Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260810-1031
Fecha: 10/08/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: TALINDA ORNELAS / BOMBOUTIQUE 2
Teléfono: 477 271 5138
Dirección: LEON, GTO

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**VR26D**	**IMBERA Enfriador VR26D Blanco o Negro** Capacidad: 26 pies cúbicos Luz: LED Color Gabinete: Blanco | Código: 1023540 Negro | Código: 1030601 Parrillas: 8 Refrigerante: R290 Compresor: 1/3 (h.p) ESPACIO IDEAL Supermercados Tiendas de conveniencia Autoservicios RANGO DE TEMPERATURA 0°C a 7°C DIMENSIONES EXTERNAS Alto: 1898 mm Ancho: 1001 mm Profundo: 691 mm DIMENSIONES INTERNAS Alto: 1433 mm Ancho: 925 mm Profundo: 551 mm	1	$41,087.66	**$41,087.66**
	**BATI-20**	**RHINO Batidora planetaria 20 lts BATI-20** Batidora planetaria, capacidad de 20 L, potencia de 750 W, 3 velocidades, incluye 3 accesorios intercambiables: paleta mezcladora, globo batidor y gancho amasador. Tazón de acero inoxidable y reja protectora. Ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Diseñada para operaciones intensivas y continuas. 3 Velocidades Ajustables para Diversas Preparaciones: V1 – Velocidad Baja (Gancho): Perfecta para amasar masas densas. V2 – Velocidad Media (Paleta): Ideal para mezclar ingredientes de manera uniforme. V3 – Velocidad Alta (Globo): Ideal para batir y esponjar mezclas. Tecnología de Giro: Los accesorios giran sobre su propio eje mientras giran alrededor del tazón, asegurando una mezcla completa y uniforme. Comodidad de Uso: Facilita el deslizamiento del tazón para añadir o remover ingredientes sin esfuerzo.	1	$21,112.00	**$21,112.00**
	**EI003**	**CHEFTOP Envio rapido** Envio a domicilio	1	$2,500.00	**$2,500.00**

Total c/IVA: $64,699.66 MXN

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260810-1031
Fecha: 10/08/2026
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