

PIZZADOOR v5

DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE PIZZAS ARTSENALES

#PizzeroFeliz



CYGNUS VENDING





El Concepto

Fusión entre Tradición y Tecnología 4.0

PIZZADOOR fue Inventado por profesionales de la restauración para profesionales y emprendedores del sector.

Gracias a 15 años de desarrollo tecnológico y más de 800 maquinas en el mundo, PIZZADOOR ha ganado la confianza de todos los profesionales y recibido varios premios en diferentes países.

Nuestra idea es permitir a las pizzerías tradicionales de seguir proponiendo un producto de **alta calidad** a sus clientes, pero con una herramienta de última **tecnología 4.0**.

PIZZADOOR va a permitirle, por primera vez, vender sus pizzas de forma automática, sin restricción de horarios (24 horas, 365 días), y con toda libertad en los horarios de elaboración de su producto.

Para sus clientes, la garantía de una pizza artesanal, disponible en menos de 3 minutos a cualquier hora del día y cualquier día del año.

PIZZADOOR es la satisfacción de seguir poniendo pasión en su producto, pero sin las dificultades ajenas al sector de la restauración.

Queremos Pizzeros Felices ¡! Y lo conseguimos...

Jean Daniel HAGOLLE, Fundador y CEO



Cambian nuestros hábitos de consumo, cambian nuestros horarios, cambia hasta nuestra forma de relacionarnos. ¡El mundo está cambiando! Y hay que cambiar con el ...Pero hay algo que siempre se mantiene inamovible: ¡Nos gusta lo bueno!...

Soy Jean-Daniel HAGOLLE, 42 años, francés de origen y ciudadano Español desde 2012. Ingeniero industrial de formación con varios años de experiencia en diferentes ámbitos profesionales. Apasionado por el emprendimiento, la tecnología y el sector de la restauración.

He creado **Cygnus Vending** en 2018, en mi ciudad de corazón Málaga, con la voluntad de traer a España el concepto PIZZADOOR para revolucionar el mundo de la pizza codo con codo con los profesionales del sector, y dar la oportunidad a las pizzerías tradicionales de poner un pie en el futuro.

Cygnus Vending tiene una exclusividad para el desarrollo de PIZZADOOR en España, bajo contrato con la empresa francesa ADIAL, inventor y fabricante de PIZZADOOR.

20 minutos

Ciudades Nacional Internacional Deportes Cultura Opinión Más ▾

ANDALUCÍA > MÁLAGA ALMERÍA CÁDIZ CÓRDOBA MÁS ▾

ÚLTIMA HORA El Gobierno unifica el teléfono de ayuda para el coronavirus: ahora es el 060

DIRECTO Concluye el Consejo de Ministros tras discrepancias por el estado de alarma y Sánchez hablará en minutos

Llega a España el primer cajero automático de pizzas recién hechas

20MINUTOS 07.03.2020 - 16:04H

En solo tres minutos están listas y la primera expendedora, que funciona las 24 horas, está en Málaga



Imagen del cajero de pizzas de Málaga. FACEBOOK



EL PRADO
EL BRILLANTE

cartographiques © 2020 Inst. Geogr. Nacional

Voir les photos

Extérieur

Pizzorro La Pizza Canalla

Site Web Itinéraire Enregistrer

4,3 ★★★★★ 11 avis Google

Pizzeria

Restauración
NEWS

ACTUALIDAD SECTOR TENDENCIAS CHEFS PROVEEDORES

Inicio > Actualidad

Actualidad Newsletter

Pizzorro, la primera pizzería automática de España

Por Restauración News - 12 febrero, 2020

f t l n e



Pizzorro, la primera pizzería automática de España.

Una innovación única

¡En España, PIZZADOOR sorprende, gusta y hace noticias!

Cygnus Vending
Publié par Jean-Daniel Hagolle [?] - 21 février, 10:57

¡Hacemos noticia! Con nuestra Primera Pizzería Automática de España, gracias a Canal Málaga TV por su reportaje.

