Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260828-1241
Fecha: 28/08/2026
Asesor: Miguel Suárez
Telefono: (477) 907-2430

Atención a: KATIA LAUDEL RAMIREZ ALARCON
Teléfono: 477 224 6548
Dirección: Rocio no. 115 col. Jardines del Moral CP 37160 León, Gto

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**CTC-07**	**ICEHAUS Congelador Tapa Cofre 7 pies CTC-07** Congelador y refrigerador Control de temperatura incluido. Interior PCM blanco. 1 tapa rígida. Rango de temperatura: Enfriamiento 0~-3°C y Congelamiento -13°~-26°C Dimensiones (longitud x profundidad x altura): 95 cm x 56.4 cm x 84.5 cm Dimensiones de empaque (longitud x profundidad x altura): 103 cm x 65 cm x 92 cm Peso neto: 32 Kg | Peso bruto: 39 Kg *Incluye 1 canasta de alambrón	1	$7,210.56	**$7,210.56**
	**TURBO-20-3Q**	**CORIAT TURBO-20-3Q DE PISO MASTER** Freidora Coriat® Turbo 20-3Q Máster. Exteriores e interiores fabricados en lámina de acero inoxidable. 1 Tina A.Inox. 430 calibre 16 , cap. de 20 a 23 L de aceite, medidas interiores: frente: 0.357 m, fondo: 0.350 m, altura: 0.210 m. 2 Canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.160 m, fondo: 0.320 m, altura: 0.140 m. 3 Quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 23,000 Btu/h c/u. 1 Piloto continuo A.Inox., certificado CSA uso comercial. 1 Termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 204°C (212 a 400°F), certificado CSA uso comercial. 1 Válvula de seguridad electromecánica millivolt, certificada CSA uso comercial. 1 Control automático high limit de protección térmica, calibrado a 232°C (450°F), certificado CSA uso comercial. Zona fría al fondo que extiende vida útil del aceite. 1 Parrilla sanitaria de alambrón niquelado. 1 Válvula de drenado de 1.25? ?de ø paso completo. 4 Patas tubulares niveladoras A.Inox. Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 0.405 m, fondo: 0.885 m, altura: 1.180 – 1.220 m, altura de trabajo: 0.950 – 0.980 m. Peso sin empaque: 69 kg. Incluye regulador de presion y kit de espreas para conversión de gas GLP a GN. Certificación ANSI Z83.11-2016 • CSA 1.8-2016. Certificación NSF/ANSI 4 – 2016.	1	$17,545.31	**$17,545.31**

Total c/IVA: $24,755.87 MXN

NOTAS Y OBSERVACIONES PARTICULARES:

EQUIPOS EN EXISTENCIA
TIEMPO DE ENTREGA 10-12 DIAS HABILES
INCLUYE ENTREGA EN LA CIUDAD DE LEON, GTO.

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260828-1241
Fecha: 28/08/2026
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