels. Son rendu sur les céréales, les oléagineux en font aussi un allié de taille pour tous les régimes spécifiques (crudivores, sans gluten...).

La performance.

La puissance concentrée de notre blender permet à chaque composant (le bol, les lames et le moteur) de fonctionner ensemble, créant des mélanges plus rapides et plus lisses. Nos moteurs sont conçus pour maintenir un couple uniforme et des températures fraîches à haute vitesse, fournissant la puissance dont vous avez besoin, sans surchauffe, pour broyer n'importe quel ingrédient.

Cette performance sans équivalent permet de **travailler les textures avec une grande précision**, même sur les aliments complexes ou durs.

La polyvalence.

Le travail unique sur les textures qu'offre le Vitamix, le rend indispensable au quotidien pour préparer tous les repas, des soupes chaudes aux desserts glacés. Grâce à ses accessoires complémentaires, travaillez les émulsions, les sauces ou les céréales de manière à **profiter de tous les bienfaits du fait-maison**.

La durabilité.

Tous les blenders Vitamix sont **robustes, fiables et durables**. Fabriqués aux Etats-Unis avec des matériaux de qualité supérieure, ils sont conçus pour résister à une utilisation intensive et durer des années (garantie de 5 à 10 ans selon les modèles)! C'est ainsi que Vitamix a acquis la réputation d'être **le blender que l'on transmet et non que l'on jette**.

Les inspirations culinaires.

Enchaînez les préparations grâce à la polyvalence du Vitamix et sa facilité de nettoyage. Il permet de réaliser facilement des centaines de recettes, de l'entrée au dessert, salées et sucrées. Redécouvrez le goût des bonnes choses, optez pour **une cuisine colorée et créative** qui donnera envie à tous !

Le vortex Vitamix, simplement redoutable !

UNE GRANDE PRÉCISION SUR LES TEXTURES

UN RENDU HOMOGÈNE ET LISSE

UNE PRÉPARATION PLUS RAPIDE



Le vortex est **un mouvement tourbillonnaire** qui optimise la circulation des aliments et qui s'opère dans le bol du blender lors du mixage ; les aliments vont et viennent de haut en bas, de l'extérieur vers l'intérieur, amenant les aliments vers les lames de manière répétée.

Les angles étudiés du bol, la forme et l'assemblage des lames ainsi que la puissance du moteur, sont les trois éléments fonctionnant ensemble, qui rendent notre vortex unique.



Le moteur puissant :

- › Excellente adaptation à la résistance des aliments (écrase la glace, pulvérise même les ingrédients les plus durs).
- › Fait tourner les lames assez rapidement pour préparer une soupe chaude en moins de 6 minutes.
- › Plus efficace sur les liquides.
- › Chauffe moins vite.



La commande de vitesse variable permet de :

- › S'adapter aux aliments et à la texture souhaitée.
- › Obtenir exactement ce dont on a besoin, à chaque fois.



Le nettoyage simplifié se fait en seulement 60 secondes :

- › Avec quelques gouttes de liquide vaisselle et de l'eau directement dans le bol.
- › Programme d'auto-nettoyage sur l'Ascent A3500i.



Les bols :

- › Avec couvercles ventilés pour mélanger des recettes chaudes et ajouter des ingrédients en cours de préparation.
- › Une forme étudiée qui fait circuler les aliments de façon optimale, pour une texture homogène et sans morceaux.
- › Sans BPA.



Les 4 lames sont en fait une seule et même pièce, découpée au laser dans de l'acier inoxydable trempé :

- › Lames non tranchantes, ce qui évite d'apporter de l'élasticité aux préparations.
- › Offre la même qualité de mélange tout au long de la durée de vie du blender.
- › Permet de travailler les ingrédients les plus durs.



