



OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

ristorazioneitalianamagazine.it

30/11/2021

OPERAPRIMA, LA STENDIPIZZA CHE REPLICA IL LAVORO DEL PIZZAIOLO

30 Novembre 2021

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.

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.

Ogni persona interessata può fissare un appuntamento, sia in azienda che online, per verificare di persona le capacità della stendipizza automatica professionale e per chiarire qualsiasi aspetto, dall'impasto da utilizzare alle diverse impostazioni della stendipizza, per ottenere il risultato artigianale promesso.

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.

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.