Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260720-1610
Fecha: 20/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: HOTEL RAMADA ENCORE SLP
Teléfono: 444 3180679
Dirección: SLP, SLP

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**53200.0100**	**BUNN Cafetera doble dispensador de Infusion 53200.0100** Certificación NSF UL Dispensador(es) se vende(n) por separado Dimensiones: Alto 68 cm, Ancho 51 cm, Profundidad 63 cm Voltaje: 120/240 V SST La cafetera doble ICB Serie Infusión ofrece el doble de capacidad de preparación en una sola plataforma. El cabezal rociador Peak Extraction® proporciona una extracción más uniforme y mayor resistencia a la acumulación de cal. Características: Modo de ahorro de energía que reduce la temperatura del tanque durante los periodos de inactividad. El exclusivo cabezal rociador Peak Extraction® proporciona una extracción más uniforme y mayor resistencia a la acumulación de cal. Producto con certificación ENERGY STAR®. Programación USB. Termo(s) no incluidos, salvo que se indique lo contrario. Preinfusión y preparación por pulsos para una máxima extracción de sabor. El bloqueo para preparación en frío y el control digital de temperatura garantizan una preparación de primera calidad. Contador de preparaciones. Se preparan lotes. Prepara café en termos de 2.5 a 3.8 L (84 a 128 oz) y en dispensadores Thermofresh sin base de 3.8 a 5.7 litros (1 a 1.5 galones). El tanque grande de 5.6 galones (21.2 L) permite preparar café de forma continua. La tecnología BUNN Infusion Series permite preparar varias recetas en un solo espacio, con tres botones de preparación y dos tamaños de lote. El bloqueo electrónico del embudo impide retirarlo hasta que se complete el goteo. La pantalla digital muestra información en inglés, español o francés para facilitar la programación y el control, y puede mostrar medidas estándar o métricas. La pantalla digital también muestra el estado de la máquina y permite programar mensajes publicitarios personalizados. Grifo de agua caliente (incluido para instalación personalizada). Diseño elegante y moderno, con ángulos redondeados en las esquinas y el cuerpo.	1	$95,652.53	**$95,652.53**
	**42700.0250**	**BUNN dispensador ThermoFresh GEN3 capacidad 1 galon 42700.0250** Dispensador ThermoFresh® GEN3 de 3,8 L (1 galón) con indicador de nivel digital, sin base Certificado NSF de bajo contenido en plomo Dimensiones: Alto 32 cm, Ancho 23 cm, Profundidad 30 cm La línea de dispensadores ThermoFresh®, con su nuevo diseño, mantiene el calor durante horas, es ideal para entornos de autoservicio como tiendas de conveniencia, oficinas, salones y cafeterías de hoteles, y mejora la comodidad operativa dondequiera que se utilice. Los modelos con indicador de nivel digital cuentan con una tapa de una sola pieza con pantalla digital, que se puede colocar en los servidores tanto en posición frontal como trasera, lo que facilita la supervisión del personal desde un mostrador o una isla de cocina. El asa frontal de agarre suave permite retirar fácilmente el servidor de la cafetera y transportarlo de forma ergonómica. La base incorpora un mecanismo de liberación rápida, lo que permite utilizar cada servidor con vasos altos o bajos. o cafeteras de la serie Infusion de perfil bajo. Características: El diseño exclusivo de la tapa permite que la pantalla se oriente hacia adelante o hacia atrás. El indicador digital funciona con cuatro pilas AAA fácilmente reemplazables con una duración promedio de 1 año. La pantalla muestra un símbolo de batería baja cuando es necesario reemplazarla. Asa de agarre suave para facilitar el transporte. Aislamiento al vacío para mantener el café caliente durante horas. Protector de grifo de aluminio resistente que mantiene la zona del grifo limpia y protegida. Indicador de volumen que muestra la cantidad de café restante en la cafetera. Grifo de flujo rápido. Ideal para usar con cafeteras de la serie Infusion dobles o individuales. Diseño de preparación continua con tapa abatible. Temporizador digital de cuatro horas.	2	$18,003.57	**$36,007.14**

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260720-1610
Fecha: 20/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**32125.0000**	**BUNN Termo portatil capacidad 2.5 litros con palanca 32125.0000** Termo de 2.5 litros con palanca (1 unidad de 84,5 oz) Certificación NSF sETL Dimensiones: Alto 37 cm x Ancho 16 cm x Profundidad 23 cm Sabor óptimo durante horas sin necesidad de placas calefactoras tradicionales Características: Revestimiento de acero inoxidable	2	$3,010.06	**$6,020.12**

Total c/IVA: $137,679.79 MXN

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

TIEMPO DE ENTREGA DE 2-3 SEMANAS

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