



OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO

La nueva forma de extender la masa




OPERAPRIMA
LIKE A PIZZAIOLO



Datos técnicos

Tamaño:

650x750x880 mm

Material:

acero inoxidable, aluminio

Peso:

135 kg

Consumo medio:

1 kW

Certificaciones:

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 laminadora de masa

La laminadora de masa

OperaPrima es la laminadora de masa que crea de manera rápida y sencilla una auténtica pizza artesanal.

Gracias al innovador sistema de apertura, que replica 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 con un olor delicioso y el borde definido. OperaPrima optimiza los costes y resuelve el problema de la falta de mano de obra cualificada.

Ecor International Group

La laminadora de masa inteligente OperaPrima es un producto diseñado y desarrollado por Ecor International S.p.A., empresa vicentina fundada en 1976, especializada en la industria alimentaria, un sector con altos estándares de seguridad e higiene.

Gracias a los ingenieros especializados en el diseño mecánico, eléctrico y neumático de Il Sentiero International Campus, Centro de Investigación del Grupo Ecor International, la empresa propone en la actualidad soluciones innovadoras y de gran contenido tecnológico también en el sector de las máquinas para la elaboración de pizzas.

Por qué elegir OperaPrima



Extiende en frío



Hidratación hasta el 90 %



Un borde personalizado



Resultado artesanal



Reproduce las manos expertas



Alvéolos perfectos



200 pizzas en una hora



Un diámetro ajustable



Peso desde 70 g



Calidad y automatización



Facilidad de uso



Mantenimiento sencillo



Conectividad para la Industria 4.0

Lo que dicen de nosotros

“OperaPrima es toda una innovación. Es la primera máquina que abre la masa como lo haría un pizzaiolo.”

Roberto Caporuscio
Associazione Pizzaiuoli Napoletani

“Me alegro mucho de haber comprado OperaPrima. Esta formadora de pizzas es fantástica, ya que facilita mucho más el trabajo y no es necesario ser un pizzaiolo profesional para utilizarla. Abre la masa de la pizza en pocos segundos.”

Michael Yekutiel
Pizza Tuvia - Shoham - Israel

“He probado OperaPrima y he quedado muy satisfecho. OperaPrima recrea la auténtica pizza italiana. Solo hay que establecer el diámetro de apertura y el grosor del borde y esta formadora de pizzas hará el resto. Es realmente fácil de usar y no es necesario ser un pizzaiolo profesional para obtener un resultado excelente.”

Franco Lupo
Pizzeria Lei - Niedereschach - Germany

“Mientras que OperaPrima extiende la masa, yo me puedo dedicar a otras cosas, como responder al teléfono, controlar el horno o preparar los ingredientes para la pizza. Así ahorro tiempo y puedo ocuparme de todas las tareas que antes no podía hacer.”

Ermanno Pitossi
Da Ermanno - Brescia - Italy