

Equipamiento de restaurante

OperaPrima, la estiradora de pizzas que replica el trabajo manual de un «pizzaiolo»

Diciembre, 2021

OperaPrima es la innovadora estiradora de pizzas profesional que elabora una buena pizza italiana de forma rápida y sencilla, replicando el trabajo manual de un pizzero, gracias a su tecnología patentada. Tras triunfar en la feria HostMilano, se buscan distribuidores en España.

Opera Prima fue uno de los grandes éxitos de la pasada edición de HostMilano. Lo que llama la atención de esta máquina es su capacidad para replicar perfectamente el trabajo de un pizzero experto: gracias a su tecnología patentada, con OperaPrima cualquiera puede crear fácil y rápidamente una buena pizza italiana, gracias al sistema de procesamiento en frío.



¿Cómo funciona? **Las manos mecánicas abren la masa sin estresarla, con un suave movimiento que recrea a la perfección el trabajo de las manos de un experto pizzero.** El resultado es de alta calidad porque no daña la estructura de gluten y se obtiene **una base de pizza perfecta.**

Gracias a la **pantalla táctil** de la máquina, el usuario puede ajustar características como el diámetro y el tamaño del borde, logrando el resultado de un pizzero experto. Al final del proceso, lo único que queda por hacer es condimentar la pizza, hornearla y **el cliente tendrá su pizza del tamaño y borde que solicitó.**

OperaPrima no es una prensa de la masa, sino **una experta estiradora de pizzas** y se diferencia por dos razones principales:

- Se basa en tecnología patentada de **procesamiento en frío**
- **La masa no se prensa, sino que se abre con manos mecánicas**, como haría un pizzero.

Gracias a este sistema, con OperaPrima **es posible procesar en frío diferentes tipos de harina**, para preparar una pizza napolitana, romana o clásica.

La pizzería eficiente 4.0

OperaPrima puede **estirar hasta 200 pizzas por hora**, lo que le da al pizzero tiempo para continuar con otras tareas, como condimentar, preparar ingredientes, verificar la cocción o contestar el teléfono. También resuelve el problema de encontrar y capacitar personal calificado, reduciendo los costos fijos relacionados.



La máquina está equipada con un **sistema de monitoreo en tiempo real** de las condiciones de trabajo conectado al software instalado en el ordenador del usuario. Periódicamente, es posible obtener información sobre el número de masas extendidas; el tamaño de la base de la pizza y los parámetros establecidos (grosor, extensión, tiempo de extensión). Con estos datos puede optimizar el proceso para hacer su negocio más eficiente.

Las principales características de OperaPrima

- Tecnología de **trabajo en frío patentada**, que no rompe el gluten y abre la masa suavemente
- Mangos mecánicos que replican el trabajo de un pizzero experto
- Crea un borde definido y un diámetro personalizable para un resultado artesanal y de alta calidad.
- Velocidad de ejecución: OperaPrima **extiende 3 masas por minuto**, 200 en una hora.
- **Sencilla de usar y fácil de limpiar.**
- Permite **personalizar las características finales de la pizza** (diámetro, canto).
- Tecnología 4.0: controla el consumo de materia prima y a producción de la pizzería.
- El diseño neutro se integra perfectamente en el entorno de la pizzería.
- Pantalla táctil.
- Plato con indicadores luminosos.
- Cajón con bloqueo automático durante el procesamiento.

No requiere mano de obra calificada.

- Fácilmente transportable.
- Equipada con marcado CE y dispositivos de seguridad.
- Diseñado con criterios de diseño higiénico.
- Puede equiparse con soporte de acero inoxidable.



Gran interés

Esta **estiradora de pizzas** concebida, desarrollada y creada por Ecor International pretende ayudar a los pizzeros en su trabajo diario, **ha despertado el interés de muchos operadores italianos e internacionales.**

Ecor International, fabricante de OperaPrima, busca agente o distribuidores en España. Los interesados pueden dirigirse a: marketing@ecor-international.com.

El equipo de expertos y consultores de **Ecor International** ofrece además un asesoramiento personalizado a los hosteleros sobre materias primas, masas y métodos de procesamiento, para ayudarles a lograr una buena masa de pizza artesanal que satisfaga las necesidades de los clientes.