Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260810-1351
Fecha: 10/08/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: DANIEL VALERIO / EQUIPOS RANCILIO
Teléfono: 777 893 4588
Dirección: TEPOZTLAN, MORELOS

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**CLASSE5-CRONOS-2GR**	**RANCILIO Cafetera Classe 5 Cronos 2 grupos** 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. Características Destacadas Steady Brew: Mantiene la estabilidad térmica del agua durante toda la extracción, ideal para un uso continuo. Pantalla Digital Central: Muestra el tiempo de extracción en tiempo real, la programación de dosis y el estado del ciclo de limpieza. Limpieza Rápida: El ciclo de lavado diario automático se completa en solo 5 minutos. Tecnología iSteam: Lanza de vapor automática y programable con funciones para calentar o espumar leche. Ergonomía: Portafiltros de latón cromado con mangos ergonómicos y luces LED en el área de trabajo	1	$95,971.69	**$95,971.69**
	**KRYO-65-OD**	**RANCILIO Molino Kryo 65 OD** 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. 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). Características Técnicas Muelas planas de acero: Tienen un diámetro de 64 mm con tratamiento térmico para mayor duración. Velocidad del motor: Gira a 1350 rpm para una molienda rápida. Capacidad de la tolva: Le caben 1.3 kg de café en grano. Ajuste micrométrico: Permite regular el grosor del café de forma exacta gracias a un pomo manual con bloqueo. Potencia eléctrica: Consume 450 W y funciona a 110 V. 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	$26,550.95	**$26,550.95**
	**ARRANQUE**	**CHEFTOP Arranque de Equipo Gastronomico** Arranque de Equipo Gastronómico. Incluye: Instalación, viáticos, contacto y clavija.	1	$11,582.60	**$11,582.60**
	**EI003**	**CHEFTOP Envio rapido** Envío a domicilio. Envío por paquetería a Tepoztlán Morelos. Código postal 62520	1	$3,712.00	**$3,712.00**

Total c/IVA: $137,817.24 MXN

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

EQUIPOS EN EXISTENCIA
TIEMPO DE ENTREGA 3-7 DIAS HABILES
PRECIO INCLUYE ENVIO Y ARRANQUE DE EQUIPO

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260810-1351
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