

Medellín, agosto 26 de 2022

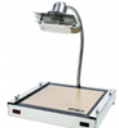
COLMAYOR

Medellín - Antioquia

JUAN FERNANDO GIRALDO

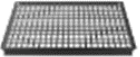
ASUNTO: EQUIPOS GASTRONOMIA (ACTUALIZACION)

Nos complace presentar la siguiente cotización que contempla:

IMAGEN	ITEM	DESCRIPCION COTIZACION	CANT	Valor Unitario (Sin IVA)	Valor Unitario (Con IVA)	Subtotal (Sin IVA)	Valor TOTAL (Con IVA)
	2	ABATIDOR 5 BANDEJAS 1 PTA. Material acero inoxidable. Puerta de cierre automático de fácil limpieza control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75mm para una excelente eficacia térmica. cuenta con sonda para alimentos. Capacidad: 5 bandejas 1/1GN por 2,5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1GN por 6.5 cm de profundidad. Temperatura: de 70 ° C a 3 ° C en 90 minutos capacidad máxima de enfriamiento 18kg. Temperatura: 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos capacidad máxima de enfriamiento 14kg. Voltaje: 110V. Consumo: 800 W. - polo a tierra, Consumo watio: 800W, Corriente:4 AMP, Toma eléctrico: 3X20, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts. Dimensiones: Frente 0.800 / Fondo 0.815 / Altura 1.015 mts.:	1	\$ 27.902.800	\$ 33.204.332	\$ 27.902.800	\$ 33.204.332
	4	Lampara para trabajo de caramelo. 2 potencias 500 w Lámpara con dos transmisores cerámicos flexibles para ajustar la altura de acuerdo a la temperatura deseada. Encimera de acero inoxidable y lámina de silicona intercambiable. 1000Watts Dimensiones: 56 x 37 x 6 cm Superficie de trabajo: 50 x 32.5 cm 240 voltios monofásico:	1	\$ 6.963.400	\$ 8.286.446	\$ 6.963.400	\$ 8.286.446
	4	Lampara para trabajo de caramelo. 1 potencia 500 W transmisor cerámico flexibles para ajustar la altura de acuerdo a la temperatura deseada. Encimera de acero inoxidable y lámina de silicona intercambiable. Tamaño: 34 x 34 x 6 cm Superficie de trabajo: 31 x 31 cm 240 voltios monofásico:	1	\$ 4.893.900	\$ 5.823.741	\$ 4.893.900	\$ 5.823.741
	5	HORNO CHEFTOP MIND.MAPS™ COUNTERTOP PLUS A GAS 10 BANDEJAS UNOX. Capacidad 10 Azafates GN 1/1 Distancia entre bandejas 67 mm Dimensiones Ancho 750 mm, Profundidad 783 mm, Altura 1010 mm Peso 117.0 KG C. Eléctrico 230V 1N Descripción: CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR Cocción manual: Temperatura: 31 °C – 260 °C. Hasta 9 pasos de cocción. CLIMA.Control: ajuste con aumento del 10% de humedad o aire seco. Cocción con sonda al corazón y función Delta T. Sonda al corazón MULTI.Point. Sonda al corazón SOUS-VIDE Programas: 1000+ Programas. CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros. MULTI.TIME: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas. MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento. MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción. READY.COOK: programas preestablecidos con tiempos infinitos listos para usarse. :	1	\$ 63.227.100	\$ 75.240.249	\$ 63.227.100	\$ 75.240.249
	6	Accesorios horno Combi: BASE PARA HORNO UNOX 10 BANDEJAS. Fabricada en acero inoxidable cal 20 tipo 304. Base de apoyo para horno con escabiladero para 10 Bandejas GN 1/1 y nivelador, Especial para horno:	1	\$ 2.179.500	\$ 2.593.605	\$ 2.179.500	\$ 2.593.605

