

## Stendipizza OperaPrima, un aiuto per il professionista

Publicato il 22 Marzo 2021 | 20:05

**Progettata da Ecor International, è in grado di creare pizze artigianali con bordo definito attraverso un processo di lavorazione a freddo che non stressa l'impasto. In un'ora il pizzaiolo può stendere 200 pizze**

**E**cor International ha dato alla luce **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**.



*In un'ora è possibile stendere fino a 200 pizze*

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 **base** già pronte ed infornarle risparmiando tempo e migliorando così l'efficienza del locale. **In un'ora è possibile stendere fino a 200 pizze**.

Ladattabilità 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. 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 - Oggi giorno 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».