

Área	Que se necesita	
Recepción y Conservación de la leche*	Acidímetro para control de leche	
	Recipiente de acero inoxidable con tapa para recepción	
	Cámara de Frio	
	Filtro de malla fina.	
	Estandarizadora	
Elaboración y Envasado	Dulce de leche	Quesos
	Tanques mezcladores	Pasteurizador (optativo)
	Paila	Tina quesera
	Enfriador (optativo)	Liras
	Homogeneizador (optativo)	Desueradora
	Refractómetro	Moldes
	Termómetro	Prensa
	Caldera para producción vapor	Saladero
	Balanza	Envasadora (optativo)
	Estanterías	Estanterías
	Llenadora	Cámara de frio
		Cámara de Maduración (optativo)
		Caldera para producción de vapor
		Balanzas
		Termómetros