Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260723-1459
Fecha: 23/07/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: MAREA BRAVA / JOSPER WTD
Teléfono: 477 825 4742
Dirección: LEON, GTO

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**HJX-PRO-M120-WTD**	**JOSPER Horno de brasa HJX-PRO-M120-WTD** Horno de brasa con atemperador, mesa y cajón Recomendado para 120 comensales.Diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado. Sistema de puerta frontal, ágil, robusta y de fácil manejo. Cuenta con un tiempo de encendido de 35 min. Temperatura de braseado: 250° A 350° C. Producción por hora: 90 Kg aprox. Incluye: 1 parrilla, 1 atizador, 1 juego de pinzas Josper. Las imágenes pueden contener equipamiento opcional.	1	$433,155.60	**$433,155.60**
	**240026**	**JOSPER Parrilla para horno L175 240026** Parrilla para horno Josper Modelo L175 Dimensiones 76 x 76 cm.	1	$17,539.20	**$17,539.20**
	**8224**	**JOSPER Cepillo Raspador Combinado 8224** Cepillo raspador combinado. Diseñado para una perfecta limpieza de las parrillas. Con asa para evitar quemaduras. Fabricado con acero inoxidable. Dimensiones: Largo 36 cm	1	$3,445.20	**$3,445.20**
	**HJX-PRO-L175-WTD**	**JOSPER Horno de brasa HJX-PRO-L175-WTD** Horno de brasa con atemperador, mesa y cajon. Recomendado para 175 comensales. Diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado. Sistema de puerta frontal, ágil, robusta y de fácil manejo. Cuenta con un tiempo de encendido de 40 min. Temperatura de braseado: 250° A 350° C. Producción por hora: 110 Kg aprox. Incluye: 1 parrilla, 1 atizador, 1 juego de pinzas Josper. Las imágenes pueden contener equipamiento opcional.	1	$465,985.22	**$465,985.22**

Total c/IVA: $920,125.22 MXN

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

EQUIPOS EN EXISTENCIA
PRECIO INCLUYE ENTREGA EN PLANTA BAJA.
PRECIO INCLUYE CAPACITACION POR CHEF DE FABRICA
EQUIPOS DISPONIBLES EN COLOR ROJO O NEGRO
ACCESORIOS ADICIONAL SE COTIZAN EN PARTIDA SEPARADA

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260723-1459
Fecha: 23/07/2026
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