<https://youtu.be/fWM7r00evC4>



www.cygnus-vending.com... Afficher la suite

Cygnus Vending
Publié par Jean-Daniel Hagolle [?] - 12 mars, 22:27

¡Todo el equipo de Aruser@s en La Sexta ATRESMEDIA, votando a favor de nuestro concepto de cajero automático de pizzas ¡Que buena noticia! #pizzerofeliz #pizzas #restauración #siempreabierto #pizzerías #cygnusvending #emprendedores



Aruser@s

un message

08:52:12

tos.es

7:02



20MINUTOS.ES

Llega a España el primer cajero automático de pizzas recién hechas

141 commentaires 647 partages

J'aime Commenter Partager





TRADICIÓN

PIZZAS ARTESANALES

¡Lo mejor de PIZZADOOR es que no elabora la pizza!

Con PIZZADOOR la tecnología se pone al servicio de la tradición, garantizando al cliente un producto fresco, y elaborado de forma artesanal por un profesional de la restauración. Las pizzas se preparan cada día para garantizar la máxima calidad al cliente.

Con PIZZADOOR, las pizzerías conservan sus recetas, su forma de trabajar, y sigue proponiendo las mismas pizzas que en su establecimiento, pero con un servicio de venta moderno y continuo.



TECNOLOGIA 4.0

¿Cómo funciona?

PARTE FRONTAL (ACCESO CLIENTE)

PIZZADOOR propone al cliente una forma muy simple y rápida de comprar sus pizzas para llevar.

El cliente encontrará en la Pantalla 100% táctil toda la información necesaria para efectuar su compra:

- Video promocional de información sobre la pizzería y productos
- Presentación de las pizzas con fotos y listas de ingredientes
- Tarifas por pizza, tarifa “horneada” y “sin hornear”
- Promociones (la pizzería puede anunciar y programar promociones)
- Posibilidad de entrar “Código promocional” (cliente “vip”)
- Modo de Pago con tarjeta de crédito, sin contacto, o efectivo
- Impresión de ticket con detalles de compras, IVA,...

TECNOLOGIA 4.0

¿Cómo funciona?



PARTE TRASERA (ACCESO PIZZERO)

1. Las pizzas con bases pre-cocinadas se colocan dentro de sus propias cajas , y dentro de la cámara de frío de PIZZADOOR, donde se pueden almacenar hasta 70 pizzas. El control de temperatura (2ºC) se gestiona de forma automática, como la fecha de caducidad de la pizza (72horas).
2. El ordenador gestiona el stock de pizzas dentro de la cámara de frío, las fechas límites de consumo y la cocción.
3. Cuando un cliente pide su pizza, el plato robotizado coge la pizza seleccionada dentro de la cámara de frío para posicionarla delante del horno (220-240ºC)
4. El mecanismo levanta la tapa de la caja y hornea la pizza . El horno (calor pulsado) calienta la masa y cocina la guarnición en menos de 2 minutos.
5. Una vez horneada, la pizza vuelve a su caja y se entrega al cliente.

PARA EL CLIENTE

Un servicio completo y continuo

¡El sueño de los amantes de la PIZZA !

La **calidad** de una pizza artesanal, recién hecha, disponible en **menos de 3 minutos** horneada o 30 segundos “sin hornear”, de forma continua las **24 horas** del día y **365 días** al año. Y además con precios económicos, promociones y **programa de fidelidad**.



**¡Silencio!
Este hombre esta
vendiendo pizzas.**



PARA EL PIZZERO

La tranquilidad de un servicio automatizado

Libertad de horarios

La elaboración de las pizzas se puede hacer a cualquier hora del día. Una vez las pizzas son colocadas en la máquina, el Pizzero ya ha terminado su trabajo, sin necesidad de esperar o atender al cliente.

