

La versatilità di OperaPrima vola ad Atene per Horeca Greece

Dal 10 al 13 febbraio la pizza shaper OperaPrima sarà a Horeca Greece: i professionisti presenti in fiera potranno testare la grande qualità del risultato di questa attrezzatura che facilita e standardizza i processi di lavorazione in pizzeria

 **Redazione** - Pubblicato il 8 Febbraio 2023 alle ore 8:41

Categoria: **Attrezzature** Categoria: **Eventi & Fiere** Categoria: **Pianeta Pizza**



Dal **10 al 13 febbraio** la pizza shaper **OperaPrima**, interamente progettata e realizzata in Italia, sarà presentata alla fiera **HORECA Greece**, ad Atene.

Nella capitale greca questa settimana si danno appuntamento espositori nazionali ed internazionali dei settori dell'alberghiero e della ristorazione. HORECA Greece si terrà presso l'**Athens Metropolitan Expo Atene** e ospiterà le più importanti aziende greche e internazionali con le ultime novità per la ristorazione.

OperaPrima sarà presente presso gli **stand B34 /C34 e B37/C36, Hall 2.**

Horeca Greece è l'occasione per vedere OperaPrima in azione e scoprire la sua grande versatilità.

OperaPrima, infatti, è stata studiata fin dall'inizio per **realizzare tipologie di pizza diverse**, a seconda delle farine utilizzate e dalle tecniche di impastamento. Ogni ristoratore può scegliere di utilizzare le farine che predilige, da quelle più raffinate a quelle integrali a quella di kamut, perché la pizza shaper è progettata per lavorare tutti i tipi di panetti.

Usare la pizza shaper è molto semplice e intuitivo. È sufficiente infarinare leggermente il piatto e posizionare il panetto precedentemente allargato per raggiungere il diametro segnato di 20 cm.



Anche se il panetto preparato non dovesse essere un cerchio perfetto, non è un problema perché OperaPrima è in grado di lavorarlo lo stesso. Permette di regolare il diametro di apertura per ottenere di volta in volta il risultato che si desidera. Lavora l'impasto, senza pressarlo o stressarlo, in soli 16 secondi, consentendo così di preparare fino a 200 pizze all'ora.

OperaPrima **favorisce la creazione di processi ripetibili all'interno della cucina di una pizzeria o di un ristorante**, assicurando così di ottenere sempre un ottimo prodotto.

Il risultato finale non è standard come le pizze congelate che possono risultare tutte uguali e un po' finte, ogni pizza lavorata con OperaPrima sarà leggermente diversa dall'altra, come è giusto che siano le pizze artigianali. OperaPrima garantisce una qualità altissima del prodotto finito: una pizza artigianale, gustosa e fragrante.

Come mostra anche il video, con OperaPrima non c'è differenza rispetto alla lavorazione manuale dell'impasto: la pizza shaper grazie al suo sistema unico per stendere l'impasto assicura una distesa esattamente identica a quella di un pizzaiolo professionista.

