

Ficha técnica – Obrador Micro-Artisanía 30 L

Configuración ideal para iniciar una micro-quesería artesanal con producción regular.

Producción orientativa

- 3 – 4 kg de queso por elaboración
- 20 – 30 L de yogurt
- Producción regular para venta local

Equipamiento incluido

- Pasteurizador profesional 30 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
- 2 bidones de leche
- Depósito de lavado de moldes 250 L con tapa
- Armario de maduración Micro-Artisanía

Inversión del conjunto

8.053 € + IVA

Opciones

- Pasteurizador con agitador: +545 €

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.