Ventas automatizadas 24h

Sin necesidad de aumentar su plantilla, el Pizzero podrá vender sus pizzas sin límites de horarios, y así aumentar su clientela, sus ventas, y sus beneficios.



Control Remoto

Con la aplicación "MyPizzadoor", el Pizzero podrá consultar, gestionar y controlar su máquina de forma remota. PIZZADOOR le mandará notificaciones de "Alertas" por email para cualquier incidencia.

OTRAS VENTAJAS

Todas las ventajas de PIZZADOOR

Para las pizzerias una solución ideal para expandir

El 61 % de los propietarios de PIZZADOOR tienen más de 1 distribuidor. Muchos han creado un sistema de cocina centralizada que alimenta un parque de máquinas (hasta 15 máquinas para 1 sólo propietario).

PIZZADOOR, con sólo 5 m², y varios tipos de implantaciones (local, kiosco, contenedor) es una oportunidad única para expandir tu negocio en las mejores zonas de tu ciudad (universidades, zonas de fiestas, zonas comerciales, centros de negocios, etc....), de forma simple y rápida.



Para el emprendedor una solución de “auto-empleo” ideal

La libertad de horarios y el tiempo necesario para la elaboración de las pizzas, añadida a la gestión del distribuidor PIZZADOOR puede ser asumida por una sola persona ; sin ocupar el 100% de su jornada laboral. Varios de nuestros clientes tienen otra actividad combinada a la gestión de su PIZZADOOR. Un perfecto “auto-empleo”.

De hecho en tiempo de crisis, los bajos costes de explotación de PIZZADOOR , y la posibilidad de la gestión por 1 sola persona, son una ventaja a la hora de mantener su negocio.

100 % ADAPTABLE ¡HAZLO TUYO!

Adapta tu PIZZADOOR a tu diseño de marca, colores y rotulación



NOMBRE DE TU PIZZERIA



LOGO

ESLOGAN

3 tipos de fachada

De la más Tradicional a la más moderna

Con 15 años de desarrollo, PIZZADOOR ha ido evolucionando con las necesidades de sus clientes y la voluntad de adaptarse a todo tipo de ambientes. Desde 2019 proponemos 3 tipos de fachadas desde la más tradicional con diseño de horno de pizzas, pasando por una fachada sin relieve para la aplicación de un vinilo, hasta la más futurista con nuestra fachada trapecio..

