

¿TIENES UNA  
**PIZZERÍA**  
Y TODAVÍA  
**NO VENDES**  
**24 HORAS**  
al día



*¡Deja de  
perder dinero!*

Distribuidor automático  
de pizzas artesanales



[www.neotecfoods.com](http://www.neotecfoods.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.neotecfoods.com](http://www.neotecfoods.com)



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



20 minutos Actualidad Nacional Mundo Deportes Opinión Gente Más ▾  
NACIONAL > LOTERÍA DE NAVIDAD ELECCIONES GENERALES ELECCIONES AUTONÓMICAS 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 Pizzador, 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 canal.

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.

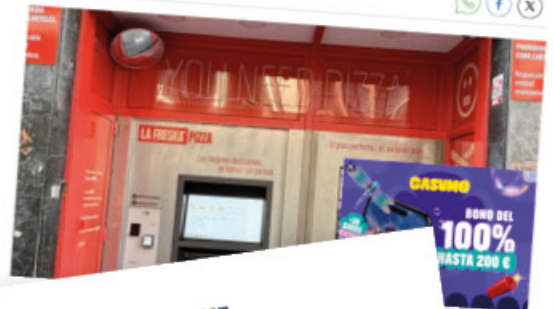


La primera pizzería española en integrar este concepto único y novedoso fue la pizzería malagueña Pizzorro, la pizza canal.

Empresas  
Neotecfoods, la empresa malagueña que conquista España y revoluciona el sector de la comida artesanal 24/7

Imagina una pizza humeante lista en menos de 3 minutos, a cualquier hora del día o la noche, sin colas ni esperas. O un bocadillo crujiente, un helado cremoso, una hamburguesa jugosa, o tu pan de cada día todos elaborados con maestría artesanal. Esto no es ciencia ficción: es la realidad que NEOTECFOODS, la innovadora empresa malagueña, está desplegando por toda España.

Isabel Herraño X  
Málaga | 15.10.2023 09:16



VIVIR | GastroGalicia

QUINCENAL > VIVIR > GASTROGALICIA

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

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

REDACCIÓN 16:21 - 13/12/2021



Clientes estrenando la máquina expendedora. CEDIA

COMECOME  
ZARAGOZA



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!*