Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260929-2144
Fecha: 29/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

Atención a: proyecto eisenhower
Teléfono: 552128663
Dirección: Información no disponible

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	XWARC-07EF-H	**UNOX Stand Alto XWARC-07EF-H** Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar. Compatibilidad gamas*: BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP Capacidad: 7 600×400 Distancia de las bandejas: 60 mm Ancho: 842 mm. Profundidad: 713 mm. Altura: 752 mm Peso: 33 kg	1	$20,543.60	**$20,543.60**
	XAVPC-12FS-V	**UNOX Fermentadora LIEVOX XAVPC-12FS-V** LIEVO Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación. Capacidad 12 660×460. Distancia entre bandejas 75 mm. Dimensiones – a x p x a 860 x 1082 x 798 mm. Peso 42 kg. Potencia eléctrica 1.9-2.5 Kw. Voltaje 208-240V 2 fases. Frecuencia 60 Hz. Temperatura máx. 50 °C.	1	$58,696.00	**$58,696.00**
	XEVC-0511-GPRM-MS	**UNOX Horno combinado 5 bandejas GN 1/1 gas XEVC-0511-GPRM-MS** CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente que asa, fríe, a la parrilla, dora, ahuma, cocina con vapor y mucho más. Ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables. Distancia entre bandejas: 67 mm Voltaje: 220-240V 1~ Potencia electrica: 0.6 kW Potencia gas nominal max: 15 kW Dimensiones a x p x a: 750 x 783 x 675 mm Peso: 83 kg Tipo de apertura: Bisagras a la izquierda	1	$169,708.00	**$169,708.00**
	XEVC-0511-EPRM-CM	**UNOX Horno combinado 5 bandejas GN 1/1 electrico XEVC-0511-EPRM-CM** CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente que asa, fríe, a la parrilla, dora, ahuma, cocina con vapor y mucho más. Ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables. Distancia entre bandejas: 67 mm Voltaje: 380-415 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240 1~ Potencia electrica: 9.3 kW Dimensiones a x p x a: 750 x 783 x 675 mm Peso: 70 kg Tipo de apertura: Bisagras a la izquierda	1	$142,912.00	**$142,912.00**
	XEKPT-08HS-B	**UNOX Fermentadora LIEVOX XEKPT-08HS-B** Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación. Compatibilidad gamas*: BAKERLUX SHOP.Pro™, SPEED.Pro™ Caracteristicas: * Capacidad 8 bandejas de 460 x 330 * Distancia de las bandejas: 68 mm * Ancho: 600 mm * Profundidad: 730 mm * Altura: 750 mm * Peso: 42 kg * Alimentación eléctrica: 2.3 kW * Voltaje: 230 V * Temperatura máx.: 50 °C	1	$45,622.80	**$45,622.80**

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260929-2144
Fecha: 29/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	XAKPT-08FS-B	**UNOX Fermentadora XAKPT-08FS-B** para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación. Marca UNOX Modelo LIEVOX – XAKPT-08FS-B Fermentar es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo, es unos de los momentos clave que determinan la calidad del producto. Con control electrónico Temperatura máx. 50 °C Capacidad para 8 charolas de 660 x 460 mm. Distancia de las bandejas: 68 mm. Dimensiones: largo 800 x ancho 811 x alto 868 mm Peso: 10 kg Voltaje: 208 V. Alimentacion Eléctrica: 2.5 kW	1	$50,958.80	**$50,958.80**
	XAKPT-08FS-B	**UNOX Fermentadora XAKPT-08FS-B** para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación. Marca UNOX Modelo LIEVOX – XAKPT-08FS-B Fermentar es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo, es unos de los momentos clave que determinan la calidad del producto. Con control electrónico Temperatura máx. 50 °C Capacidad para 8 charolas de 660 x 460 mm. Distancia de las bandejas: 68 mm. Dimensiones: largo 800 x ancho 811 x alto 868 mm Peso: 10 kg Voltaje: 208 V. Alimentacion Eléctrica: 2.5 kW	1	$50,958.80	**$50,958.80**
	WZ9ENRA.0002238	**RATIONAL Sistema de Coccion iVario Pro 2-XS** 2 x 17 litros de volumen útil. A partir de 30 comidas por día. 2 × 13 dm2 de superficie de cocción. Concepto de uso intuitivo. Gestión energética eficiente. Se obtienen los resultados deseados sin supervisión. División del fondo de la cuba en cuatro zonas térmicas (opcional). Voltaje: 3 AC 220 V 50/60 Hz, 13 kW. Peso: 117 kg Medidas: Frente 1.10 cm, Fondo 75.6 cm, Alto 48.5 cm.	1	$323,940.44	**$323,940.44**
	WY9ENRA.0002464	**RATIONAL Sistema de Coccion iVario Pro 2-S** 2 x 25 litros de volumen útil. 50-100 comidas por día. 2 x 19 dm2 de superficie de cocción. Concepto de uso intuitivo. Gestión energética eficiente. Se obtienen los resultados deseados sin supervisión. Cocción a presión (opcional). División del fondo de la cuba en cuatro zonas térmicas. Voltaje: 3 A 220 V 50/60 Hz, 19 kW. Peso: 134 kg. Medidas: Frente 1.10 cm, Ancho 93.8 cm, Alto 48.5 cm	1	$473,812.44	**$473,812.44**
	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.	1	$467,600.64	**$467,600.64**