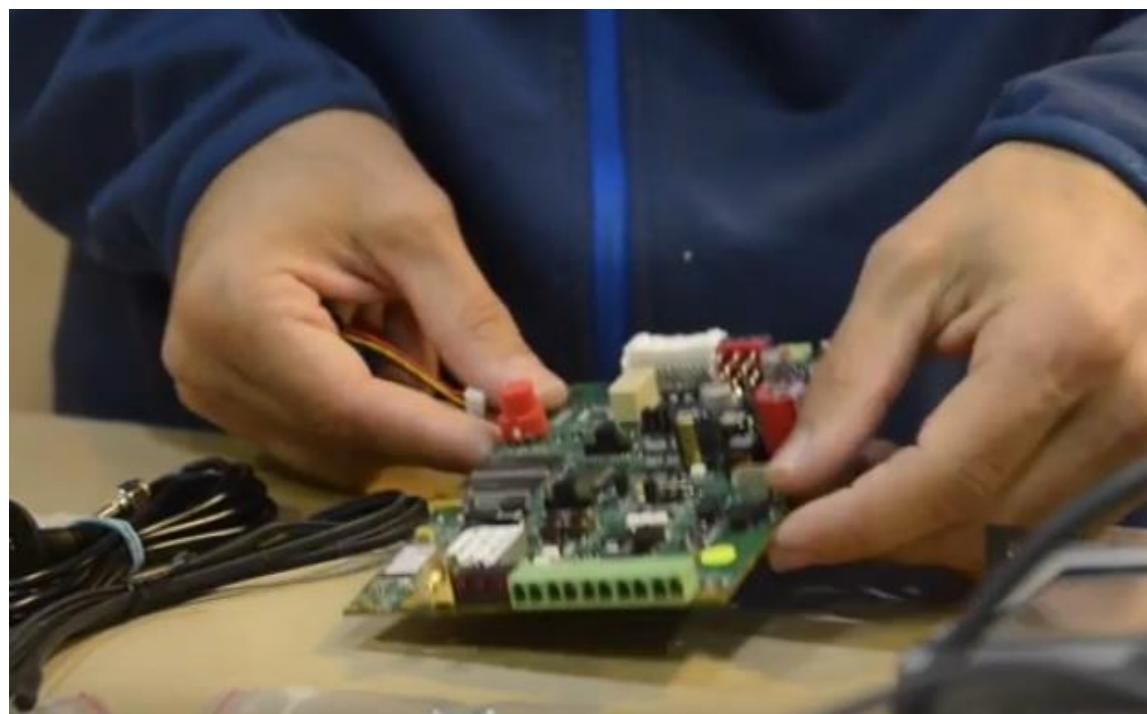


3 modos de implantacion

Local, Kiosco, Contenedor

PIZZADOOR también te da la oportunidad de implantar tu pizzería automática en zonas de ocio con fuerte potencial comercial sin necesitar de un local: gracias a sus opciones de Kiosco y Contenedor. 2 modos de implantación simple y rápido para zona de ocio como : playas, áreas de eventos, camping, hall de centros comerciales, centros de negocios....Con sólo una conexión eléctrica monofásica ya puede empezar a vender sus pizzas las 24 horas del día en los mejores lugares.





¡INSTALADO EN 1 DÍA!

Empieza a vender sin límites de horarios

Cygnus Vending asegura en todo España la implantación de PIZZADOOR. En un solo día tu PIZZADOOR puede ser implantado y puesto en funcionamiento.

Formamos tu equipo y te acompañamos en los primeros días de ventas.

Con Cygnus Vending tendrás también una asistencia telefónica siempre a tu lado, y un servicio de mantenimiento calificado.

Puedes ver el montaje completo de un PIZZADOOR en nuestro canal Youtube con este enlace

https://youtu.be/_wyLrcMyjjM

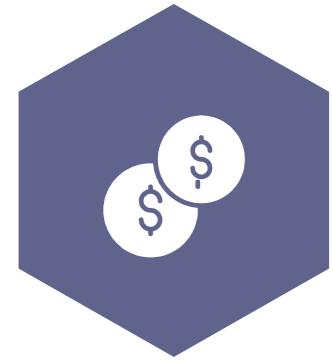
800 PIZZADOOR EN 15 PAISES

Revolucionamos el sector de la pizza



INVERSIÓN Y EXPLOTACIÓN

Cygnus Vending te acompaña en todo tu proyecto



INVERSIÓN

Implantar PIZZADOOR no necesita una inversión importante. En la mayoría de los proyectos el coste de la máquina no entra en la inversión, sino directamente en los gastos de explotación a través de la financiación tipo Leasing. La inversión inicial se centrará únicamente en adaptar su local para poder implantar PIZZADOOR.



EXPLORACIÓN

PIZZADOOR solo necesita una conexión eléctrica (monofásica o trifásica) y una conexión a internet para funcionar. Sus gastos de explotación son reducidos.

