Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260811-1123
Fecha: 11/08/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: CEDIS BOMBOUTIQUE 2
Teléfono: 477 271 5138
Dirección: LEON, GTO

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**EAMAS00032**	**ECOPAN Amasadora 32 kgs EAMAS00032** Amasadora 32 Kilos. Ideal para operaciones comerciales que requieren grandes volúmenes de masa, permitiendo procesar grandes lotes en una sola tanda. Equipado con un motor robusto y eficiente, diseñado para manejar masas densas y pesadas sin perder rendimiento, garantizando una operación continua y sin interrupciones. Fabricada con materiales de alta calidad, como acero inoxidable lo que asegura una larga vida útil y resistencia a la corrosión y al desgaste. Dispone de 2 velocidades que permiten ajustar el ritmo de amasado según el tipo de masa y los requisitos específicos de cada receta, asegurando la textura perfecta. Incluye dispositivos de seguridad como un botón de paro de emergencia y una cubierta protectora, proporcionando un entorno de trabajo seguro y reduciendo el riesgo de accidentes. Diseño modular que facilita el desmontaje y limpieza de las partes, con componentes aptos para lavavajillas, garantizando una higiene óptima y un mantenimiento sencillo. Diseñada para consumir menos energía sin comprometer el rendimiento, lo que se traduce en un menor costo operativo y un impacto ambiental reducido. Dimensión : frente: 0.85 m profundidad: 0.56 m altura: 1.15m Peso: 180 kg Corriente: 220v/2f/60hz Consumo eléctrico: 3 kw/13.6 a Capacidad masa: 32 kg Velocidades: 2.	1	$35,681.60	**$35,681.60**
	**EAMAS00031**	**ECOPAN Amasadora 42 kgs EAMAS00031** Amasadora 42 kilos. Ideal para operaciones comerciales que requieren grandes volúmenes de masa, permitiendo procesar grandes lotes en una sola tanda. Equipado con un motor robusto y eficiente, diseñado para manejar masas densas y pesadas sin perder rendimiento, garantizando una operación continua y sin interrupciones. Fabricada con materiales de alta calidad, como acero inoxidable lo que asegura una larga vida útil y resistencia a la corrosión y al desgaste. Dispone de 2 velocidades que permiten ajustar el ritmo de amasado según el tipo de masa y los requisitos específicos de cada receta, asegurando la textura perfecta. Incluye dispositivos de seguridad como un botón de paro de emergencia y una cubierta protectora, proporcionando un entorno de trabajo seguro y reduciendo el riesgo de accidentes. Diseño modular que facilita el desmontaje y limpieza de las partes, con componentes aptos para Lavavajillas, garantizando una higiene óptima y un mantenimiento sencillo. Diseñada para consumir menos energía sin comprometer el rendimiento, lo que se traduce en un menor costo operativo y un impacto ambiental reducido. Dimensión frente: 0.93 m profundidad: 0.56 m altura: 1.24m. Peso: 200 kg. Corriente: 220v/2f/60hz. Consumo eléctrico: 3 kw/13.6 a. Capacidad masa: 42 kg. Velocidades: 2	1	$49,798.80	**$49,798.80**

Total c/IVA: $85,480.40 MXN

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

EQUIPOS EN EXISTENCIA
TIEMPO DE ENTREGA 2-5 DIAS HABILES
PRECIO INCLUYE ENTREGA EN LEON, GTO

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260811-1123
Fecha: 11/08/2026
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