

# Ficha técnica – Obrador Micro-Artisanía 15 L

Sistema de iniciación profesional para aprender y dominar el proceso completo de elaboración de queso y productos lácteos artesanales.

## ***Producción orientativa***

- 1,5 – 2 kg de queso por elaboración
- 10 – 15 L de yogurt
- Pequeños lotes experimentales

## ***Equipamiento incluido***

- Pasteurizador profesional 15 L
- Mesa inoxidable 180 × 90 cm con plegados
- Moldes para queso fresco y queso prensado
- Paños de prensado
- Cazo para carga de cuajada 400 ml
- Pala repartidora de cuajada
- Bidón de leche 20 L
- Caja alimentaria 60 × 40 para manipulación y escurrido

## ***Inversión del conjunto***

2.789 € + IVA

### **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.