Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Blvd. Mariano Escobedo 2920 Piso 5
Col El Tlacuache Pte, CP 37526, Leon, GTO

COTIZACIÓN

Folio: COT-260702-0829
Fecha: 02/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: EVA VARGAS
Teléfono: 3411086934
Dirección: AYUTLA JALISCO

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**CLASSE5 CRONOS 1GR**	**RANCILIO Cafetera Classe 5 Cronos 1 grupo** La Rancilio Classe 5 Crono es una máquina de espresso profesional de caldera simple diseñada para cafeterías que buscan precisión y flujo de trabajo rápido. Cuenta con tecnología Steady Brew para mantener una temperatura del agua constante, dosificación automática y una pantalla digital integrada con temporizador por cada grupo. Características Destacadas. Dimensiones. Anchura: 410 mm / 16.14 inch. Altura: 520 mm / 20.47 inch. Profundidad: 539 mm / 21.22 inch. Peso: 37 Kg / 81,57 lb Pie regulable: Sí. Altura máxima de la taza: 80 mm / 3 inch. Interfaz y operaciones. Interfaz: Pantalla digital para controlar todos los parametros de extraccion en tiempo real por grupo. Tecnología de erogación Grupo de erogación: Latón. Agua. Lanza de agua caliente Vapor iSteam DI: La lanza de vapor automática iSteam cuenta con dos botones, ambos programables con las siguientes funciones: Cappuccino», para calentar y espumar la leche, o Latte, solo para calentarla. Rancilio Tecnología Patentada Lanza de vapor Energía. Alimentación eléctrica: 110V~, 60 Hz 1700 W 220-240V~, 50-60 Hz 2050 W. Suministro de agua: Conexión de agua fija. Circuito hidráulico Capacidad de la caldera principal (vapor): 4 litros. Caldera aislada: No. Diseño. Luces LED. Portafiltros ergonómico: El portafiltro de latón cromado, con un mango ergonómico diseñado para equilibrar el peso, puede contener filtros de café con una capacidad de hasta 21 g, garantiza la estabilidad al prensar y facilita los movimientos de la muñeca del barista. Los mangos del portafiltro pueden personalizarse. Mantenimiento y Limpieza. Easy clean: Gestiona de forma inteligente el proceso de limpieza de los cabezales de cada grupo y la realiza de forma. automática. El barista solo tiene que iniciar el ciclo, y la máquina realizará automáticamente las operaciones de lavado y aclarado. Para todos los modelos (menos el Classe 5), Easy Clean también permite programar una alarma diaria (3 alarmas para los modelos Classe 11 y Classe 20) para advertir al usuario de la necesidad de un ciclo de limpieza, establecer un bloqueo opcional en la máquina en caso de que no haya realizado el ciclo de lavado y ver el historial de todos los ciclos de lavado realizados. Grid System. Hydro Hub USB	1	$68,798.91	**$68,798.91**
	**KRYO 65 OD**	**RANCILIO Molino Kryo 65 OD** El Rancilio Kryo 65 es un molino de café profesional italiano de alta gama, diseñado especialmente para cafeterías y restaurantes con un alto volumen de trabajo. Su principal ventaja es que cuenta con un sistema de enfriamiento avanzado que evita que el café se queme y pierda sus aceites naturales durante la molienda. Este molino se encuentra disponible principalmente en tres versiones según el sistema de dosificación: ST (manual con palanca), AT (automático con palanca) y OD / EVO (bajo demanda, directo al portafiltro con pantalla digital). Características Técnicas Muelas planas de acero: Tienen un diámetro de 64 mm con tratamiento térmico para mayor duración. Velocidad del motor: Gira a 1350 rpm para una molienda rápida. Capacidad de la tolva: Le caben 1.3 kg de café en grano. Ajuste micrométrico: Permite regular el grosor del café de forma exacta gracias a un pomo manual con bloqueo. Potencia eléctrica: Consume 450 W y funciona a 110 V. Peso y tamaño: Pesa unos 13 kg y mide 22 cm de ancho, 38.5 cm de fondo y 57.5 cm de alto	1	$26,883.00	**$26,883.00**
	**ARRANQUE**	**Arranque de Equipo Gastronomico** Arranque de Equipo. Servicio Técnico y Viáticos	1	$6,500.00	**$6,500.00**

Total c/IVA: $102,181.91 MXN

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Blvd. Mariano Escobedo 2920 Piso 5
Col El Tlacuache Pte, CP 37526, Leon, GTO

COTIZACIÓN

Folio: COT-260702-0829
Fecha: 02/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

EQUIPOS EN EXISTENCIA
TIEMPO DE ENTREGA 5-7 DIAS HABILES
VERIFICAR REQUISITOS TECNICOS PARA CONEXION DE CAFETERA
PRECIO EN PAGO POR TRANSFERENCIA

CONDICIONES DE VENTA Y PAGO

- PAGO 100% ANTICIPO PARA EQUIPOS EN EXISTENCIA.
- PAGO 70% ANTICIPO Y 30% CONTRA AVISO DE ENTREGA PARA EQUIPOS SIN EXISTENCIA Y/O POR FABRICACION.
- PRECIOS UNITARIOS EN MONEDA NACIONAL CON IVA INCLUIDO.
- **LA PRESENTE COTIZACION TIENEN VIGENCIA DE 15 DIAS.**
- PRECIO PAGO POR TRANSFERENCIA INTERBANCARIA Y/O DEPOSITO BANCARIO.
- TIEMPO DE ENTREGA 3-10 DIAS HABILES PARA EQUIPOS EN EXISTENCIA.
- TIEMPO DE ENTREGA 4-6 SEMANAS PARA EQUIPOS SIN EXISTENCIA.
- PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO.
- EQUIPOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD AL MOMENTO DEL PAGO.
- EN CASO DE CANCELACION SE PENALIZA CON EL 20% DEL EQUIPO PAGADO.
- PIEZAS ELECTRICAS/ELECTRONICAS SIN GARANTIA.
- NO INCLUYE ACCESORIOS NO DESCRITOS EN LA COTIZACION.
- GARANTIA DE EQUIPOS 1 AÑO POR DEFECTO DE FABRICA.
- LA GARANTIA NO APLICA EN VISITA DE DIAGNOSTICO, VIATICOS Y/O ENVIO A FABRICA DEL EQUIPO Y REGRESO AL NEGOCIO DEL CLIENTE.
- PRECIO INCLUYE 1 ENVIO POR PAQUETERIA O FLETERA EN SERVICIO A DOMICILIO U OCURRE, LO QUE APLIQUE EN DESTINO.
- ENTREGA EN PLANTA BAJA, NO INCLUYE MANIOBRAS ADICIONALES.
- PRECIO NO INCLUYE INSTALACION.
- PRECIO NO INCLUYE CAPACITACION.

IMPORTANTE:
ESTO ES SOLO UNA COTIZACION. SE CONFIRMA AL ENVIAR COMPROBANTE DE DEPOSITO BANCARIO A: **ventas@cheftop.com.mx**

BBVA: Cuenta: 0126014011 | CLABE: 012680001260140117
Beneficiario: CODEYS DE OCCIDENTE SAS DE CV