



# OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

Horekanews.it

4.11.2021



Home > Prodotti > Attrezzature > La stendipizza automatica OperaPrima cattura l'attenzione a Host 2021

PRODOTTI | ATTREZZATURE | HO.RE.CA. | PIANETA PIZZA

## La stendipizza automatica OperaPrima cattura l'attenzione a Host 2021

Ha riscosso un importante successo di pubblico a Host 2021 OperaPrima, la stendipizza automatica frutto del lavoro di ricerca di Ecor International

By Redazione - 4 Novembre 2021



### HO RE CA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

Ecor International S.p.A. ha brillato alla 42ª edizione di **HostMilano** presentando **OperaPrima**, la stendipizza automatica capace di ricreare con semplicità e velocità la tipica buona pizza italiana.

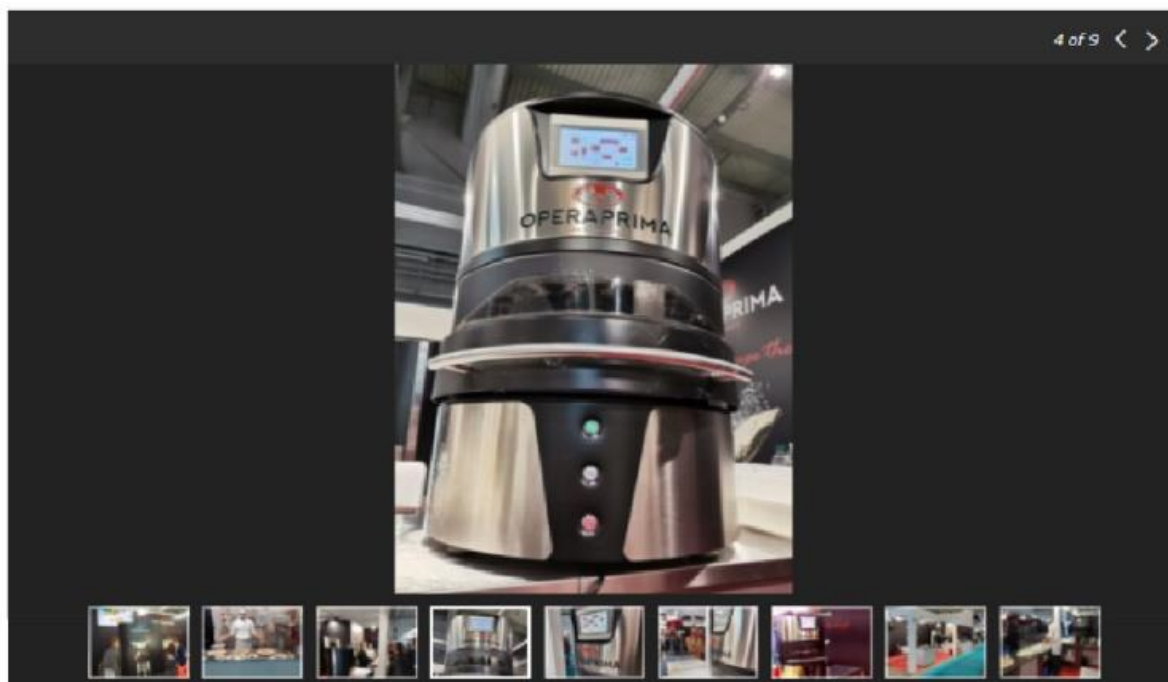
I numerosi visitatori dello stand di Ecor International sono rimasti stupiti dalla capacità di **replicare in modo perfetto la manodopera di un pizzaiolo esperto**. Il sistema di OperaPrima è semplice quanto ingegnoso: il panetto viene steso con estrema sensibilità, evitando così di stressarlo e di danneggiare la maglia glutinica, per ottenere una perfetta base per la pizza.

OperaPrima è ideale per ogni tipo di ricetta: infatti **si può utilizzare qualsiasi tipo di impasto con farina di tipo 00, 0 e 1, farro, segale e kamut** per preparare una pizza napoletana, romana o classica.

Con pochi tocchi sul display touchscreen, **si regolano le caratteristiche come il diametro e le dimensioni del bordo** e il risultato è una pizza eccellente, proprio come se fosse stata preparata dalle esperte mani di un artigiano pizzaiolo. Alla fine non resta che condirla, cuocerla e il cliente avrà la pizza esattamente come l'ha chiesta.

OperaPrima è frutto di un **meticoloso lavoro di ricerca e sviluppo di Ecor International**. Innegabile la soddisfazione del team che ha ideato e ha visto nascere, crescere e sviluppare il progetto OperaPrima.

"Siamo orgogliosi dei riscontri che abbiamo ottenuto – afferma **Sergio Lucietto, fondatore e presidente di Ecor International**. Crediamo di aver raggiunto il nostro obiettivo: proporre una soluzione innovativa e di facile utilizzo per i titolari di ristoranti, pizzerie e imprenditori del settore, che faticano nella ricerca di manodopera specializzata. Perché OperaPrima fa questo: replica il lavoro di un pizzaiolo esperto, garantendo la stessa qualità e un prodotto artigianale.



Ecco le caratteristiche di OperaPrima in sintesi:

- Tecnologia brevettata.
- Sistema di lavorazione a freddo che non rompe la maglia glutinica e apre l'impasto in modo gentile.
- Crea un bordo definito e un diametro personalizzabile per un risultato artigianale e di alta qualità.
- Velocità di esecuzione: stende 3 impasti al minuto, 200 in un'ora.
- Semplicità di utilizzo e facilità di pulizia.
- Alta possibilità di personalizzare le caratteristiche finali della pizza (diametro, bordo).
- Tecnologia 4.0: tiene sotto controllo il consumo della materia prima e monitora la produzione della pizzeria.
- Design pulito, si integra perfettamente nell'ambiente della pizzeria.
- Display touchscreen.
- Piatto con indicatori illuminati.
- Cassetto con blocco automatico durante la lavorazione.
- Non richiede manodopera qualificata.
- Facilmente trasportabile.
- Dotata di marcatura CE e dei dispositivi di sicurezza.
- Progettata con criteri di Hygienic Design.
- Accessoriabile con supporto in acciaio Inox.

*La Pizza Shaper automatica OperaPrima è un prodotto progettato e sviluppato da Ecor International S.p.A., azienda vicentina con oltre quarant'anni di attività. Fin dalla sua fondazione nel 1976, ha consolidato le proprie conoscenze nella Food Industry dove è necessario rispettare gli standard di sicurezza ed igienicità richiesti.*

*Grazie ad un dipartimento tecnico di Ingegneri con competenze specialistiche nella progettazione meccanica, elettrica e pneumatica, l'azienda è oggi in grado di proporre soluzioni innovative e di elevato contenuto tecnologico.*

*Consapevole del valore dell'innovazione per mantenere la competitività nei mercati, Ecor International S.p.A. ha fondato il Sentiero International Campus S.r.l., che opera nell'ambito dell'Ingegneria delle Superfici, Ingegneria dell'Affidabilità, Manifattura Additiva e Tecnologie di Giunzione.*

*Questo Centro di Ricerca Industriale studia materiali, superfici e processi per lo sviluppo di componenti innovativi applicabili a diversi mercati. Ricerca, innovazione e tecnologia sono alla base delle soluzioni dell'azienda, che oggi dopo oltre 40 anni prosegue il suo percorso, credendo e investendo nel miglioramento continuo delle persone, delle tecnologie e dei processi, seguendo la filosofia «Lean & Green», nel rispetto della salute, della sicurezza e dell'ambiente.*