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260929-2144
Fecha: 29/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**CB1GRRA.0001363**	**RATIONAL iCombi Pro Gas 6-1/1** El Rational iCombi 6 1/1 a Gas es un sistema de cocción inteligente diseñado para cocinas comerciales. Cuenta con una capacidad para 6 charolas GN 1/1 y rinde para 30 a 100 comidas por hora pico. Es capaz de asar, hornear, cocinar al vapor y freír de forma automática y eficiente. Cocina fácil y rápido carnes,aves,pescado,guarniciones o pastelería. El aparato detecta automáticamente el tipo de producto, el tamaño, la cantidad y el volumen de carga y calcula el tiempo de cocción, la temperatura necesaria y el clima ideal dentro de la cámara de cocción y adapta estos valores individual y constantemente. El resultado deseado se obtiene siempre con con absoluta precisión, además le permite preparar a la vez los más variados tipos de productos sin entremezcla de sabores y sin pérdida de vitaminas, sustancias minerales o nutrientes. Con sólo una tecla podrá cocinar una increíble variedad de los más diversos alimentos. ? Características principales Modos operativos: Vapor (30°C – 130°C), Aire caliente (30°C – 300°C) y Combinación de ambos. Tecnología iCookingSuite: Regula la humedad, temperatura y tiempo de manera automática para obtener resultados perfectos. iProductionManager: Indica de forma inteligente qué charolas introducir y retirar, permitiendo cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. SelfCookingControl® con los 7 modos de cocción: asados, plancha, aves, pescado, pastelería, guarniciones, finishing® Efficient LevelControl® ELC® – Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles y con programación del tiempo en función de la carga de cada nivel. Modo “Vaporizador Combinado» con los 3 modos de cocción: vapor 30°C-130°C, aire caliente 30°C-300°C, combinación de vapor y aire caliente 30°C-300°C ClimaPlus Control® – medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud porcentual Procesos Finishing® automáticos para banquetes, bufets, gastronomía a la carta, etc. Cocción Delta-T – para la cocción delicada de piezas de carne grandes Manejo autoinstructivo, se adapta a la rutina de utilización MyDisplay – autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.) Monitor color TFT y pantalla táctil con símbolos intuitivos para fácil operación Función de ayuda online, manual de instrucciones de servicio y libro de cocina CareControl – Sistema de limpieza y mantenimiento para la cámara de cocción y el generador de vapor. Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento Visualización automática del proceso de limpieza indicado y cantidad de detergente necesario Descalcificación automática – permite prescindir de filtrado de agua. CleanJet Sistema Automático de Limpieza, dependiendo del grado de suciedad que contenga. Sonda Térmica con 6 puntos de medición. ? Especificaciones técnicas Dimensiones (Frente x Fondo x Alto): 85 cm x 77.5 cm x 75.4 cm Voltaje: 127 V / 1 fase Potencia conectada Gas líquido 3B/P: ~13.5 kW Peso: 114 kg	1	$347,025.60	**$347,025.60**
	**9006.0153**	**RATIONAL Detergente 9006.0153** Detergente Marca RATIONAL Modelo 9006.0153 De acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada. Garrafa con 10 lts.	1	$1,785.24	**$1,785.24**
	**TRX-22**	**SAMMIC Turbolicuador con capacidad de 800 litros TRX-22** CAP. 800 L | 2 VELOCIDADES | BRAZO TRITURADOR DE 600mm | NO INCLUYE REJILLAS PARA TEXTURAS | 220V/3~	1	$172,361.61	**$172,361.61**
	**PI-30**	**SAMMIC Peladora profesional 720kg/hr PI-30** PELADORA PROFESIONAL | PRODUCCION 720kg/h | CAP. 30k	1	$99,184.17	**$99,184.17**

