

Amasadoras

OperaPrima, el estirador de pizzas que replica el trabajo artesanal de un verdadero pizzaiolo

 diciembre 9, 2021  Tecnohoreca  81 Views  0 comentarios  OperaPrima  3 min read



OperaPrima es el innovador estirador de pizza profesional que crea una buena pizza italiana de forma rápida y sencilla gracias a su tecnología patentada. En la última edición de HostMilano, la feria mundial dedicada al mundo de la restauración que tuvo lugar el pasado mes de octubre, OperaPrima fue un gran éxito.

Todo el mundo quiere OperaPrima

La camilla para pizzas concebida, desarrollada y creada por Ecor International S.p.A. para ayudar a los pizzeros en su trabajo diario, ha despertado el interés de muchos operadores italianos e internacionales. Las numerosas solicitudes de información y demostraciones que siguen llegando confirman el valor de OperaPrima.

El equipo de expertos y consultores de Ecor International está disponible para ofrecer asesoramiento personalizado sobre las materias primas, las masas y los métodos de elaboración, para compartir ideas y sugerencias y para comprender juntos cómo obtener, con un método científico, una buena masa y hacer una pizza artesanal que satisfaga las necesidades de los clientes.

Todos los interesados pueden concertar una cita, ya sea en la empresa o en línea, para ver por sí mismos las capacidades del rodillo automático profesional para pizzas y aclarar cualquier aspecto, desde la masa que se debe utilizar hasta los diferentes ajustes del rodillo, para lograr el resultado artesanal prometido.

El resultado artesanal, tecnología patentada

Lo que llama la atención de OperaPrima es su capacidad de 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 elaboración en frío.

Unas manos mecánicas abren la masa sin estresarla, con un suave movimiento realizado tras un cuidadoso y preciso trabajo de diseño, para recrear perfectamente el trabajo de las manos de un experto pizzero.

El resultado es de alta calidad, ya que no daña el entramado glutinoso y hace una base de pizza perfecta. Gracias a la pantalla táctil, se pueden ajustar características como el diámetro y el tamaño del borde y el resultado es el mismo que el de un pizzero experto. Al final del proceso, sólo queda sazonarla, hornearla y el cliente tendrá su pizza con el tamaño y el borde que pidió.

OperaPrima no es una prensa, sino un extendedor de pizza, y se diferencia por dos razones principales se basa en una tecnología patentada de procesamiento en frío, la masa no se presiona, sino que se abre con manos mecánicas como lo 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 eficiente pizzería 4.0

OperaPrima puede elaborar hasta 200 pizzas por hora, lo que deja al pizzero tiempo para dedicarse a otras tareas, como sazonar, preparar los ingredientes, comprobar la cocción o responder al teléfono. También resuelve el problema de encontrar y formar personal cualificado, reduciendo los costes fijos correspondientes. OperaPrima está equipado con un sistema de monitorización en tiempo real de las condiciones de trabajo conectado a un software, instalado en el sistema informático del usuario.

Periódicamente, es posible obtener información sobre el número de masas colocadas; el tamaño de la base de la pizza hasta los parámetros de apertura establecidos (espesor, extensión, tiempo de extensión). Con estos datos a su disposición, puede optimizar el proceso para que su negocio sea más eficiente.

El estirador de pizzas de Ecor International permite acceder a los planes de financiación europeos 4.0

Características de OperaPrima en resumen

- Tecnología patentada de trabajo en frío que no rompe el enlace del gluten y abre la masa con suavidad.
- Mangos mecánicos que reproducen el trabajo de un pizzero experto
- Crea un borde definido y un diámetro personalizable para un resultado artesanal de alta calidad.
- Rapidez de ejecución: OperaPrima extiende 3 masas por minuto, 200 en una hora.
- Simple de usar y fácil de limpiar.
- Gran posibilidad de personalizar las características finales de la pizza (diámetro, borde).
- Tecnología 4.0: controla el consumo de materia prima y supervisa la producción de la pizzería.
- Diseño limpio que se integra perfectamente en el entorno de la pizzería.
- Pantalla táctil.
- Plato con indicadores luminosos.
- Cajón con bloqueo automático durante la elaboración.
- No requiere mano de obra especializada.
- Fácilmente transportable.
- Equipada con marcado CE y dispositivos de seguridad.
- Diseñada con criterios de Hygienic Design.
- Puede equiparse con soporte de acero inoxidable.