



# OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

*La nueva forma de extender la masa*





OPERAPRIMA  
LIKE A PIZZAIOLO





# OperaPrima

## La formadora de pizzas automática

---

OperaPrima es la innovadora formadora de pizzas automática, totalmente diseñada y fabricada en Italia, que crea de manera rápida y sencilla una buena pizza italiana.

Gracias al sistema de apertura de la pasta patentado que simula las manos expertas de un pizzaiolo, garantiza una gran calidad del producto final.

La tecnología ha sido estudiada para elaborar en frío varios tipos de masa sin estresarla.

En poco tiempo se consigue una pizza sabrosa, con buen olor y el borde definido.

## Lo que dicen de nosotros

---

**«OperaPrima es ideal para las pizzerías que quieran ofrecer a la clientela un resultado final de alta calidad y artesanal. Es muy fácil de usar: determino el diámetro de apertura y el grosor, pongo la masa en la superficie y cierro el cajón. El resultado es excelente: una pizza muy ligera, con el borde definido y un diámetro extendido».**

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





## La empresa de un vistazo

---

La formadora de pizzas automática OperaPrima es un producto diseñado y desarrollado por Ecor International S.p.A., empresa vicentina con más de cuarenta años de experiencia.

Desde su fundación en 1976, ha consolidado sus propios conocimientos de la industria alimentaria donde se requiere cumplir los estándares de seguridad e higiene necesarios.

Gracias a un departamento técnico de ingenieros con competencias especializadas en el diseño mecánico, eléctrico y neumático, la empresa puede proponer en la actualidad soluciones innovadoras y de gran contenido tecnológico.



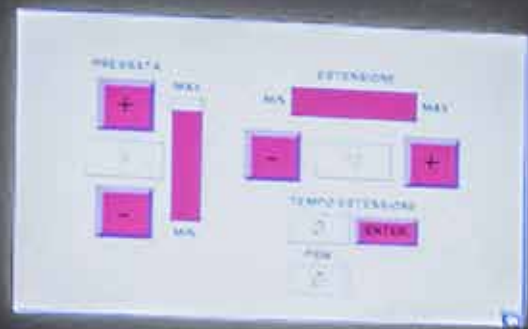
## Investigación y Desarrollo

---

Consciente del valor de la innovación para mantener la competitividad en los mercados, Ecor International S.p.A. ha fundado Il Sentiero International Campus S.r.l., que opera en el ámbito de la ingeniería de superficies, ingeniería de fiabilidad, producción aditiva y tecnologías de unión.

Este Centro de Investigación Industrial estudia materiales, superficies y procesos para el desarrollo de componentes innovadores que se aplican a varios mercados.

Investigación, innovación y tecnología son la base de las soluciones de la empresa.



# OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO



# Por qué elegir OperaPrima



## No estresa la masa

Elabora en frío y extiende la masa sin estresarla.



## Un borde definido

Forma la pizza tradicional con el borde regular y bien definido.



## Una pizza artesanal

Crea una buena pizza italiana, como hecha a mano, de consistencia suave y cocción uniforme.



## Simula manos expertas

Replica la mano de obra cualificada y no es necesario ser un pizzaiolo profesional.



## 200 pizzas en una hora

Permite una alta productividad por hora mejorando la eficiencia de la pizzería.



## Un diámetro personalizado

Permite regular el diámetro de apertura para obtener el resultado deseado.



## Calidad y automatización

Es la primera laminadora de masa en el mundo que elabora, a través de un sistema automático, un producto final de alta calidad.



## Facilidad de uso

Solo hay que poner la masa sobre la superficie de trabajo y cerrar el cajón: la base para la pizza estará lista en pocos segundos.



