



NOTA DE PRENSA

LA EMPRESA MALAGUEÑA CYGNUS VENDING DEDICADA A LA ALIMENTACIÓN AUTOMATIZADA EVOLUCIONA Y SE CONVIERTE EN NEOTECFOODS

*Pasa a formar parte del grupo francés Neodial y se fortalece con esta alianza en el mercado europeo
Neotecfoods inicia la fase de venta de nuevas máquinas inteligentes únicas en España*

Málaga, septiembre de 2025

En un paso estratégico hacia el futuro de la alimentación automatizada, la empresa Cygnus Vending con sede en Málaga, conocida por sus innovadoras máquinas expendedoras como *Pizzadoor*, anuncia su evolución y cambio de identidad corporativa y presenta **Neotecfoods**. Se trata de un nuevo enfoque hacia la tecnología alimentaria, la expansión internacional y el compromiso con soluciones más sostenibles e inteligentes para la restauración 24/7.

Desde sus inicios en 2018 en España ha apostado por revolucionar la alimentación automatizada con *productos gourmet* en España, especialmente con la implantación del sistema de pizzerías automáticas *Pizzadoor*. Actualmente cuenta con instalaciones en Andalucía, Canarias, Islas Baleares, Castilla y León, Aragón, Galicia y País Vasco, entre otras. Ha sido el representante exclusivo de las máquinas *Pizzadoor* en España durante años con compromiso, resultados y liderazgo en el sector.

En un contexto de crecimiento, expansión internacional e innovación continua la empresa se integra en el grupo francés NeoAdial. Con sede en Lisieux, Francia, NeoAdial ha consolidado su presencia en Europa como referente en tecnología alimentaria inteligente. De esta manera la empresa se fortalece en el mercado europeo de vending inteligente y *foodtech*, tecnologías innovadoras en el sector alimentario con el objetivo de hacerlo más eficiente, sostenible y ofrecer a los consumidores alimentos más saludables. Las máquinas expendedoras funcionan con tecnología avanzada de refrigeración y horneado, garantizando que el producto mantenga su calidad y frescura.

NeoAdial es el nombre del grupo francés surgido en 2025 tras la transformación de Adial, el fabricante original de las máquinas *Pizzadoor*. Este grupo ahora integra también a D2C Technologies (casilleros refrigerados) y E-Thik (soluciones digitales conectadas), conformando un ecosistema completo de soluciones para la restauración automatizada 24/7 con gran éxito.

Las máquinas expendedoras de Neotecfoods son soluciones personalizables a cada negocio. Los modelos *Pizzador*, *Panidoor*, *Burger'thik*, *Panadería 24*, *Gelomatic* y *Taquillas Conectadas* ofrecen gran rentabilidad ya que permiten operar 24 horas al día y 7 días a la semana ampliando la zona de influencia del negocio con productos de calidad artesanal del propio establecimiento y con un margen de rentabilidad más alto que las máquinas de snacks convencionales. Pueden instalarse en cualquier espacio con logos personalizados: estaciones de tren o autobuses,

NEOTECFOODS

Adriana Cantor Loaiza - Gabinete de comunicación y marketing
Tel: 635021501
www.neotecfoods.com

universidades, centros comerciales, hospitales, gasolineras, hoteles y en la fachada del propio restaurante para ampliar el servicio fuera del horario habitual.

Neotecfoods ofrece interesantes opciones de financiación y renting para facilitar la inversión inicial y se pueden empezar a generar ingresos desde el primer día con una cuota adaptada a cada necesidad. En cuanto a instalación se necesita un espacio accesible y visible para el público, conexión a Internet estable y fuente de alimentación eléctrica. El equipo técnico de Neotecfoods gestiona la instalación de manera rápida y adaptándose a los horarios del cliente y con apoyo en el servicio post venta, comercial, logístico así como brindando asesoría y formación para que la reposición y el mantenimiento sean rápidos y sencillos.

Con esta transformación Neotecfoods planea seguir con la expansión de su red de máquinas inteligentes por toda España y Europa, ampliar su catálogo de soluciones de alimentación automatizada más allá de las pizzas y desarrollar nuevos formatos de restauración 24/7, un negocio rentable y en pleno auge.

