

OperaPrima, la prima stendipizza che imita le mani

Ecor International ha ideato OperaPrima, la prima stendipizza che crea una pizza di qualità simulando perfettamente le mani del pizzaiolo professionista

By Redazione - 19 Marzo 2021



Ecor International S.p.A. lancia **OperaPrima**, la prima stendipizza che crea in modo semplice e veloce la buona pizza italiana di alta qualità simulando perfettamente le mani esperte del pizzaiolo professionista.

Il prodotto è dotato di una **tecnologia brevettata** in grado di **stendere diverse tipologie di impasto senza stressarlo**. Infatti, utilizzando un sistema innovativo di **lavorazione a freddo**, la stendipizza **non rompe la maglia glutinica e l'impasto mantiene la sua alveolatura all'interno**. In questo modo si ottiene una pizza di alta qualità, dalla cottura uniforme e con il bordo definito. Un risultato, dunque, identico a quello che si raggiunge lavorando l'impasto a mano e che preserva tutte le peculiarità della migliore pizza artigianale.

La semplicità di utilizzo rende il prodotto **adatto a qualsiasi utilizzatore**, anche inesperto. Il sistema completamente automatico è in grado di replicare le operazioni manuali del pizzaiolo e consente di evitare i tipici dolori alla schiena e alle braccia di cui sono soggetti i professionisti dovuti ai movimenti fisici usuranti. Mentre la stendipizza apre l'impasto, l'addetto in pizzeria può farcire le basi già pronte ed infornarle **risparmiando tempo e migliorando così l'efficienza del locale. In un'ora è possibile stendere fino a 200 pizze.**

L'adattabilità ai diversi impasti e tipologie di ricette era una delle sfide da vincere per il Dipartimento Ricerca&Sviluppo di Ecor International. Ingegneri e tecnologi alimentari hanno dunque testato centinaia di impasti con l'obiettivo di ottimizzare il prodotto e garantire un risultato finale di alta qualità.



OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO



Il risultato è una stendipizza dalle **prestazioni elevate e dalla massima flessibilità**. L'utilizzatore può **personalizzare il diametro e lo spessore della base pizza** impostando i parametri desiderati nel display digitale touchscreen. Si ottiene così, a seconda delle esigenze, la pizza classica, napoletana o romana sia di piccole che di grandi dimensioni, a seconda delle esigenze. Inoltre, OperaPrima **può lavorare diverse tipologie di farine** e, dal punto di vista delle tecniche di impastamento, è adatta **sia per gli impasti diretti che indiretti**.

L'**attenzione ai dettagli** è un altro aspetto tenuto in considerazione dall'azienda che ha voluto realizzare un prodotto con materiali dalle elevate prestazioni e con un design moderno, in grado di inserirsi perfettamente negli spazi di un locale.

Infine, la stendipizza è dotata di un **sistema di monitoraggio in tempo reale delle condizioni di lavoro** che si connette ad un software. Ciò consente di raccogliere dati relativi al numero di impasti stesi in un periodo di tempo, parametri di apertura impostati ed informazioni diagnostiche.

*"Abbiamo voluto realizzare un prodotto innovativo, unico nelle sue caratteristiche che consentisse di realizzare una pizza di alta qualità –spiega il **management di Ecor International**–. Oggigiorno risulta sempre più difficile trovare personale qualificato; con l'OperaPrima, dunque, puntiamo ad offrire al cliente una soluzione legata alla manodopera specializzata carente, senza rinunciare alla qualità. La tecnologia, infatti, è stata messa a punto avendo bene in mente che la base pizza deve essere assolutamente artigianale, proprio come se fosse fatto a mano.*

La stendipizza si propone come un prodotto di alta gamma per pizzerie indipendenti, catene, hotel, resort e produttori industriali".