

¿TIENES UNA
PIZZERÍA
Y TODAVÍA
NO VENDES

24 HORAS
al día



¡Deja de perder dinero!

Distribuidor automático
de pizzas artesanales



www.cygnus-vending.com

DESCUBRE PIZZADOOR



Un servicio innovador **24h**

- ✓ Sigue vendiendo **tus propias pizzas** elaboradas de forma artesanal.
- ✓ Vende tus pizzas de forma automática **tanto de día como de noche**, todos los días de la semana 24/7.
- ✓ **Abre nuevos puntos de ventas con solo 5m²**, y desarrolla tu pizzería de forma simple y rápida.
- ✓ Genera **más ingresos**.

Inventada
por **pizzeros.**
para **pizzeros**

Visita nuestra página web: www.cygnus-vending.com

SÉ EL PRIMERO EN INNOVAR EN TU CIUDAD Y ADELANTA A TU COMPETENCIA



20 minutos Actualidad Nacional Mundo Deportes Opinión Gente Más

PIZZERÍAS AUTOMÁTICAS DE LA MANO DE CYGNUS-VENDING

ESTE CONCEPTO, PIONERO EN FRANCIA, ESTÁ CRECIENDO EN TODO EL MUNDO, CON MÁS DE 750 IMPLANTACIONES Y 250 NUEVAS PREVISTAS PARA ESTE 2020

La empresa Cygnus-Vending ha presentado en España Pizzadoor, pizzas artesanales recién cocinadas disponibles a cualquier hora del día y cualquier día del año.

Este concepto, inventado en Francia, está creciendo en todo el mundo, con más de 750 implantaciones y 250 nuevas previstas para este año, según informan desde la joven empresa malagueña Cygnus-Vending, la cual tiene en mano el desarrollo de este concepto a nivel nacional desde 2018.

La primera pizzería española en integrar este concepto único y novedoso es la malagueña Pizzorro, la pizza artesanal malagueña que se vende cada día sus pizzas

el mismo éxito. "Cygnus-Vending comercializa, implanta y asegura el mantenimiento de todas las pizzerías automáticas implantadas en España desde sus oficinas de Málaga", explican representantes de la empresa.

Para el pizzero se trata de una forma de extender su negocio y aumentar sus beneficios, vendiendo sus pizzas artesanales las 24 horas del día de forma automática (la media de ventas a través de Pizzador en el mundo está en 25 pizzas/día), así como de tener la posibilidad de implantarse en las mejores zonas comerciales de su ciudad sin necesidad de realizar una gran inversión. Por otra parte, para el cliente es una forma sencilla de obtener pizza aunque el restaurante esté cerrado.



La primera pizzería española en integrar este concepto único y novedoso fue la pizzería malagueña "Pizzorro, la pizza canalla".

EL CORREO DE BURGOS



En Burgos, España, está el paraíso de los amantes de la pizza. Bueno, uno de tres. Después de tener que cerrar su restaurante temporalmente por el Covid-19, los dueños de esta popular pizzería en Burgos decidieron reinventarse y convertir su negocio en un cajero automático de pizza. Fue así que esta máquina... la sensación

VIVIR | GastroGalicia

La primera máquina expendedora de pizzas frescas de Galicia aterriza con éxito en Ferrol

La Avenida de Esteiro estrenaba el jueves este servicio 'take away' de pizzas elaboradas por 'Sinuesa', restaurante siciliano de Betanzos con cerca de 40 años de experiencia



Ciudadanos estrenando la máquina expendedora. CEDIDA



EL PRIMER «CAJERO AUTOMÁTICO» DE PIZZAS ARTESANALES EN ZARAGOZA

¡Ellos ya lo han hecho! y siguen **creciendo** implantando **más Pizzadoor** en **su ciudad**



Pizza Metro
Granada



Pizzería D'Arte 24h
Zaragoza



Lapurdiko Pizak
Errenteria - Gipuzkoa



Pizzería Sinuessa
A Coruña



¡No esperes más!

Contacta con nosotros info@cygnus-vending.com · T. 622 133 303