Calle 32EE No. 81 A-32 Medellín-Colombia PBX 444 00 37 FAX 411 07 32

E-mail: ventas3@ctlcompany.com

	6	Accesorios horno Combi: Kit primera instalación de horno individual (Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno) disponible únicamente para CHEFTOP & BAKERTOP MIND.MAPS™:	1	\$ 1.076.600	\$ 1.281.154	\$ 1.076.600	\$ 1.281.154
	6	Accesorios horno Combi: KIT DE GAS Compuesto de manómetro, acoples, manguera flexometalica y regulador de segunda etapa.:	1	\$ 1.100.000	\$ 1.309.000	\$ 1.100.000	\$ 1.309.000
	6	Accesorios horno Combi: CLAVIJA Y TOMA PARA HORNOS UNOX:	1	\$ 348.700	\$ 414.953	\$ 348.700	\$ 414.953
	6	Accesorios horno Combi: DETERGENTE ULTRA INTENSO DET&RINSE™ PLUS una caja contiene 10 botellas de 1 Lt. disponible para cheftop y bakertop mind.maps™:	1	\$ 572.300	\$ 681.037	\$ 572.300	\$ 681.037
	13	Accesorios horno Combi: AZAFATE FULL X 10 ACERO INOXIDABLE 53×32.5×10 cm. GN 1/1.Calibre 22, de alto grosor y mejor calidad. Con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento. No incluye tapa.:	1	\$ 139.000	\$ 165.410	\$ 139.000	\$ 165.410
	13	Accesorios horno Combi: BANDEJA FAKIRO.GRILL 1/1 GN UNOX Aluminio. Unox. Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies: lisa y a rayas para diferentes cocciones:	1	\$ 986.200	\$ 1.173.578	\$ 986.200	\$ 1.173.578
	13	Accesorios horno Combi: BANDEJA GRILL 1/1 GN UNOX Aluminio. 37 mm. Unox. bandeja de aluminio antiadherente para asar a la parrilla sin precalentamiento previo, perfecta para: pescados al grill - verduras al grill - carnes al grill:	1	\$ 708.300	\$ 842.877	\$ 708.300	\$ 842.877
	13	Accesorios horno Combi: BANDEJA PAN.FRY UNOX 1/1 GN Bandeja esmaltada para fritos perfecta para: croquetas - filetes de pescado empanado - pechuga empanada - verdura empanada:	1	\$ 288.700	\$ 343.553	\$ 288.700	\$ 343.553
	13	Accesorios horno Combi: BANDEJA POTATO.FRY 1/1 GN 40 mm. Unox. Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas. UNOX:	1	\$ 463.100	\$ 551.089	\$ 463.100	\$ 551.089

