APERTURA DE L'ESTACIÓ PIZZERÍA-NONSTOP EN TORELLÓ, SERVICIO AUTOMÁTICO DE VENTA 24 HORAS

El nuevo establecimiento, situado en la Avenida Rafael Casanova, 12, permite disfrutar de pizzas de calidad artesanal a cualquier hora del día, los 365 días del año.

Noviembre de 2026, Torelló (Barcelona). L'Estació Pizzería-Nonstop ha inaugurado recientemente en Torelló una innovadora pizzería automática que ofrece servicio las 24 horas del día, los 365 días del año. Esta nueva instalación, realizada por Neotecfoods y ubicada en la Avenida Rafael Casanova, 12, nace con el objetivo de acercar la pizza de calidad artesanal al público en cualquier momento, sin depender de horarios comerciales.

Detrás de este proyecto se encuentra Jordi, propietario de L'Estació Pizzería-Nonstop, cuya historia comenzó hace aproximadamente tres años durante un viaje a Francia. Fue allí donde descubrió por primera vez un concepto que despertó inmediatamente su interés: las pizzerías automáticas abiertas las 24 horas.

Aquella experiencia le hizo plantearse una pregunta: ¿sería posible implantar un servicio similar en Torelló?

Aunque la idea le resultaba muy atractiva, Jordi tenía sus dudas. Torelló cuenta con una población aproximada de 15.000 habitantes y no estaba seguro de si un concepto de estas características tendría suficiente demanda en una localidad de estas dimensiones. Sin embargo, la idea permaneció presente durante casi tres años, hasta que, a finales de 2025, decidió dar el paso y convertirla en realidad.

La rapidez, una prioridad en la elección de la tecnología

Una vez tomada la decisión, comenzó un exhaustivo proceso de investigación en España para encontrar el fabricante y la máquina que mejor se adaptaran a su proyecto.

Jordi tenía una prioridad muy clara: la rapidez del servicio. Su planteamiento era sencillo: si alguien quiere disfrutar de una pizza a cualquier hora del día o de la noche, debe poder conseguirla en el menor tiempo posible.

Tras comparar diferentes fabricantes y tecnologías, finalmente encontró la máquina que buscaba con Neotecfoods: Pizzadoor con horneado en 3 minutos, la más rápida y fiable entre todas las que había estudiado y, además, de fabricación francesa. Un aspecto que también tuvo un peso importante en su decisión, ya que otras máquinas que Jordi valoró se fabricaban fuera de la Unión Europea.

La elección de esta tecnología permitió dar forma a un proyecto pensado para ofrecer comodidad, rapidez, fiabilidad y disponibilidad permanente, manteniendo como protagonista la calidad de la pizza. Tras su apertura la acogida de la pizzería automática en la zona ha sido muy positiva.

Esta apuesta empresarial demuestra que la innovación también tiene espacio en las localidades pequeñas donde se combina la calidad artesanal de la pizza con las ventajas de la tecnología automática.

Más información:
Adriana Cantor
Responsable de Marketing y Comunicación
marketing@neotecfoods.com
Tel: 635 021 501
www.neotecfoods.com