



Programmed Frozen Treat Mixer for Improved Results and Easier Operation

The Mix'n Machine Advance, the industry's leading frozen treat mixer, can incorporate candies, cookies and other hard-to-mix ingredients into hard or soft serve ice cream or yogurt. Easily expand your menu and make highly profitable frozen treats. Perfect for high-volume ice cream shops, smoothie shops and quick-service restaurants.

Smart Product Design

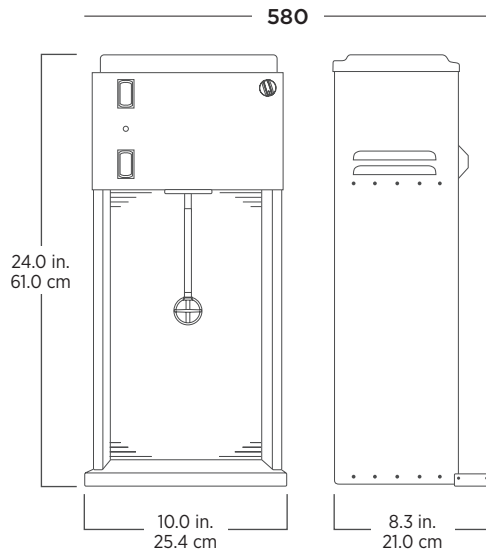
- 6 optimized programs let you customize your dessert treats and deliver consistency from location to location
- Easy-to-use pulse control quickly refreshes desserts
- Automatic shut-off and end-of-cycle indicator light improves ease-of-use and eliminates wasted ingredients
- Cup-activated lever with "smart" delay allows for simple one-handed operation
- Variety of efficient agitator options allows you to mix both hard and soft ice cream and yogurt

Un Mélangeur Programmé Pour les Desserts Glacés Offrant des Résultats Améliorés et un Fonctionnement Simplifié

Le Mix'n Machine Advance est le chef de file dans l'industrie des mélangeurs pour desserts glacés. Il peut incorporer des bonbons, des biscuits et d'autres ingrédients difficiles à mélanger à de la crème glacée et du yogourt glacé, qu'ils soient durs ou mous. Élargissez facilement votre menu et préparez des friandises glacées extrêmement rentables. Il est parfait pour les crémeries à achalandage élevé, les magasins servant des smoothies et les restaurants à service rapide.

Conception de Produit Intelligente

- 6 programmes optimisés vous permettant de personnaliser vos desserts et d'assurer l'uniformité d'une succursale à l'autre
- Fonction Pulse facile d'utilisation rafraîchit rapidement les desserts
- Arrêt automatique et témoin indicateur de fin de cycle simplifiant l'utilisation et éliminant le gaspillage d'ingrédients
- Levier activer par la tasse avec délai intelligent permettant une manipulation facile avec une seule main
- Diverses options d'agitateurs efficaces permettant de mélanger la crème glacée et le yogourt glacé durs ou mous



Includes Mix'n Machine Advance with permanent soft ice cream agitator.

For more complete warranty terms and conditions, please contact your authorized Vitamix distributor.

Product Specifications	
Item Number	580
Motor	500 - 3000 RPM bare motor speed
Electrical	120 V, 50-60 Hz, 1.6 A
Net Weight	21.9 lbs. (25.0 lbs. with box)
Dimensions	24.0 x 10.0 x 8.3 in. (HxWxD)

Also Available	
581	Includes 10 removable agitators
582	Includes permanent hard ice cream agitator
587	Includes permanent soft ice cream cone-shaped agitator

Contact Information / Coordonnées

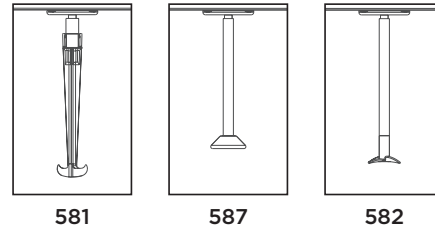
Commercial Sales / Ventes Commerciales	Technical Support / Soutien Technique
+1.440.782.2450	+1.440.782.2450
international@vitamix.com	commercialts@vitamix.com

vitamix.com/commercial

For more information, contact your local foodservice distributor.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec votre distributeur d'équipement de restauration local.

optional agitators
agitateurs offerts en option



Comprend l'appareil Mix'n Machine Advance avec agitateur permanent pour crème glacée molle.

Pour connaître les conditions de garantie complètes, veuillez communiquer avec votre distributeur Vitamix agréé.

Spécifications du Produit	
Numéro d'Article	580
Moteur	Vitesse absolue du moteur : 500 à 3 000 RPM
Caractéristiques Électriques	120 V, 50-60 Hz, 1.6 A
Poids Net	9.93 kg (11.33 kg avec la boîte)
Dimensions	61.0 x 25.4 x 21.0 cm (HxLxP)

Également Offerts	
581	Comprend 10 agitateurs amovibles
582	Comprend un agitateur permanent pour crème glacée dure
587	Comprend un agitateur permanent en forme de cône pour crème glacée molle