	13	Accesorios horno Combi: AZAFATE FULL X 10 PERFORADO EN ACERO Acero inoxidable. 53 x 32.5 x 10 cm. Atosa. GN 1/1. Calibre 22, de alto grosor y mejor calidad. Con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento. No incluye tapa *tiempo de llegada: mediados de febrero*:	1	\$ 122.300	\$ 145.537	\$ 122.300	\$ 145.537
	13	Accesorios horno Combi: BANDEJA POLLO.BLACK - GN 1/1 UNOX Bandeja en acero con tratamiento antiadherente con soportes para 8 pollos enteros y base con agujero para grasa. Perfecta para: pollos asados - pollos al vapor:	1	\$ 811.800	\$ 966.042	\$ 811.800	\$ 966.042
	18	Accesorios horno Combi: BANDEJA EGGS 8x1 UNOX 1/1 GN. Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 8 huevos, perfecta para: huevos fritos – tortitas - tortillas:	1	\$ 517.400	\$ 615.706	\$ 517.400	\$ 615.706
	22	Máquina espresso de cuatro botones automáticos (Manual y de Programacion) y con intercambiador o calderín: Equipo automático de 2 grupo para bebidas calientes de café expreso, cappuccino y bases para otras preparaciones. Permiten estandarizar dos tipos de espresso sencillos y dos espressos dobles. Presión constante y sistema termosifónico para dar las mejores condiciones de preparación para calentar el porta grupo y así generar circulación de agua siempre a la misma temperatura. Cuenta con una lanceta, una ducha y un grupo que permite elaborar las famosas bebidas clásicas, a base de espresso, leche cremada, agua caliente y demás . Voltaje 110V 60 Hz 24A Potencia 2900 watts total y Potencia por grupo 150:watts Capacidad de caldera 5 litros Dimensiones Alto 515 mm Ancho 530 mm profundo 555 peso 48 KG:	1	\$ 16.277.900	\$ 19.370.701	\$ 16.277.900	\$ 19.370.701
	23	MOLINO BUNN G3. Molino con tolva con capacidad para 3 libras (1.36Kg) de café tostado en grano. La acción turbo atrae los granos de café a través de la cámara de molienda para incrementar su eficiencia. Molienda rápida: una libra en menos de 30 segundos. Se puede seleccionar una amplia gama de granulometría con la perilla frontal de fácil operación. Su conveniente palanca de limpieza asegurar la evacuación completa de la cámara de molienda. Cuenta con un sistema de seguridad que detiene el motor cuando la bolsa es retirada y previene que empiece a moler si no se ha posicionado una bolsa. Sus discos de precisión tipo "trabajo pesado" brindan gran calidad para moliendas muy finas. Garantía de tres años en los discos.:	1	\$ 8.099.400	\$ 9.638.286	\$ 8.099.400	\$ 9.638.286
	24	Camara de fermentación para 15 bandejas. Características: Control de temperatura y humedad: Digital Temperatura máxima: 40° centigrados Humedad relativa: 70 / 80% Gabinete de doble pared con aislamiento térmico en poliuretano. especificaciones técnicas: Estructura: 100% acero inoxidable Voltaje: 110/220 voltios Flujo de aire: ventilación forzada POTENCIA: 1 Kilovatio Dimensiones: 65 x 80 x 200 cms (frente; profundo, altura) Control de temperatura y humedad: Digital Temperatura máxima: 40° centigrados Humedad relativa: 70 / 80%:	1	\$ 10.935.500	\$ 13.013.245	\$ 10.935.500	\$ 13.013.245
	25	Freidora alto rendimiento Tanque y mueble en acero inoxidable, dos canastillas. Sistema de desagüe para filtrar el aceite. Control automático de temperatura de 90°C a 205°C. Válvula de seguridad. Sistema Hi-Limit para brindar mayor seguridad. Patas niveladoras en acero inoxidable. Rápida recuperación de temperatura del aceite, para minimizar la absorción de aceite en los alimentos. 3 Quemadores en fundiciones de hierro de alto rendimiento. Capacidad: 28 litros. Dimensiones: 40 x 86 x 116 cm. Potencia: 105.000 BTU/h. Conexión a gas: 3/4 Peso aproximado: 80 Kg.:	1	\$ 6.784.400	\$ 8.073.436	\$ 6.784.400	\$ 8.073.436

