



# OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

*La nouvelle façon d'étaler la pâte*





## OperaPrima

### La façonneuse automatique de pizzas

OperaPrima est une façonneuse automatique de pizzas innovante, entièrement conçue et fabriquée en Italie, qui permet de préparer rapidement et facilement de délicieuses pizzas italiennes.

Grâce à son système breveté d'ouverture de la pâte, qui reproduit les mains expertes du pizzaiolo, elle garantit un produit fini de qualité supérieure.

Sa technologie a été étudiée pour travailler à froid différents types de pâte sans les stresser.

La pizza ainsi obtenue en un temps record est savoureuse et parfumée, avec un bord parfaitement marqué.

## Ce qu'on dit de nous

"OperaPrima est la solution idéale pour les pizzerias qui souhaitent offrir à leurs clients un résultat final artisanal et de grande qualité. En effet, elle est très simple d'utilisation: je règle le diamètre d'ouverture et l'épaisseur, je pose mon pàton sur la plaque et je ferme le tiroir. Le résultat est exceptionnel: une pizza très légère, dont le bord est parfaitement marqué et le diamètre large."

**Maurizio**  
Pizzeria "Da Loris"  
Schio (VI), Italy



## L'entreprise en bref

---

La façonneuse automatique de pizzas OperaPrima a été conçue et développée par Ecor International S.p.A., une société vicentine forte de plus de quarante ans d'expérience.

Depuis sa création en 1976, elle a consolidé ses connaissances dans l'industrie alimentaire où il convient de se conformer aux normes de sécurité et d'hygiène requises.

Grâce à son département technique composé d'ingénieurs spécialisés dans la conception mécanique, électrique et pneumatique, l'entreprise est désormais en mesure de proposer des solutions innovantes et à fort contenu technologique.

## Recherche et développement

---

Consciente de la valeur de l'innovation pour conserver sa compétitivité sur les marchés, la société Ecor International S.p.A. a fondé Il Sentiero International Campus S.r.l., qui œuvre dans les domaines de l'ingénierie des surfaces, de l'ingénierie de la fiabilité, de la fabrication additive et des technologies de jonction.

Ce centre de recherche industrielle étudie les matériaux, les surfaces et les processus destinés au développement de composants inédits pouvant être appliqués à différents marchés.

La recherche, l'innovation et la technologie sont les piliers des solutions de l'entreprise.



**OPERAPRIMA**  
LIKE A PIZZAIOLO

## Pourquoi OperaPrima ?



### Aucun stress pour la pâte

Cette machine fonctionne à froid et peut étaler la pâte sans la stresser.



### Un bord parfaitement marqué

Cette machine façonne la pizza traditionnelle avec un bord régulier et parfaitement marqué.



### Une pizza artisanale

Cette machine permet de réaliser de délicieuses pizzas italiennes, comme faites à la main, avec une pâte moelleuse et une cuisson uniforme.



### Imitation de mains expertes

Cette machine reproduit la main-d'œuvre qualifiée, et il n'est pas nécessaire d'être un pizzaiolo professionnel.



### 200 pizzas par heure

Cette machine offre une productivité horaire élevée et améliore le rendement de la pizzeria.



### Un diamètre personnalisé

Cette machine permet de régler le diamètre d'ouverture pour obtenir le résultat souhaité.



### Qualité et automatisation

C'est le premier laminoir au monde, qui réalise, grâce à un système automatique, un produit final de qualité supérieure.



### Facilité d'utilisation

Il suffit de placer le pâton sur la plaque de travail et de fermer le tiroir : la base de la pizza est prête en quelques secondes.



### Adaptabilité à la pizzeria

Cette machine peut être utilisée sur un plan de travail ou sur un support en acier inoxydable, et elle s'intègre parfaitement dans les espaces de l'établissement.



### Simplicité de l'entretien

Cette machine peut être lavée facilement. Elle est compacte et facilement transportable grâce aux matériaux utilisés.

## Industrie 4.0 Un contrôle total

La solution OperaPrima est pourvue d'un système de contrôle en temps réel des conditions de travail, qui peut se connecter à un logiciel installé dans le système informatique de l'utilisateur.

Il est possible d'envoyer à la façonneuse automatique de pizzas des informations sur la taille des fonds de pizza que vous souhaitez étaler.

Cela permet de contrôler le processus pour obtenir des informations stratégiques visant à optimiser les activités de l'établissement.

## Données collectées par la façonneuse automatique de pizzas

- » Nombre de pâtes étalées dans un laps de temps donné
- » Dimensions des fonds de pizza
- » Paramètres d'ouverture définis : presse, étalement, durée d'étalement
- » Informations de diagnostic



**OPERAPRIMA**  
LIKE A PIZZAIOLO



## Un service complet

---

### Flexibilité

OperaPrima est un produit hautement flexible, qui peut parfaitement s'adapter aux besoins de chaque utilisateur et aux différents types de pâte.

