OPERAPRIMA

LIKE A PIZZAIOLO

Pizzatales.it
24.03.2021

PIZZATALES HOME PIZZA FOOD & DRINK NEWS TIPS PLACES RECIPES ABOUT

News Pizza

OperaPrima: la prima stendipizza "umana"... ma non troppo

Un lavoro frutto di alta tecnologia, ma di altrettanta finissima qualità umana. È questo l'obiettivo OperaPrima: la prima stendipizza che può simulare il lavoro del pizzaiolo.

È targata Ecor International la prima stendipizza che simula il lavoro manuale del pizzaiolo: si tratta di OperaPrima, la nuovissima trovata tecnologica 3.0 dalla tipica qualità umana.

OperaPrima, creata e lanciata da Ecor International è, di fatto, la prima stendipizza automatica in grado di creare una pizza di altissima qualità e che simula perfettamente il lavoro delle mani di un abile pizzaiolo professionista.

OperaPrima: come funziona?

Con OperaPrima, la Ecor International S.p.A. lancia dunque il primo macchinario in grado di creare, con velocità e semplicità, la buona pizza nostrana. L'obiettivo di OperaPrima è di fatto quello di imitare minuziosamente le mani esperte del pizzaiolo professionista e di farlo attraverso una tecnologia brevettata in grado di stendere le differenti tipologie di impasto senza stressarlo.

Il funzionamento della stendipizza

Con un innovativo sistema di lavorazione a freddo, la stendipizza OperaPrima riesce infatti a non rompere la maglia glutinica dell'impasto e a preservarne, di conseguenza, la sua alveolatura all'interno garantendo dunque, al tempo stesso, un prodotto di alta qualità, dalla cottura omogenea e dal bordo ben definito. Un risultato identico a quello raggiunto lavorando l'impasto a mano, quello proposto dal macchinario OperaPrima, ma che però preserva tutte le peculiarità della migliore pizza artigianale.

La semplicità di OperaPrima

La semplicità di impiego OperaPrima rende, tra l'altro, il prodotto adatto a qualsiasi tipo di utilizzatore, anche quello più inesperto. Il sistema, brevettato per coadiuvare anche l'attività del pizzaiolo professionista, è in realtà un sistema completamente automatico che riesce a sopperire con totale autonomia soprattutto in quei tipici momenti di difficoltà "del mestiere" come, ad esempio, dolori alla schiena o alle braccia.

OperaPrima: un prodotto innovativo... ma non troppo!

Spiega il management di Ecor International: "Abbiamo voluto realizzare un prodotto innovativo, unico nelle sue caratteristiche che consentisse di realizzare una pizza di alta qualità. Oggigiorno risulta sempre più difficile trovare personale qualificato; con l'OperaPrima, dunque, puntiamo ad offrire al cliente una soluzione legata alla manodopera specializzata carente, senza rinunciare alla qualità. La tecnologia, infatti, è stata messa a punto avendo bene in mente che la base pizza deve essere assolutamente artigianale, proprio come se fosse fatto a mano. La stendipizza si propone come un prodotto di alta gamma per pizzerie indipendenti, catene, hotel, resort e produttori industriali".

Un più che valido supporto

La stendipizza OperaPrima può di fatto aprire l'impasto e l'addetto in pizzeria ne può farcire le basi già pronte da infornare risparmiando così tempo e migliorando l'efficienza del locale con la possibilità di stendere fino a 200 pizze in una sola ora. L'adattabilità ai differenti tipi di impasto o alle diverse tipologie di ricette era, infatti, una delle prime vittorie da raggiungere per il Dipartimento Ricerca&Sviluppo di Ecor International. È proprio a tal fine, infatti, che ingegneri e tecnologi alimentari hanno testato centinaia e centinaia di impasti.

OperaPrima: l'ottimizzazione di un prodotto...

Ottimizzare il prodotto e garantire un risultato finale di alta qualità era un imperativo categorico per il team di OperaPrima. Un percorso necessario per ottenere una stendipizza dalle prestazioni elevatissime e dalla massima flessibilità.

Personalizzazione ed usi specifici

Colui che ricorre ad OperaPrima può addirittura personalizzare il diametro e lo spessore della base pizza attraverso dei parametri da impostare con un display digitale touchscreen. A seconda delle esigenze si potrà dunque ottenere la pizza classica, quella napoletana o addirittura romana sia di dimensioni più piccole che grandi.

OperaPrima: la cura per i dettagli

OperaPrima può lavorare anche differenti tipologie di farine e adattarsi sia agli impasti diretti che indiretti. La massima attenzione per i dettagli è, per OperaPrima, un altro aspetto fondamentale! Una caratteristica che assieme al materiali dalle elevate prestazioni e al modernissimo design rende il macchinario adatto a qualsiasi spazio di un locale.

Un supporto in più...

Certo il lavoro del pizzaiolo è una professione, anzi, un'arte da tutelare nel tempo. Un lavoro che gli stessi maestri pizzaioli sempre difenderanno con la più tipica artigianalità . Ma un supporto in più, sicuramente, potrebbe non guastare.