



OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

Die neue Art Teig auszurollen



OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO



Technische Daten

Abmessungen:

650x750x880 mm

Material:

Edelstahl, Aluminium

Gewicht:

135 kg

Durchschnittlicher Verbrauch:

1 kW

Zertifizierungen:

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

Der Pizzausroller

Der Pizzausroller

OperaPrima ist der Pizzausroller, der einfach und schnell die echte handwerklich hergestellte Pizza kreiert.

Durch das innovative Teigöffnungssystem, das die fachmännischen Hände des Pizzabäckers nachahmt, wird ein qualitativ hochwertiges Endprodukt sichergestellt. Die Technologie wurde so entwickelt, dass verschiedene Teigttypen kalt verarbeitet werden, ohne den Teig zu stressen.

In kurzer Zeit erhält man eine duftende Pizza mit ausgeprägtem Rand.

Mit OperaPrima werden die Kosten optimiert und das Problem einer fehlenden Fachkraft wird gelöst.

Ecor International Group

Bei dem smarten Pizzausroller OperaPrima handelt es sich um ein Produkt, das von dem 1976 gegründeten Unternehmen Ecor International S.p.A. aus der Provinz Vicenza, mit spezifischen Kompetenzen im Lebensmittelbereich entworfen und entwickelt wurde. Bei dem Unternehmen herrschen sehr hohe Sicherheits- und Hygienestandards vor.

Das Unternehmen ist heute in der Lage, innovative Lösungen und eine herausragende Technik im Bereich von Maschinen für die Pizzaverarbeitung anzubieten.

Dies ist den Ingenieuren mit ihren Fachkenntnissen bei der mechanischen, elektrischen und pneumatischen Entwicklung von Il Sentiero International Campus, Forschungszentrum der Ecor International Group zu verdanken.

OperaPrima - warum?



Für kaltes Ausrollen



Hydratation bis zu 90%



Individuell gestaltbarer Rand



Handwerklich hergestelltes Ergebnis



Nachahmung von Profi-Händen



Perfekte Luftblasen



200 Pizzen in der Stunde



Durchmesser einstellbar



Gewicht ab 70 g



Qualität und Automation



Benutzerfreundlich



Einfache Wartung



Konnektivität für Industrie 4.0

Andere über uns

“OperaPrima verändert alles. Es ist die erste Maschine, die den Teig so öffnet, wie das ein Pizzabäcker machen würde.”

Roberto Caporuscio
Associazione Pizzaiuoli Napoletani

“Ich bin sehr froh darüber, OperaPrima erworben zu haben. Dieser Pizzateigformer ist unglaublich. Die Arbeit wird stark vereinfacht und kein Profi-Pizzabäcker ist für seine Handhabung notwendig. Die Teigkugel der Pizza kann mit ihm in ein paar Sekunden geöffnet werden.”

Michael Yekutiel
Pizza Tuvia - Shoham - Israel

“Ich habe OperaPrima ausprobiert und bin sehr zufrieden. OperaPrima macht die optimale italienische Pizza. Es genügt, den Öffnungsdurchmesser und die Dicke des Rands einzustellen, dann erledigt dieser Pizzateigformer den Rest. Er ist wirklich einfach in der Anwendung. Man muss kein Profi-Pizzabäcker sein, um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu erhalten.”

Franco Lupo
Pizzeria Lei - Niedereschach - Germany

“Während OperaPrima den Teig ausrollt, kann ich mich anderen Aktivitäten widmen, wie ans Telefon gehen, den Ofen kontrollieren oder Pizzen belegen. So kann ich Zeit sparen und den Aufgaben nachkommen, denen ich vorher nicht hinterherkam.”

Ermanno Pitossi
Da Ermanno - Brescia - Italy