### Seulement des pizzas de qualité supérieure

Nos experts sont disponibles pour tester les pâtes en laboratoire et partager la meilleure méthode de création d'une pizza de qualité supérieure.

### Toujours à l'écoute

Nous sommes toujours disponibles pour fournir de plus amples informations et pour expliquer le fonctionnement de la façonneuse automatique de pizzas à notre siège.

## La preuve par les faits

---

### Tests scientifiques et système breveté

La technologie brevetée est le fruit de nombreux tests en laboratoire effectués par l'équipe de recherche et développement sur différents types de pâte.

### Attention portée aux détails

Design moderne, acier inoxydable et technologie conçue pour durer.

### Conformité aux normes

Le produit est marqué CE, il est pourvu de dispositifs de sécurité conformes aux normes internationales et il est conçu selon les critères de conception hygiénique.



## La matière première

La machine OperaPrima est étudiée pour préparer différents types de pizza en fonction des farines choisies et des techniques de pétrissage.

Sa polyvalence permet de garantir un résultat optimal à tout moment.

### Farines compatibles avec OperaPrima



#### » Farine de type 00

Il s'agit de la farine la plus raffinée de toutes, dans laquelle toutes les parties extérieures du grain sont éliminées.



#### » Farine de type 0

Cette farine, légèrement moins raffinée que la précédente, forme une pâte élastique avec un maillage glutineux adéquat.



#### » Farines intégrales (types 1, 2, intégrale)

Elles sont obtenues par une mouture à la meule de pierre de toutes les parties du grain et, selon leur type, la plupart des nutriments sont donc préservés.



#### » Farine d'épeautre

Ce type de céréale est très similaire au blé en termes de caractéristiques et de propriétés.



#### » Farine de seigle

Ce type de farine est également similaire au blé et donne une pâte peu élastique, car elle contient une quantité réduite de gluten.



#### » Farine de kamut

Il s'agit d'une variété américaine du blé commun avec lequel il partage la plupart de ses propriétés.

### Techniques de pétrissage

#### » Pâtes directes

#### » Pâtes indirectes :

biga, polish, levain



## Le produit fini

---

La machine OperaPrima permet d'étaler avec une grande souplesse des pâtons de tout poids, à partir de 70 grammes.

Elle est idéale pour préparer les différentes pizzas suivantes:

» **Pizza classique**

Il s'agit de la pizza traditionnelle à bord fin, qui peut être préparée avec tous les types de farine.

» **Pizza napolitaine**

Il s'agit d'une pizza moelleuse et alvéolée, de forme ronde et au bord parfaitement défini.

» **Pizza romaine**

Il s'agit d'une pizza fine et croustillante appelée « scrocchiarella », un adjectif onomatopéique en dialecte romain.





## Un choix conscient

---

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous fournir toutes les informations nécessaires avant l'achat de la machine OperaPrima et pour vous présenter le fonctionnement de la technologie brevetée de la façonneuse automatique de pizzas.

Chez Ecor International, vous pouvez tester différents types de pâte et partager des idées et des suggestions sans aucune obligation d'achat.

## Formations et conseils personnalisés

---

Nos experts sont disponibles pour des conseils et des parcours de formation personnalisés sur les matières premières, les pâtes et les méthodes de transformation.

Grâce à une méthode de travail scientifique, il sera possible d'acquérir des connaissances spécialisées pour obtenir une pâte de qualité et préparer une pizza répondant aux besoins du consommateur final.

### **Pour les utilisateurs qui utilisent déjà leur recette**

Il vous suffit d'apporter la recette et de nous demander un rendez-vous. Vous pourrez étaler la pâte avec notre façonneuse automatique à pizzas et comprendre comment elle pourra vous aider à améliorer votre travail.

### **Pour les utilisateurs qui souhaitent créer une nouvelle entreprise**

Même les débutants dans le monde de la pizza, qui veulent savoir comment préparer une bonne pâte avec méthode efficace grâce à notre façonneuse automatique de pizzas, peuvent nous contacter.

Nous sommes disponibles pour partager des conseils utiles et répondre à toutes les questions.



## Données techniques de la machine OperaPrima

Hauteur du plan de travail	400 mm
Dimensions	650x650x870 mm
Poids net	135 kg
Matériau	Acier inoxydable, aluminium
Alimentation électrique	230 V - 50 Hz
Consommation moyenne	1 kW
Dimensions de l'écran	160x90 mm
Connectivité pour Industrie 4.0	2 ports Ethernet



# OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

[opera-prima.eu](http://opera-prima.eu)



**Ecor International SpA**

Via Friuli, 11 - 36015 Schio (Vicenza) Italy

Tel. +39 0445 576 063

[operaprima@ecor-international.com](mailto:operaprima@ecor-international.com)