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260929-2144
Fecha: 29/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

Imagen	Modelo	Descripción del Producto	Cant.	P. Unitario	Subtotal
	**SMARTVIDE-5**	**SAMMIC Cocedor baja temperatura 30L SMARTVIDE-5** COCEDOR A BAJA TEMPERATURA CAPACIDAD MAX. 30 L | CONECTIVIDAD BLUETOOTH | TEMP. 5-95°C	1	$22,401.45	**$22,401.45**
	**CP9000**	**WINTERHALTER Lavavajilla capota CLASSEQ CP9000** Ideal para: PARA Cubiertos, Vajillas, Plástico EN Restaurantes, Cafetería, Bares Reduce hasta un 75% el consumo de agua, detergentes y demás costos de operación. Línea de lavado segura, confiable y económica. Conexión bifásica y trifásica estándar. Fácil operación y manejo intuitivo. Tamaño canastillas (SO x 50 cm). Ideal para volúmenes altos.	1	$122,658.40	**$122,658.40**
	**PT-XL-UTENSIL-ENERGY+**	**WINTERHALTER Lavavajillas de capota PT-XL-UTENSIL-ENERGY+** Lavavajillas de capota	1	$520,305.24	**$520,305.24**
	**SGF-650**	**SAMMIC Salamandra electrica para asar o gratinar SGF-650** SALAMANDRA ELECTRICA | PARA ASAR DIRECTAMENTE O GRATINAR | ACERO INOX | TRES POSICIONES DE BANDEJA | TERMOSTATOS REGULABLES | 4300W | 220V/60HZ	6	$14,898.57	**$89,391.42**
	**EC-3T**	**CORIAT EC-3T MASTER** Estufón Coriat® EC-3T Máster. Exteriores e interiores fabricados en lámina de acero inoxidable. 3 Secciones con 3 potentes quemadores concéntricos en hierro fundido de 70000 Btu/h c/u. 6 Parrillas superiores en hierro fundido. 3 Pilotos individuales A.Inox. con cabeza roscable tipo hongo. 3 Válvulas doble de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. 6 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial. 3 Charolas para captar escurrimientos. 6 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. Estructura A.Inox. con niveladores. Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 1.710 m, fondo: 0.690 m, altura: 0.600 m. Peso sin empaque: 132 kg. Incluye regulador de presion y kit de espreas para conversión de gas GLP a GN.	3	$19,178.81	**$57,536.43**
	**PCV-6**	**CORIAT Parrilla Mesa 6 quemadores PCV-6 DE MESA MASTER** Parrilla Mesa 6 quemadores	3	$14,663.94	**$43,991.82**
	**SRC-1800**	**SAMMIC Tunel de lavado hasta 1800 platos por hora SRC-1800** TUNEL DE LAVADO | 2 VELOCIDADES HASTA 1800 PLATOS X HORA ORIENTACION DERECHA | 220V3~ TUNEL DE LAVADO | 2 VELOCIDADES HASTA 1800 PLATOS X HORA ORIENTACION IZQUIERDA | 220V3~	2	$379,616.49	**$759,232.98**

Total c/IVA: $4,040,627.88 MXN

Cheftop
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

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

COTIZACIÓN

Folio: COT-260929-2144
Fecha: 29/09/2026
Asesor: Alberto Suarez Lopez
Telefono: (442) 869 1663

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