Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260706-1316
Fecha: 06/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: RATIONAL HORNO ELECTRICO 6 BANDEJAS 2/3
Teléfono: 33 1895 6302
Dirección: GUADALAJARA, JAL

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**CA1ERRA.0001351**	**RATIONAL iCombi Pro Electrico XS 6-2/3** El Rational iCombi XS 6 2/3 Eléctrico es un sistema de cocción inteligente diseñado para cocinas comerciales. Cuenta con una capacidad para 6 charolas GN 2/3 y rinde para 20 a 80 comidas por hora pico. Es capaz de asar, hornear, cocinar al vapor y freír de forma automática y eficiente. Cocina fácil y rápido carnes,aves,pescado,guarniciones o pastelería. El aparato detecta automáticamente el tipo de producto, el tamaño, la cantidad y el volumen de carga y calcula el tiempo de cocción, la temperatura necesaria y el clima ideal dentro de la cámara de cocción y adapta estos valores individual y constantemente. El resultado deseado se obtiene siempre con con absoluta precisión, además le permite preparar a la vez los más variados tipos de productos sin entremezcla de sabores y sin pérdida de vitaminas, sustancias minerales o nutrientes. Con sólo una tecla podrá cocinar una increíble variedad de los más diversos alimentos. ? Características principales Modos operativos: Vapor (30°C – 130°C), Aire caliente (30°C – 300°C) y Combinación de ambos. Tecnología iCookingSuite: Regula la humedad, temperatura y tiempo de manera automática para obtener resultados perfectos. iProductionManager: Indica de forma inteligente qué charolas introducir y retirar, permitiendo cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. SelfCookingControl® con los 7 modos de cocción: asados, plancha, aves, pescado, pastelería, guarniciones, finishing® Efficient LevelControl® ELC® – Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles y con programación del tiempo en función de la carga de cada nivel. Modo “Vaporizador Combinado» con los 3 modos de cocción: vapor 30°C-130°C, aire caliente 30°C-300°C, combinación de vapor y aire caliente 30°C-300°C ClimaPlus Control® – medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud porcentual Procesos Finishing® automáticos para banquetes, bufets, gastronomía a la carta, etc. Cocción Delta-T – para la cocción delicada de piezas de carne grandes Manejo autoinstructivo, se adapta a la rutina de utilización MyDisplay – autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.) Monitor color TFT y pantalla táctil con símbolos intuitivos para fácil operación Función de ayuda online, manual de instrucciones de servicio y libro de cocina CareControl – Sistema de limpieza y mantenimiento para la cámara de cocción y el generador de vapor. Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento Visualización automática del proceso de limpieza indicado y cantidad de detergente necesario Descalcificación automática – permite prescindir de filtrado de agua. CleanJet Sistema Automático de Limpieza, dependiendo del grado de suciedad que contenga. Sonda Térmica con 6 puntos de medición. ? Especificaciones técnicas Dimensiones (Frente x Fondo x Alto): 66 cm x 63 cm x 60 cm Voltaje: 220 V / 3 fases Potencia conectada: ~5.3 kW Peso: 62 kg	1	$232,812.00	**$232,812.00**
	**60.72.592**	**RATIONAL Kit Conexion 60.70.464** Compuesto por manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50. Modelos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	1	$1,900.08	**$1,900.08**

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260706-1316
Fecha: 06/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**56.00.562**	**RATIONAL Pastillas abrillantador Care 56.00.562** PASTILLAS ABRILLANTADOR Marca RATIONAL Abrillantador Care-Tab para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl Las sustancias de mantenimiento protegen activamente el generador de vapor y la cámara de Coccion contra las incrustaciones de cal. Seguridad de operación, sin sistemas de ablandamiento de agua y sin la tediosa descalcificación manual	1	$2,703.96	**$2,703.96**
	**56.01.535**	**RATIONAL Pastillas detergente Active Green, caja 150 unidades 56.01.535** PASTILLAS DETERGENTE Marca RATIONAL Detergente Active Green para iCombi Pro y iCombi Classic. La nueva fórmula altamente efectiva, libre de fosfatos y fósforo, permite ahorrar hasta un 50% en productos químicos de limpieza de uso corriente.	1	$3,069.36	**$3,069.36**
	**ARRANQUE**	**CHEFTOP Arranque de Equipo Gastronomico** Arranque de Equipo Gastronómico. Conexión y arranque de horno rational eléctrico 6 bandejas 2/3. Incluye entrega de guías mecánicas para preparación de instalaciones con cargo a cliente.	1	$5,000.00	**$5,000.00**

Total c/IVA: $245,485.40 MXN

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