L'engrenage en métal relie solidement le bol à la base du moteur :

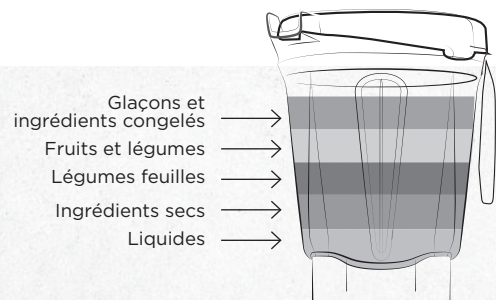
- › Pour une durabilité maximale.
- › Pour de meilleurs résultats de mélange.

Découvrez la polyvalence ultime des blenders Vitamix

Le blender Vitamix est conçu pour broyer des **ingrédients durs, entiers et congelés** et créer systématiquement des **textures précises**, allant des plus épaisses aux plus lisses.

REDOUTABLE SUR

Légumes verts fibreux, glaçons et aliments congelés, fruits et légumes à pépins, fruits à coque...



Mixer n'est que le début



› PRESSER / EXTRAIRE :

pour réaliser des mélanges de jus de fruits et de légumes frais et conserver tous les bienfaits nutritionnels des aliments crus et entiers.



› MIXER :

pour préparer des soupes, tartinales (guacamole, beurre de cacahuète...), smoothies et frappés, des desserts glacés, etc. Une multitude de recettes avec une texture adaptée à chacune d'elle !



› MOUDRE / CONCASSER :

permet de réduire en poudre des aliments secs* ; convient pour les céréales, les épices, les oléagineux, le café ou les herbes ; idéal pour des assaisonnements sur-mesure et des pains spécifiques (sans gluten).



› COUPER / HACHER :

utiliser les vitesses 2 ou 3, puis finir avec la fonction « Pulse », pour obtenir la finition, la texture et la taille de coupe souhaitées pour vos salades de légumes et accompagnements.



› CHAUFFER :

pour préparer des soupes et des sauces savoureuses, du chocolat chaud et bien plus encore, directement à l'intérieur du récipient. La vitesse de rotation de la lame chauffe les ingrédients, jusqu'à 75°C.



› PILER :

les desserts glacés sont prêts en moins d'une minute : sorbets aux fruits frais, yaourts et glaces maison.



› FOUETTER* :

avec le disque à émulsion pour aérer le mélange jusqu'à obtenir une consistance légère et raffinée ; indispensable pour les mayonnaises, blancs en neige, lemon curd...



› ÉMULSIONNER* :

pour la préparation de sauces, de vinaigrettes et de marinades, avec le disque à émulsion, il suffit d'actionner à grande vitesse pour obtenir un mélange uniforme et raffiné à partir de plusieurs ingrédients.

*nécessite un accessoire complémentaire



**JUS ET
SMOOTHIES**



TARTINABLES



**VINAIGRETTES
ET MARINADES**



BOWLS



**PAINS ET
PÂTISSERIES**



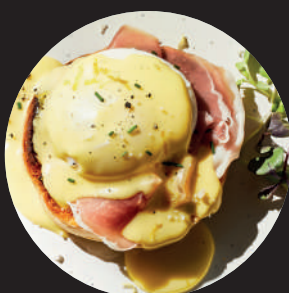
SOUPES



COCKTAILS



ÉPICES



SAUCES



**PURÉES
BÉBÉ**



**DESSERTS
GLACÉS**



**BEURRES ET
PÂTES À TARTINER**

Besoin d'inspiration ?

Livre de recettes "Cuisiner végétal"

Réf. VIBOOK1



COLLECTION EXPLORIAN

Hautes performances pour tous

Avec des commandes simples et intuitives, une puissance exaltante, et une durabilité reconnue, la série Explorian™ permet de créer des recettes saines et complètes à la maison. Il suffit d'adapter la vitesse et le temps pour obtenir la plus belle des textures.





