

Cronaca, Nazionale

OperaPrima rivoluziona il modo di stendere la pizza

1 OTTOBRE 2022 by CORNAZ

OperaPrima, la stendipizza automatica che realizza una perfetta pizza italiana imitando le mani di un pizzaiolo esperto, sta conquistando il settore HoReCa di tutto il mondo



OperaPrima, la stendipizza automatica che realizza una perfetta pizza italiana imitando le mani di un pizzaiolo esperto, sta conquistando il settore HoReCa di tutto il mondo. Un successo mondiale grazie alla tecnologia brevettata di lavorazione a freddo dei panetti.

PRESENZA INTERNAZIONALE

Prosegue nel migliore dei modi la commercializzazione di OperaPrima: dopo un primo periodo di ricerca e sviluppo e a più di un anno dal suo lancio, la stendipizza automatica si è fatta apprezzare dagli imprenditori del settore horeca e ora è un loro prezioso alleato in numerosi paesi del mondo.

Oltre in Italia, OperaPrima è presente in 14 Paesi del mondo, tra distributori e locali (ristoranti e pizzerie) grazie ai suoi vantaggi, tra i quali la velocità di esecuzione. in Spagna, Francia, Svizzera, Austria, Slovenia, Germania, Polonia, Svezia, Irlanda, Inghilterra, Israele, USA e Australia.

Attualmente è in produzione presso gli stabilimenti di Ecor International SpA a Schio, partner di importanti aziende del settore alimentare per le quali sviluppa e realizza parti critiche di impianti di lavorazione e confezionamento di alimenti, a conferma delle capacità di innovazione della società vicentina.

“Questo successo commerciale conferma l'intuito di Ecor International nello sviluppare una macchina dedicata al settore della ristorazione, le cui difficoltà sono cresciute tra la pandemia e post-pandemia” afferma Giovanna Lucietto, amministratore delegato della società. “Ecor International è in grado di sviluppare una macchina sofisticata come OperaPrima, grazie alle sue capacità di sviluppo, ingegneria e produzione e agli oltre 45 anni di esperienza nel settore alimentare”.

COME UN PIZZAIOLO ESPERTO

OperaPrima è stata sviluppata per replicare le mani di un pizzaiolo esperto, in modo tale da poter essere utilizzata anche da un operatore non specializzato: basta impostare il diametro di apertura e la dimensione del bordo e stendere il panetto nel disco luminoso,

Grazie alla sua tecnologia brevettata di lavorazione a freddo, il panetto viene aperto con delicatezza e non perde le sue caratteristiche organolettiche.

OperaPrima impiega circa 20 secondi ad aprirlo (ovvero qualcosa come 200 pizze in un'ora): il risultato è una pizza artigianale, con un bordo ben definito.

FACILE DA USARE

“Ma è facile da usare?” È una delle domande che spesso ci vengono chieste durante le numerose demo, organizzate nell'area pizza dedicata negli stabilimenti di Ecor International.

OperaPrima è stata progettata per essere facile da usare. Infatti, ci vuole davvero pochissimo per acquisire confidenza, soprattutto per un operatore che non ha esperienza.

Potrebbe essere necessaria un po' di pratica per la configurazione, ma anche il display è molto intuitivo e facile da usare così la macchina lavora dando il tempo di svolgere altre attività, come condire le pizze, controllare la cottura, sistemare gli ingredienti o preparare nuovi panetti.

In estrema sintesi, si può dire che OperaPrima è una stendi pizza progettata per tutti, veloce a lavorare e facile da usare, anche per questo è una soluzione alla carenza di manodopera.

I PANETTI DEDICATI

Oggi insieme a OperaPrima è possibile acquistare anche i panetti surgelati per risparmiare tempo e materie prime, senza rinunciare alla qualità e alla fragranza della pizza.

Sono panetti realizzati appositamente per permettere a tutti i pizzaioli di realizzare la tipica pizza italiana: classica, napoletana o romana.

I panetti di OperaPrima sono disponibili in quattro varianti per rispondere alle esigenze di ogni amante del tradizionale piatto italiano: classico, integrale, bio e kamut.

Le palline sono ibernata per non interrompere la fermentazione, solo messa in pausa per permettere ai lieviti di non morire con il raggiungimento della temperatura di conservazione (-20°C.), ma di andare in stand-by e riprendere la lievitazione una volta che le palline raggiungono la temperatura di utilizzo.

Il confezionamento singolo non altera l'originalità del panetto fresco e così la pasta della pizza mantiene il profilo aromatico caratteristico e risponde alla manipolazione automatica, proprio come un impasto fresco.

UNICA AL MONDO

OperaPrima ha un design semplice, compatto e moderno che si integra perfettamente negli spazi del locale: può essere sistemata sul banco oppure su un pratico carrello in acciaio inox per spostarla facilmente.

Inoltre, grazie alla scelta dei materiali è lavabile con facilità garantendo una semplice manutenzione e la massima igiene.

OperaPrima è unica al mondo, grazie alle sue caratteristiche di facilità di utilizzo, versatilità, adattabilità e praticità. Una vera innovazione per il lavoro della pizzeria.