



OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO

Il nuovo modo di stendere la pasta




OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO



Dati tecnici

Dimensioni:
650x750x880 mm

Materiale:
acciaio inox, alluminio

Peso:
135 kg

Consumo medio:
1 kW

Certificazioni:
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

La Stendipizza

La Stendipizza

OperaPrima è la **Stendipizza** che crea in modo semplice e veloce la vera pizza artigianale.

Grazie all'innovativo sistema di apertura, che replica le mani esperte del pizzaiolo, garantisce un'elevata qualità del prodotto finito.

La tecnologia è stata studiata per **lavorare a freddo diverse tipologie di impasto senza stressarlo**.

In poco tempo si ottiene una pizza fragrante e con il bordo definito.

OperaPrima ottimizza i costi e risolve il problema di mancanza di manodopera qualificata.

Ecor International Group

La Stendipizza Smart OperaPrima è un prodotto progettato e sviluppato da Ecor International S.p.A., azienda vicentina fondata nel 1976, con **competenze specifiche nella Food Industry, settore con standard di sicurezza ed igienicità elevati**.

Grazie agli ingegneri con competenze specialistiche nella progettazione meccanica, elettrica e pneumatica de Il Sentiero International Campus, Centro di Ricerca del Gruppo Ecor International, l'azienda è oggi in grado di proporre **soluzioni innovative e di elevato contenuto tecnologico anche nel settore delle macchine per la lavorazione della pizza**.

Perché OperaPrima



Stende a freddo



Idratazione fino al 90%



Un bordo personalizzato



Risultato artigianale



Riproduce le mani esperte



Alveolatura perfetta



200 pizze in un'ora



Un diametro regolabile



Grammatura dai 70 gr



Qualità e automazione



Facilità d'uso



Manutenzione semplice



Connettività per Industria 4.0

Dicono di noi

“OperaPrima è un vero Game Changer. È la prima macchina che apre l'impasto come farebbe un pizzaiolo.”

Roberto Caporuscio
Associazione Pizzaiuoli Napoletani

“Sono molto felice di aver acquistato OperaPrima. Questa Pizza Shaper è fantastica, rende il lavoro molto più semplice e non occorre essere un pizzaiolo professionista per utilizzarla. Riesce ad aprire il panetto della pizza in pochi secondi.”

Michael Yekutiel
Pizza Tuvia - Shoham - Israele

“Ho provato OperaPrima e sono rimasto molto soddisfatto. OperaPrima ricrea l'ottima pizza italiana. È sufficiente impostare il diametro d'apertura e lo spessore del bordo e questa Pizza Shaper fa tutto il resto. È veramente facile da utilizzare e non occorre essere un pizzaiolo professionista per ottenere un eccellente risultato.”

Franco Lupo
Pizzeria Lei - Niedereschach - Germania

“Mentre OperaPrima stende l'impasto, io mi posso dedicare ad altre attività, come rispondere al telefono, controllare il forno o farcire le pizze. Riesco così a guadagnare tempo, occupandomi di tutte quelle mansioni che prima non riuscivo a seguire.”

Ermanno Pitossi
Da Ermanno - Brescia - Italia