	27	Horno turbo rotatorio. Fabricado en lámina de acero inoxidable. Sistema rotatorio. Capacidad 15 bandejas (No incluidas) Carro extraíble. Temperatura hasta de 300°C. Quemadores tipo atmosféricos. Controles encendido y apagado automático. Alarma temperatura, tiempo y Consumo de gas 640-920 gr/hora. Incluye vaporizador. Puerta con vidrio panorámico. Para Bandejas de 65 cm x 45 cm. Funcionamiento para gas propano o natural según necesidad:	1	\$ 28.011.200	\$ 33.333.328	\$ 28.011.200	\$ 33.333.328
	28	Batidora de Pedestal KITCHENAID Profesional 5,7 Lts y 10 velocidades. ALTO: 43.2 cm LARGO: 18.4 cm PROFUNDIDAD: 22.9 cm PESO: 12700 kg:	1	\$ 2.624.800	\$ 3.123.512	\$ 2.624.800	\$ 3.123.512
	31	Yogurtera EAN: 40 01797 861108. Carcasa de doble pared de alta calidad, Recipiente interior fabricado en acero inoxidable, operación a través de sensores de control táctil, pantalla LED clara, 4 programas preestablecidos con diferentes temperaturas: - yogur natural (42 °C) - yogur vegano/sin lactosa (38 °C) - crema de queso (30 °C), - extracto de hierbas (55 °C) Duración del programa ajustable individualmente, Temporizador de 24 horas con tono de señal y función de apagado automático, protección contra el sobrecalentamiento, cable de alimentación desmontable. Incluye: 4 tazas de cerámica de 125 ml cada una con tapa, 2 recipientes de vidrio XXL de 1,2 litros cada uno con tapa, colador con tapa. 230 V ~ 20 W / Diámetro 19,4 x 18,5 cm / :	1	\$ 781.000	\$ 929.390	\$ 781.000	\$ 929.390
	32	Fuego Paellero que incluye: PAELLERA EN ALUMINIO MARTILLADO 40 PORCIONES 60 CMS INTERNA 75 CMS EXTERNA Y QUEMADOR DE PAELLER 3 AROS CON TRIPODE:	1	\$ 1.264.700	\$ 1.504.993	\$ 1.264.700	\$ 1.504.993
	34	Mantecedora de sobremesa para la elaboración de helados artesanales con capacidad del cilindro: 5 litros • Tiempo aproximado por ciclo: 20 minutos • Capacidad de producción: 15 a 20 litros hora. Mantecedora, no pasteurizadora:	1	\$ 11.044.400	\$ 13.142.836	\$ 11.044.400	\$ 13.142.836
			26			\$ 198.124.400	\$ 235.768.036

CONDICIONES COMERCIALES

MONEDA: PESOS

FORMA DE PAGO: 30 DIAS

VALIDEZ DE LA OFERTA: 30 DÍAS Y/O TRM DEL DÍA SUPERIOR A \$4.450

TIEMPO DE ENTREGA EQUIPOS: A CONVENIR

INCLUYE

- Equipos especificados.
- Fletes en Antioquia

GARANTIA.

- Por defecto de diseño y fabricación de 1 año a partir de la fecha de facturación.
- En los equipos eléctricos, electrónicos o de maniobra instalados en el producto, la garantía es la especificada por el fabricante de estos.
- Dependiendo del producto requiere mantenimiento a los 6 ó 12 meses.

Calle 32EE No. 81 A-32 Medellín-Colombia PBX 444 00 37 FAX 411 07 32

E-mail: ventas3@ctlcompany.com

- CTL a través de su área de Servicios y Mantenimiento (S&M), brinda soluciones periódicas para el mantenimiento de la infraestructura eléctrica, telecomunicaciones y sistemas de seguridad y automatización a las empresas del sector industrial y comercial en Colombia. ¡Comunícate con nosotros!

OTROS EQUIPOS QUE CREEMOS TAMBIEN PODRIAN INTERESARLE LOS PUEDE OBSERVAR EN NUESTRO PORTAFOLIO DE EQUIPOS A TRAVES DEL SIGUIENTE LINK.

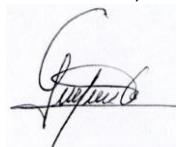
LINK PORTAFOLIO EQUIPOS CTL COMPANY: <https://1drv.ms/p/s!Au2dP6zqRjzQu3WdwtRAKtvL8tf9?e=gsUkQ7>



LINK PORTAFOLIO NUEVAS TECNOLOGIAS DE EDUCACION CTL COMPANY <https://1drv.ms/p/s!Au2dP6zqRjzQ8VQ-hnYkLpfyDC14?e=m4QkkQ>



Atentamente,



GUSTAVO ALBEIRO OSORIO G.

Calle 32EE No. 81 A-32 Medellín-Colombia PBX 444 00 37 FAX 411 07 32
E-mail: ventas3@ctlcompany.com



CTL COMPANY
Por el servicio
Soluciones en Tecnología
y Laboratorios

Cotización No. GO-513-ago26-22 Pág. 6 de 6

Asesor Comercial.
Cel. 3013809422
Oficina 444 00 37
ventas3@ctlcompany.com