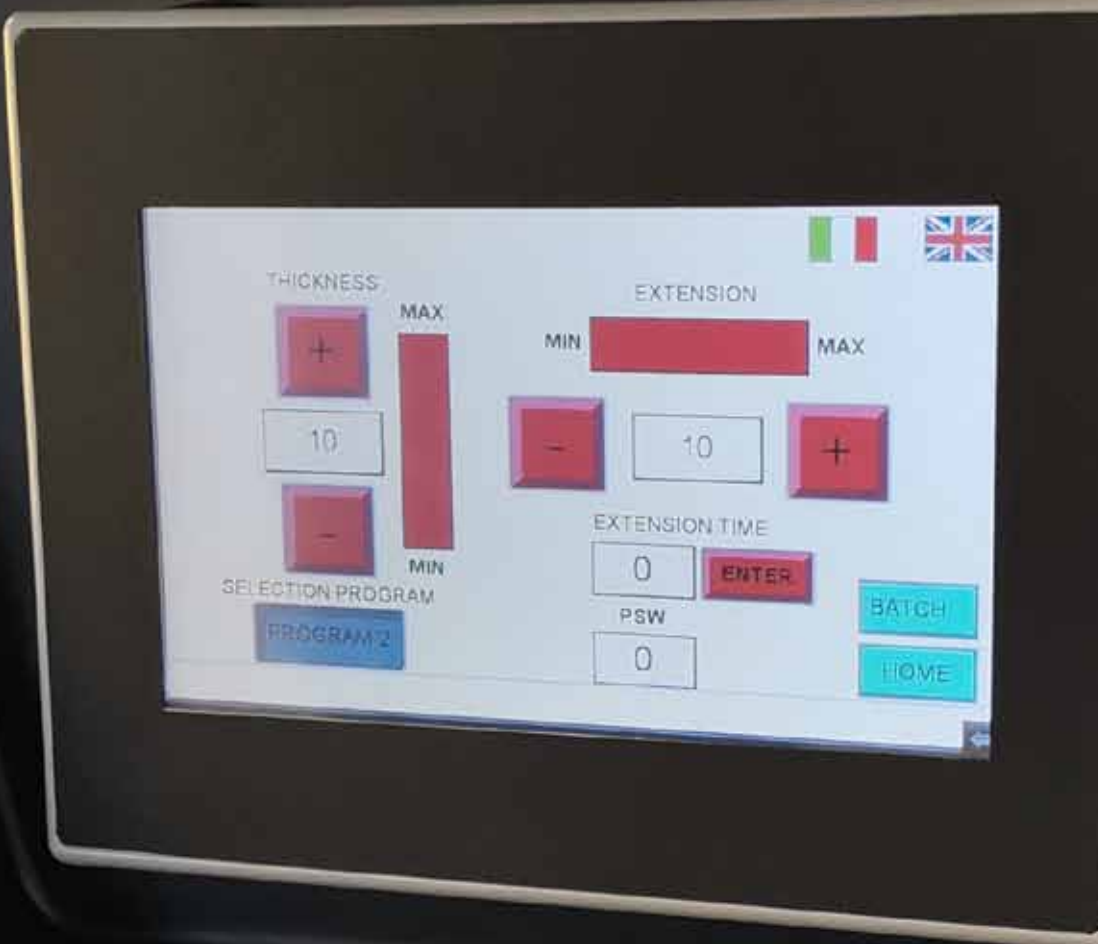
## Apta para pizzerías

Se puede utilizar como banco o como un soporte de acero inoxidable integrándose perfectamente en los espacios del local.



## Mantenimiento sencillo

Es fácil de lavar, compacta y se puede transportar de forma sencilla gracias a la elección de los materiales.



**OPERAPRIMO**

LIKE A PIZZAIOLO



# Industria 4.0

## Un control total

---

OperaPrima dispone de un sistema de control en tiempo real de las condiciones de trabajo que se puede conectar a un software instalado en el sistema informático del usuario.

La formadora de pizzas automática puede recibir información sobre las dimensiones de las bases de pizza que se quiera extender.

Esto permite controlar el proceso para obtener información estratégica con el objetivo de que la actividad del local sea más eficiente.

## Los datos recopilados por la formadora de pizzas automática

---

- » Cantidad de masas extendidas en un periodo de tiempo
- » Dimensión de la base de la pizza
- » Parámetros de apertura establecidos: prensado, extensión, tiempo de extensión
- » Información de diagnóstico

MA





# Un servicio completo

---

## Flexibilidad

OperaPrima es un producto con un alto grado de flexibilidad que se adapta perfectamente a las necesidades de cualquier usuario y a masas de distinto tipo.

## Solo pizzas de alta calidad

Nuestros expertos están a disposición para probar en el laboratorio las masas y compartir el mejor método para crear una pizza de alta calidad.