E 310

BOUTON ON/OFF

10 VITESSES
PROGRAMMÉES

FONCTION PULSE

BOL 1,4 L

PUISSANCE DE 2 CV

GARANTIE 5 ANS



● **Noir** Réf. V1066151



E 320

BOUTON ON/OFF

10 VITESSES
PROGRAMMÉES

FONCTION PULSE

BOL 2 L

PUISSANCE DE 2,2 CV

GARANTIE 7 ANS



● **Noir** Réf. V1072791



E 520

BOUTON ON/OFF

10 VITESSES
PROGRAMMÉES

3 PRÉ-PROGRAMMES

FONCTION PULSE

BOL 2 L

PUISSANCE DE 2,2 CV

GARANTIE 7 ANS



● **Noir** Réf. V1072731



SMOOTHIES



DESSERTS GLACÉS



SOUPES CHAUDES

COLLECTION ASCENT®

Technologies révolutionnaires et haut de gamme

Combinant la puissance et la durabilité de Vitamix, le blender Ascent se dote d'une connectivité Bluetooth® qui permet de gérer les nouvelles technologies Self-Detect™ et Interlock, le rendant encore plus performant et sécurisé. Ses autres fonctionnalités, programmes et minuterie notamment, participent à sa grande facilité d'utilisation.



10

10 ANS DE GARANTIE



A2500i

3 RÉGLAGES
PRÉPROGAMMÉS

MINUTERIE NUMÉRIQUE

10 VITESSES
À COMMANDE VARIABLE

FONCTION PULSE

BOL 2 L

PUISSANCE 2,2 CV

● Noir Réf. VI063188 ● Rouge Réf. VI063190

○ Blanc Réf. VI063189 ● Ardoise Réf. VI063191

0:45

+



SMOOTHIES



DESSERTS GLACÉS



SOUPES CHAUDES



A3500i

5 RÉGLAGES PRÉPROGAMMÉS,
DONT AUTO-NETTOYAGE

MINUTERIE PROGRAMMABLE

10 VITESSES
À COMMANDE VARIABLE

FONCTION PULSE

INTERFACE TACTILE

BOL 2 L

PUISSANCE 2,2 CV

● Inox Réf. VI063192 ● Graphite Réf. VI071691

10



SMOOTHIES



DESSERTS GLACÉS



SOUPES CHAUDES



DIPS + PRÉPARATIONS
À TARTINER



AUTO-NETTOYAGE

Zoom sur les fonctionnalités Ascent...



LA TECHNOLOGIE SELF-DETECT™

Le Blender Vitamix adapte automatiquement sa puissance et ajuste ses paramètres en fonction du bol installé sur son socle. Il va reconnaître tous les futurs accessoires, pour que le blender ne soit jamais obsolète.



LA FONCTION INTERLOCK

Pour plus de sécurité, le blender s'actionne uniquement si la base détecte que le bol est correctement mis en place et que le couvercle est bien fermé. Il s'arrêtera si le couvercle est ouvert en cours de préparation (sauf ajout d'ingrédients par l'orifice).

LA MINUTERIE

Minuterie numérique : elle fait un décompte croissant (sans programme) ou décroissant (avec programme).

Minuterie programmable : en plus des fonctionnalités de la minuterie numérique, elle offre la possibilité de régler vous-même un temps de mélange précis, avec arrêt automatique une fois le temps écoulé.



