

Comparativa de Obradores Micro■Artisanía

Modelo de Obrador	Producción orientativa	Perfil de uso	Equipamiento destacado	Inversión
Micro 15 L	1,5 – 2 kg queso 10 – 15 L yogurt	Aprendizaje e iniciación	Pasteurizador 15 L Mesa inox 180×90 Moldes queso Cazo + pala Bidón 20 L Caja 60×40	2.789 € + IVA
Micro 30 L	3 – 4 kg queso 20 – 30 L yogurt	Micro■quesería inicial	Pasteurizador 30 L Mesa inox 180×90 Moldes queso 2 bidones Depósito lavado Armario maduración	8.053 € + IVA
Micro 50 L	5 – 7 kg queso 40 – 50 L yogurt	Micro■quesería completa	Pasteurizador 50 L Mesa inox 180×90 Prensa neumática 3 bidones Armario maduración Armario conservación	15.099 € + IVA

Observaciones: Para suministros destinados a Administraciones Públicas o exportación internacional se aplicará un 10 % adicional sobre el precio del equipamiento. Una vez concretado el pedido final, se cotizará presupuesto adicional correspondiente a embalaje y envío según destino.