



OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

Foodaffairs.it

29.03.2021



FOODAFFAIRS.IT.
QUANDO IL
FOOD È
COMUNICAZIONE
SOSTENIBILITÀ
INFLUENCER
MEDIA
MARKETING
PROMOZIONE
PUBBLICITÀ
PACK TREND
TECH GDO

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

FOOD & SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

HOME / 2021 / MARZO / 29 / OPERAPRIMA, L'UNICA STENDIPIZZA CHE IMITA LE MANI

OPERAPRIMA, L'UNICA STENDIPIZZA CHE IMITA LE MANI

PUBLISHED ON 29 MARZO 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



FOOD AFFAIRS È MEDIA PARTNER DI

Ecor International S.p.A. inventa 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 informarle 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 e 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 -». 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.