Qualité, polyvalence, praticité

	EXPLORIAN E310	EXPLORIAN E320	EXPLORIAN E520	ASCENT A2500i	ASCENT A3500i
Dimensions (HxLxP)	45.7x20.3x23 cm	44.4x20.3x23 cm	46x20.3x28 cm	43.1x20.3x28 cm	43.1x20.3x28 cm
Puissance	2,0CV / 1500 W	2,2CV / 1500 W	2,2CV / 1500 W	2,2CV / 1500 W	2,2CV / 1500 W
Moteur	2.0 HP	2.2 HP	2.2 HP	2.2 HP	2.2 HP
Garantie	5 ans	7 ans	7 ans	10 ans	10 ans
Contenance du bol inclus	1,4 L	2 L	2 L	2 L	2 L
Couvercle transparent				✓	✓
Nombre de vitesses	10 vitesses	10 vitesses	10 vitesses	10 vitesses	10 vitesses
Programmes			3 programmes Smoothies, soupes, desserts glacés	3 programmes Smoothies, soupes, desserts glacés	5 programmes Smoothies, soupes, desserts glacés, tartinables, auto-nettoyage
Fonction Pulse	✓	✓	✓	✓	✓
Minuterie				Standard	Programmable
Commandes	Boutons	Boutons	Boutons	Boutons + écran	Boutons + écran tactile
Sécurité	Indicateur de bourrage	Indicateur de bourrage	Indicateur de bourrage	Indicateur de bourrage + fonction Interlock	Indicateur de bourrage + fonction Interlock
Technologie Self-Detect™				✓	✓
Fonction Interlock				✓	✓
Compatibilité bol 2L	✓	✓	✓	✓	✓
Compatibilité bol 1,4L	✓	✓	✓	✓	✓
Compatibilité bol 0,9L	✓	✓	✓	✓	✓
Compatibilité bol 1,4L pour aliments secs				✓	✓
Compatibilité bol 1,4L avec disque à émulsion				✓	✓
Compatibilité cups 600 ml	✓	✓	✓		

De nouvelles possibilités avec les accessoires complémentaires !



Mugs « to Go » 600 ml

UNIQUEMENT COMPATIBLE AVEC LES MODÈLES EXPLORIAN
RÉF. VI072493

Astucieux pour préparer des jus ou des smoothies à emporter directement avec soi ! Faciles à transporter et à boire grâce au bouchon avec bec verseur. Avec leur double paroi, ils gardent au frais le smoothie plus longtemps.

- › Remplir le mug avec les glaçons puis avec les fruits (ils doivent être au plus près de la lame)
- › Clipser le mug tête en bas sur le blender
- › Mixer
- › Fermer avec le couvercle étanche
- › Emporter !



Bol 1,4L pour aliments secs

UNIQUEMENT COMPATIBLE AVEC LES MODÈLES ASCENT
RÉF. VI071194

Ce bol est conçu spécialement pour moudre et transformer les ingrédients secs avec la plus grande efficacité. Les lames vont créer un vortex inversé, repoussant les ingrédients et évitant le bourrage.

- › Café moulu, chocolat en poudre...
- › Céréales et graines, pour une farine sans gluten ou des granolas
- › Mélanges d'épices
- › Fruits secs oléagineux (noix, noisettes, cacahuètes...) pour des beurres ou des poudres
- › Fruits et légumes séchés



Bol 1,4L avec disque à émulsion

UNIQUEMENT COMPATIBLE AVEC LES MODÈLES ASCENT
RÉF. VI071197

Ce bol comporte un disque perforé pour aérer, fouetter, monter, homogénéiser, réduire en purée... Il permet d'obtenir une incroyable texture aérienne et crémeuse en quelques minutes : les ingrédients liquides sont aspirés à travers de petits trous, les aérant et les émulsionnant ; les ingrédients plus fermes comme la glace, les fruits et les herbes sont agités mais pas réduits en purée.

- › Citronnades
- › Saucés fouettées
- › Émulsions
- › Mousses de lait
- › Blancs en neige
- › Chantilly



Bols

Bol 2 L pour Blenders ASCENT	Réf. VI065207
Bol 1,4 L pour Blenders ASCENT	Réf. VI071191
Bol 2 L pour Blender EXPLORIAN E310	Réf. VI061050
Bol 1,4 L pour Blenders EXPLORIAN	Réf. VI016221
Bol 0,9 L pour Blenders EXPLORIAN	Réf. VI061048



Poussoirs

Poussoir long pour bol ASCENT 2L et 1,4 L	Réf. VI065632
Poussoir court pour bol EXPLORIAN 1,4 L et 0,9 L	Réf. VI015033
Poussoir pour bol TNC et Pro	Réf. VI000760



Emile&Co, distributeur officiel retail en France

Emile&Co
24 rue Georges de Vichy
71110 Marcigny

Tél. 03.85.25.50.40
info@emileandco.com
www.emileandco.com