Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

# COTIZACIÓN

**Folio:** COT-260707-1325
**Fecha:** 07/07/2026
**Asesor:** Miguel Suárez
**Telefono:** (477) 907-2430

**Atención a:** JUAN PABLO GONZALEZ
**Teléfono:** 33 1338 6841
**Dirección:** TEPATITLAN, JALISCO

| Imagen | Modelo | Descripción del Producto | Cant. | P. Unitario | Subtotal |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **CLASSE5 CRONOS 2GR** | **RANCILIO Cafetera Classe 5 Cronos 2 grupos**<br>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.<br>Características Destacadas<br>Steady Brew: Mantiene la estabilidad térmica del agua durante toda la extracción, ideal para un uso continuo.<br>Pantalla Digital Central: Muestra el tiempo de extracción en tiempo real, la programación de dosis y el estado del ciclo de limpieza.<br>Limpieza Rápida: El ciclo de lavado diario automático se completa en solo 5 minutos.<br>Tecnología iSteam: Lanza de vapor automática y programable con funciones para calentar o espumar leche.<br>Ergonomía: Portafiltros de latón cromado con mangos ergonómicos y luces LED en el área de trabajo | 1 | $97,171.92 | **$97,171.92** |
|  | **KRYO 65 OD** | **RANCILIO Molino Kryo 65 OD**<br>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.<br>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).<br>Características Técnicas<br>Muelas planas de acero: Tienen un diámetro de 64 mm con tratamiento térmico para mayor duración.<br>Velocidad del motor: Gira a 1350 rpm para una molienda rápida.<br>Capacidad de la tolva: Le caben 1.3 kg de café en grano.<br>Ajuste micrométrico: Permite regular el grosor del café de forma exacta gracias a un pomo manual con bloqueo.<br>Potencia eléctrica: Consume 450 W y funciona a 110 V.<br>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** | **CHEFTOP Arranque de Equipo Gastronomico**<br>Arranque de Equipo Gastronómico. Conexión y arranque de equipos. capacitación básica de operación y uso, Incluye información técnica para preparación de instalaciones que van a cargo del cliente. | 1 | $6,500.00 | **$6,500.00** |

## Total c/IVA: $130,554.92 MXN

**NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:**

TIEMPO DE ENTREGA JULIO 2026
VERIFICAR REQUISITOS TECNICOS PARA CONEXION DE CAFETERA
PRECIO EN PAGO POR TRANSFERENCIA ELECTRONICA

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

# COTIZACIÓN

**Folio:** COT-260707-1325
**Fecha:** 07/07/2026
**Asesor:** Miguel Suárez
**Telefono:** (477) 907-2430

## 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