Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260924-2136
Fecha: 24/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

Atención a: TALINDA ORNELAS
Teléfono: 477 271 5138
Dirección: BOMBOUTIQUE

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**EI001**	**CHEFTOP Envio incluido** Envlo incluido	1	$0.00	**$0.00**
	**INST001**	**CHEFTOP Instalacion Equipo Gastronomico** Instalacion de Equipo Gastronomico	1	$0.00	**$0.00**
	**CD1GRRA.0001372**	**RATIONAL iCombi Pro Gas 10-1/1** Horno 10 bandejas sencillas a gas. Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30°C–130°C, Aire caliente 30°C–300°C, Combinación de vapor y aire caliente 30°C–300°C. iCookingSuite – Tecnología de cocción inteligente que gestiona todos los parámetros de cocción importantes como la temperatura, el clima interior del equipo, la velocidad del aire y el tiempo de cocción se ajusten periódicamente con el fin de obtener el resultado de cocción que se desee. 7 modos de cocción. iProductionManager – Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Incluso con carga mixta. Disposición automática optimizada tras el menor tiempo o el menor consumo de energía. iDensityControl – Manejo eficiente del clima mediante sensores inteligentes, un sistema de calefacción de alto rendimiento y un generador de vapor fresco. La circulación inteligente del aire hace que la energía esté disponible donde se necesita. Proceso Finishing automático e inteligente para banquetes, buffets, servicio a la carta, etc. iCareSystem – Sistema inteligente de limpieza y descalcificación que detecta el estado actual de suciedad y recomienda la fase de limpieza ideal, así como la cantidad de productos químicos. Descalcificación automática: permite prescindir de sistemas de ablandamiento de agua, así como de la descalcificación manual del generador de vapor.	2	$467,600.64	**$935,201.28**

Total c/IVA: $935,201.28 MXN

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