



OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO

La nouvelle façon d'étaler la pâte



OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO



Données techniques

Dimensions : 650x750x880 mm	Matériau : acier inoxydable, aluminium
Poids : 135 kg	Consommation moyenne : 1 kW

Certification :
CE, cULus / ULEPH NSF / ANSI 8

opera-prima.eu



Ecor International SpA
Via Friuli, 11 - 36015 Schio (Vicenza)
Tel. +39 0445 576 063
operaprima@ecor-international.com

OPERAPRIMA

Le laminoir

Le laminoir

OperaPrima est le laminoir qui crée rapidement et facilement de véritables pizzas artisanales.

Grâce à son système d'ouverture novateur, qui reproduit les mains expertes du pizzaiolo, il 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 parfumée et présente un bord parfaitement marqué. OperaPrima optimise les coûts et résout le problème de la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Ecor International Group

Le laminoir Smart OperaPrima est un produit conçu et développé par Ecor International S.p.A., une société basée à Vicence en 1976 et qui possède des compétences spécifiques dans l'industrie alimentaire, un secteur où les normes de sécurité et d'hygiène sont très rigoureuses.

Les ingénieurs spécialisés dans la conception mécanique, électrique et pneumatique de Il Sentiero International Campus, le centre de recherche d'Ecor International Group, ont permis à l'entreprise de proposer des solutions innovantes et à haute valeur technologique dans le secteur des machines de préparation des pizzas.

Pourquoi OperaPrima ?



Étalage à froid



Hydratation jusqu'à 90 %



Bord personnalisé



Résultat artisanal



Reproduction des mains expertes



Alvéolisation parfaite



200 pizzas en une heure



Diamètre ajustable



Grammage dès 70 g



Qualité et automatisation



Facilité d'utilisation



Simplicité de l'entretien



Connectivité pour Industrie 4.0

Ce qu'on dit de nous

“ OperaPrima est une véritable révolution. C'est la première machine qui ouvre la pâte comme le ferait un pizzaiolo. ”

Roberto Caporuscio
Associazione Pizzaiuoli Napoletani

“ Je suis très heureux d'avoir acheté OperaPrima. Cette façonneuse de pizzas est fantastique, elle facilite énormément le travail et il n'est pas nécessaire d'être un pizzaiolo professionnel pour l'utiliser. Elle permet d'ouvrir le pâton à pizza en quelques secondes. ”

Michael Yekutiel
Pizza Tuvia - Shoham - Israel

“ J'ai essayé OperaPrima et j'ai été très satisfait. OperaPrima recrée l'excellence des pizzas italiennes. Il suffit de régler le diamètre d'ouverture et l'épaisseur du bord pour que cette façonneuse de pizzas fasse le reste. Elle est vraiment facile à utiliser et vous n'avez pas besoin d'être un pizzaiolo professionnel pour obtenir un excellent résultat. ”

Franco Lupo
Pizzeria Lei - Niedereschach - Germany

“ Pendant que le laminoir OperaPrima étale le pâton, je peux me concentrer sur d'autres tâches, comme répondre au téléphone, vérifier le four ou garnir les pizzas. Je parviens ainsi à gagner du temps en m'occupant de toutes les tâches que je ne pouvais pas faire auparavant. ”

Ermanno Pitossi
Da Ermanno - Brescia - Italy