



OperaPrima, la stendipizza che replica il lavoro del pizzaiolo 

OperaPrima è l'innovativa stendipizza professionale che crea in modo semplice e veloce la buona pizza italiana grazie alla sua tecnologia brevettata. All'ultima edizione di HostMilano, la fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione che si è svolta lo scorso ottobre, OperaPrima ha riscontrato un grandissimo successo.

www.gossippizzafood.it



OperaPrima - Stendipizza

Tutti vogliono OperaPrima

La stendipizza pensata, sviluppata e creata da Ecor International S.p.A. per aiutare i pizzaioli nel loro lavoro quotidiano, ha suscitato l'interesse di tanti operatori sia italiani che internazionali. Le numerose richieste di informazioni e di dimostrazioni che stanno ancora arrivando confermano il valore di OperaPrima.

Il team di esperti e consulenti di Ecor International è a disposizione per offrire una consulenza personalizzata riguardo le materie prime, la pasta e i metodi di lavorazione per condividere idee e suggerimenti e per capire insieme come ottenere, con un metodo scientifico, un buon impasto e realizzare una pizza artigianale che soddisfi le esigenze dei clienti.

Risultato artigianale, tecnologia brevettata

Quello che colpisce di OperaPrima è la capacità di replicare in modo perfetto il lavoro di un pizzaiolo esperto: grazie alla sua tecnologia brevettata, con OperaPrima chiunque può creare in modo semplice e veloce la buona pizza italiana, grazie al sistema di lavorazione a freddo.



Stendipizza di ultima generazione

Delle manine meccaniche aprono il panetto senza stressarlo, con un movimento gentile realizzato dopo un attento e preciso lavoro di progettazione, per ricreare perfettamente il lavoro delle mani di un pizzaiolo esperto.

Il risultato è di elevata qualità, perché non danneggia la maglia glutinica e permette di ottenere una perfetta base per la pizza.

Grazie al display touchscreen, si regolano le caratteristiche come il diametro e le dimensioni del bordo e il risultato sarà lo stesso di un esperto pizzaiolo. Alla fine non resta che condirla, cuocerla e il cliente avrà la sua pizza con le dimensioni e il bordo che ha richiesto.

OperaPrima quindi non è una pressa ma una stendipizza e si differenzia per due principali motivi:

- si basa su una tecnologia di lavorazione a freddo brevettata.
- il panetto non viene pressato ma aperto da manine meccaniche come farebbe un pizzaiolo.

Grazie a questo sistema, con OperaPrima si possono lavorare a freddo diverse tipologie di farina, per preparare una pizza napoletana, romana o classica.

La pizzeria efficiente 4.0

OperaPrima può stendere fino a 200 pizze all'ora, dando il tempo al pizzaiolo di proseguire in altre attività, come il condimento, sistemare gli ingredienti, controllare la cottura o rispondere al telefono. Inoltre risolve il problema della ricerca e di formazione di personale qualificato, abbattendo i costi fissi relativi.

La stendipizza di Ecor International consente di accedere a Transizione 4.0, il programma di incentivi statali che riconosce un risparmio fiscale sul totale dell'investimento. OperaPrima infatti è dotata di un sistema di monitoraggio in tempo reale delle condizioni di lavoro che si connette a un software, installato nel sistema informatico dell'utilizzatore.

Periodicamente, è possibile ottenere le informazioni relative al numero di impasti stesi; alla dimensione della base della pizza fino ai parametri di apertura impostati (spessore, estensione, tempo di estensione). Con questi dati a disposizione, si può ottimizzare il processo per rendere più efficienti le attività del locale.

Caratteristiche di OperaPrima in sintesi

- Tecnologia brevettata di lavorazione a freddo che non rompe la maglia glutinica e apre l'impasto in modo gentile.
- Manine meccaniche che replicano il lavoro di un esperto pizzaiolo
- 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.