## Siempre dispuestos a escuchar

Estamos siempre a disposición para ofrecer más información y explicar el funcionamiento de la formadora de pizzas automática en nuestra sede.

# La prueba de los hechos

---

## Pruebas científicas y sistema patentado

La tecnología, patentada, es el resultado de numerosas pruebas en el laboratorio llevadas a cabo por el equipo de Investigación y Desarrollo utilizando distintos tipos de masa.

## Atención al detalle

Diseño moderno, acero inoxidable y tecnología pensada para durar en el tiempo.

## Cumplimiento de las normativas

El producto, provisto de marcado CE, dispone de dispositivos de seguridad según las normativas internacionales y está diseñado con criterios de diseño higiénico.



# La materia prima

OperaPrima ha sido estudiada para crear varios tipos de pizzas según las harinas elegidas y las técnicas de amasado.

Gracias a su versatilidad, el resultado está garantizado en todo momento.

## Harinas que se se pueden utilizar con OperaPrima



### » Harina de tipo 00

La harina más refinada en absoluto, en la que se descartan todas las partes externas del grano.



### » Harina de tipo 0

Un poco menos refinada que la anterior, forma una masa elástica con una buena malla glutínica.



### » Harinas integrales (tipo 1, 2, integral)

Se obtienen mediante trituración con muela de todas las partes del grano y, por ello, se conserva la mayor parte de las sustancias nutritivas, en función del tipo.



### » Harina de farro

Se trata de un tipo de cereal muy parecido al grano desde el punto de vista de las características y de las propiedades.



### » Harina de centeno

Este tipo de harina también se parece al grano y permite obtener una masa poco elástica porque contiene poco gluten.



### » Harina de kamut

Se trata de una variedad americana del grano común con el que comparte la mayor parte de las propiedades.

## Techniques of kneading

### » Masas directas

» **Masas indirectas:** biga, prefermento, masa madre



# El producto final

---

OperaPrima permite extender con la máxima flexibilidad masas de cualquier peso a partir de 70 gramos.

Es perfecta para crear los siguientes tipos de pizzas:

## » **Pizza Classica**

Es la típica pizza con el borde fino que se puede elaborar con cualquier tipo de harina.

## » **Pizza Napoletana**

Es una pizza esponjosa y alveolada, de forma redonda y con el borde bien definido.

## » **Pizza Romana**

Es una pizza fina y crujiente que se conoce como «scrocchiarella» haciendo honor a su sonido en dialecto romano.





# Una elección consciente

---

Nuestro equipo está a disposición para ofrecer toda la información necesaria antes de comprar OperaPrima y presentar el funcionamiento de la tecnología patentada de la formadora de pizzas automática.

En la sede de Ecor International se pueden probar masas de distinto tipo y compartir ideas y sugerencias sin ningún compromiso de compra.

## Formación y asesoramiento personalizado

---

Nuestros expertos están a disposición para ofrecer asesoramiento y cursos de formación personalizados sobre las materias primas, la pasta y los métodos de elaboración.

Gracias a un método de trabajo científico, podrás adquirir conocimientos especializados para obtener una buena masa y crear una pizza que cumpla las expectativas del consumidor final.

### **Para quienes ya utilizan su receta**

Solo tienes que llevar la receta contigo y concertar una cita con nosotros. Podrás extender la masa con nuestra formadora de pizzas automática y descubrir cómo puede ayudar a mejorar el trabajo.

### **Para quienes quieren iniciar una nueva actividad**

Aquellos que acaban de iniciarse en el mundo de la pizza y quieren descubrir cómo crear una buena masa con un método eficaz gracias a nuestra formadora de pizzas automática también pueden venir a hablar con nosotros.

Estamos dispuestos a compartir consejos útiles para la actividad profesional y responder a todas las dudas.



  
**OPERAPRIMA**  
LIKE A PIZZAIOLO

## Datos técnicos de OperaPrima

---

19	Altura de la superficie de trabajo	400 mm
	Dimensiones	650x650x870 mm
	Peso neto	135 kg
	Material	Acero inoxidable, aluminio
	Alimentación eléctrica	230 V - 50 Hz
	Consumo medio	1 kW
	Dimensiones de la pantalla	160x90 mm
	Conectividad para la Industria 4.0	2 puertos 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)