

FICHA TÉCNICA



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre:	NIXTAMALIZACIÓN
Modelo:	LENIN-NIXTAMALIZ
Categoría:	Nixtamalización
Disponibilidad:	DISPONIBLE

PRECIO

Precio por cotizar

RESUMEN

La nixtamalización es el proceso de cocción del maíz en agua y cal. Posteriormente se muele y da origen a la masa nixtamalizada, la cual es utilizada para la producción de tortillas, tamales, tostadas, totopos, etc. En Manufacturas Lenin contamos con todo el equipo necesario para cualquier etapa del proceso. Este se puede dividir en 3 partes: Cocer, lavar y moler.

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La nixtamalización es el proceso de cocción del maíz en agua y cal. Posteriormente se muele y da origen a la masa nixtamalizada, la cual es utilizada para la producción de tortillas, tamales, tostadas, totopos, etc. En Manufacturas Lenin contamos con todo el equipo necesario para cualquier etapa del proceso. Este se puede dividir en 3 partes: Cocer, lavar y moler.

CONTACTO

info@tormex.com  
Tel: +52 (55) 1234-5678

DIRECCIÓN

Ciudad de México  
México

WEB

www.tormex.com  
08/12/2025