

Ficha técnica – Obrador Micro-Artisanía 50 L

Micro-quesería completa para producción artesanal profesional en pequeño formato.

Producción orientativa

- 5 – 7 kg de queso por elaboración
- 40 – 50 L de yogurt
- Producción estable para venta directa

Equipamiento incluido

- Pasteurizador profesional 50 L
- Mesa inoxidable 180 × 90 cm con plegados
- Set de moldes para queso fresco y prensado
- Cazo para carga de cuajada 1 L
- Pala repartidora de cuajada
- 3 bidones de leche
- Depósito de lavado de moldes 250 L con tapa
- Armario de maduración
- Armario de conservación
- Prensa neumática 1P con columna 1,5 m y compresor

Inversión del conjunto

15.099 € + IVA

Opciones

- Pasteurizador con agitador: +775 €

Observaciones:

- Para suministros destinados a Administraciones Públicas o exportación internacional se aplicará un 10 % adicional sobre el precio del equipamiento en concepto de gestión administrativa, documentación técnica y coordinación logística.
- Una vez concretado el pedido final, se cotizará presupuesto adicional correspondiente a **embalaje y envío** según destino.