



CON LA TECNOLOGÍA NEOTECFOODS

PIZZACADABRA ATERRIZA EN PUERTOLLANO CON UN RESTAURANTE AUTOMÁTICO PARA VENTA 24 HORAS DE PIZZAS ARTESANALES AL INSTANTE, LISTAS EN 3 MINUTOS

Mayo de 2026 - Imagen urbana y esencia artesanal: la nueva generación de pizzerías 24/7 de la franquicia española **Pizzacadabra** llega a Puertollano de la mano de un joven emprendedor de la ciudad, el artista puertollanense conocido como *Karabantes*, que detectó la necesidad de contar con una oferta de servicio de calidad en la franja nocturna, una demanda que hasta ahora no estaba suficientemente cubierta en la ciudad.

La nueva pizzería automática Pizzacadabra de Puertollano está ubicada en la Calle San Pedro 2 y cuenta con la exclusiva la tecnología del **Pizzadoor**. Este concepto permite conservar y hornear en el momento pizzas elaboradas previamente por un obrador de forma totalmente artesanal. El sueño de los amantes de la pizza es comprar un producto de calidad, a cualquier hora del día, abierto 24 horas y en solo 3 minutos. ¡No es magia, es Pizzacadabra!

La apertura en Puertollano no es casual. Se trata de la primera franquicia de un ambicioso proyecto de expansión nacional que busca llevar el concepto Pizzacadabra a nuevas ciudades en los próximos meses. El modelo combina tecnología de última generación, pizza artesanal de calidad, imagen urbana atractiva y operativa eficiente 24 horas.

Esta nueva implantación se suma a las más de 40 pizzerías automáticas 24 horas ya existentes en Ibiza, Madrid, Vigo, Logroño, Soria, A Coruña, Bilbao, Córdoba, Lucena, Cádiz, País Vasco, Granada, Alicante, Zaragoza, Islas Canarias, Cataluña y Mallorca.

Este modelo de negocio que nació y se ha desarrollado en Francia, desde hace 20 años, está validado en más de 3.000 ubicaciones por todo el mundo. El sector se encuentra en auge y actualmente crece en Europa a un 26% anual, según cifras suministradas por el Grupo Adial.

Este dispensador de pizzas, de fabricación europea, no solo optimiza y facilita la operativa para la venta automática de pizzas, sino que permite ampliar los horarios de venta sin límites, incrementa los ingresos y permite el control remoto a través de una app. Para los clientes, supone un servicio moderno, cómodo y accesible: sin horarios, sin llamadas y sin esperas.

La máquina expendedora cuenta con pantalla táctil para ver el menú, carrito de compra, promociones, visualización de las fotos de las pizzas en una pantalla de alta definición y medios de pago accesibles y seguros para el consumidor.

La franquicia Pizzacadabra creada en 2025 nace de la unión de dos empresas: Neotecfoods y Möolta Pizza.

La tecnología del cajero automático de pizzas artesanales Pizzadoor es un producto exclusivo en el mercado español. Neotecfoods es el distribuidor oficial y único del fabricante francés ADIAL, inventor del Pizzadoor, hace ya más 20 años.

Neotecfoods es partner estratégico de la franquicia y juega un rol clave asegurando que los franquiciados cuenten con una infraestructura eficiente, moderna y soporte técnico 7 días a la semana desde su sede de Málaga.

Las pizzas son parte fundamental del concepto de la marca. Una receta perfeccionada por más de 4 décadas: masa que elabora el obrador Möolta Pizza con una mezcla exclusiva de 4 harinas, que se fermenta en frío durante 72 horas, asegurando una pizza ligera, crujiente y llena de sabor. Cada pizza es estirada a mano y hecha con ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Más información:

Adriana Cantor

Responsable de Marketing y Comunicación

marketing@neotecfoods.com

Tel: 635021501

www.neotecfoods.com