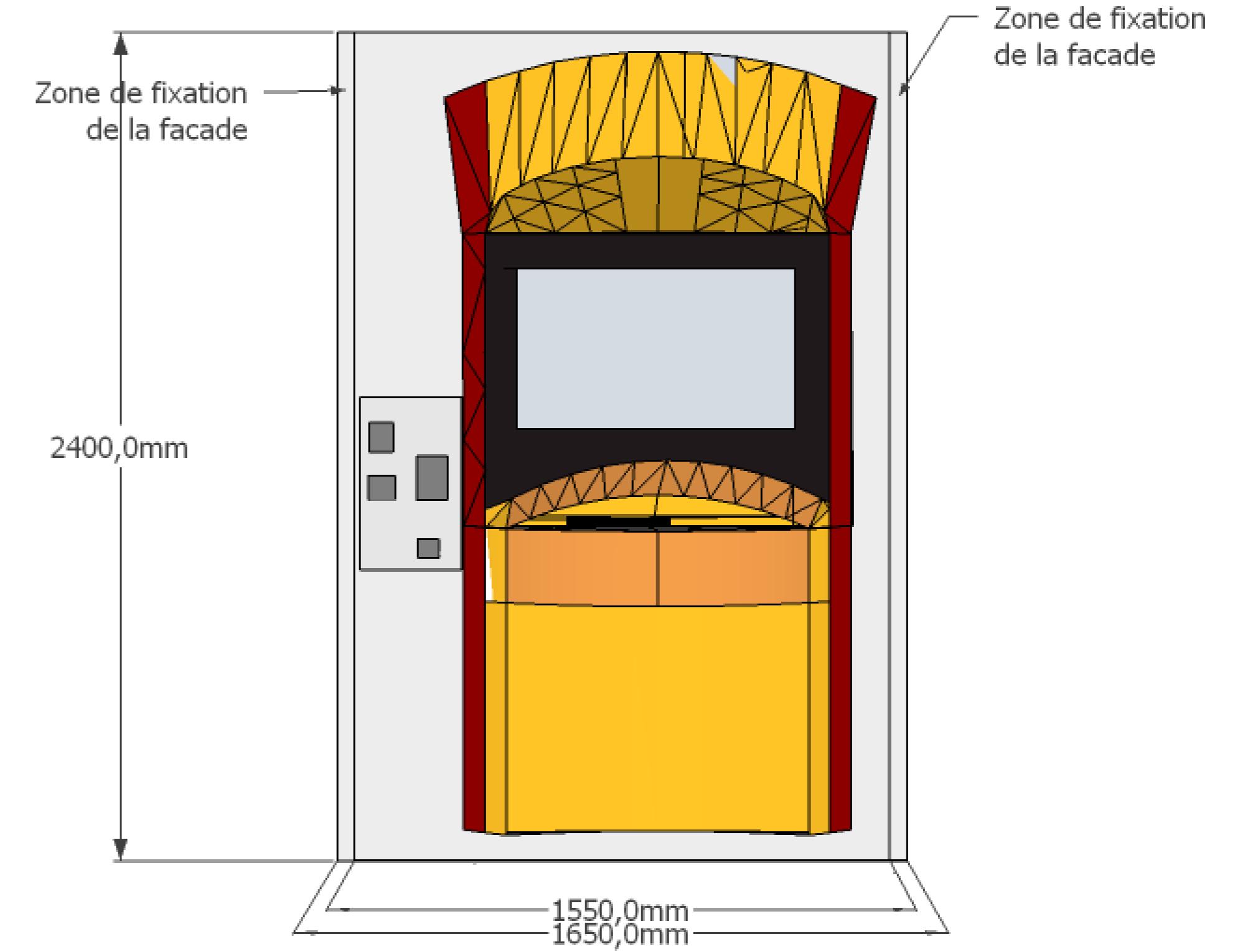
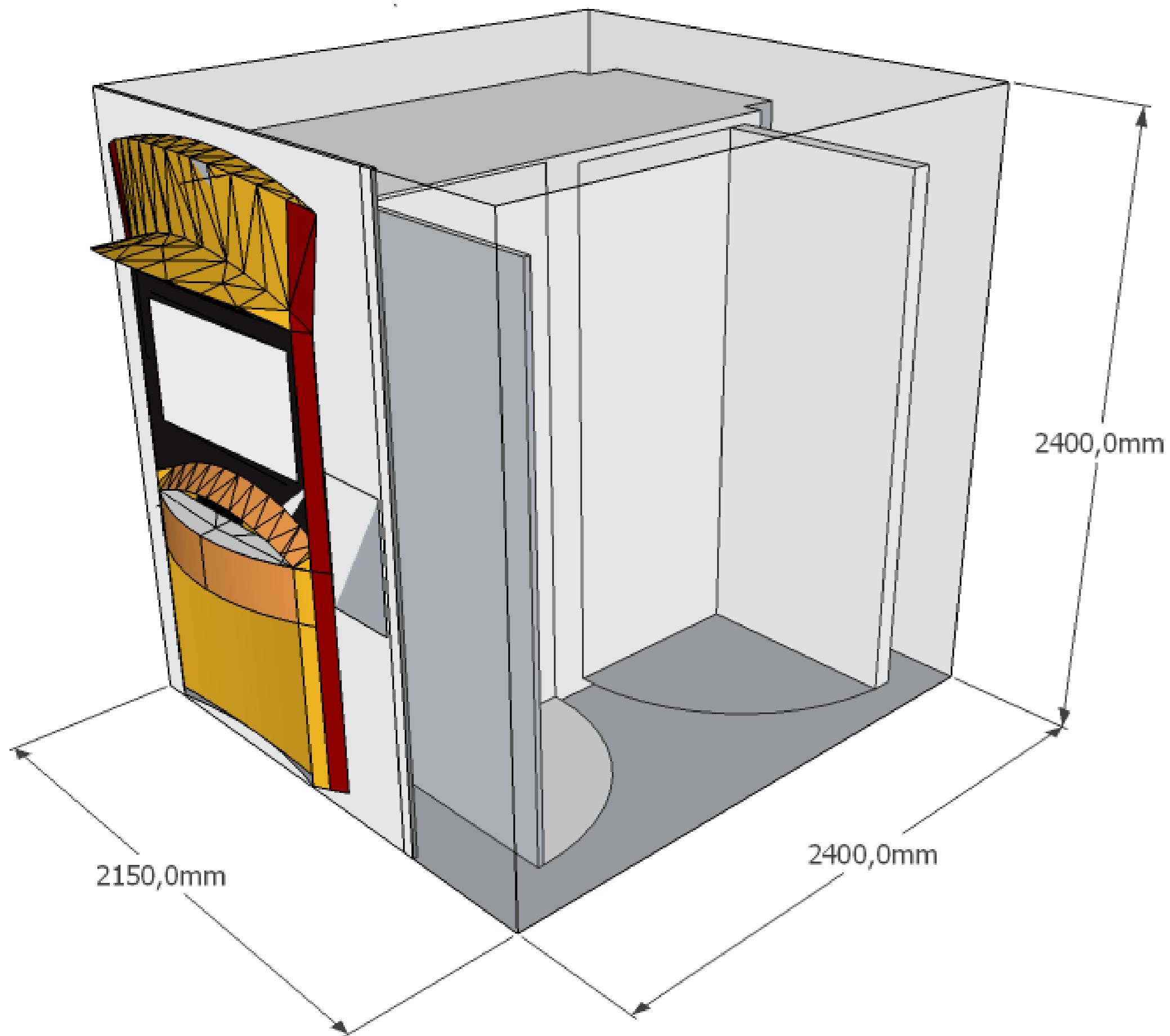
Desde Cygnus Vending, te acompañaremos para calcular de forma exacta el punto de equilibrio de tu proyecto : en número de pizzas al día. Compararemos el resultado con los resultados de los más de 800 PIZZADOOR en el mundo ya en funcionamiento. La media de ventas de todos los PIZZADOOR en el mundo en 2019 fué de 25 pizzas al día.

Tu Pizzadoor en Leasing a partir de 650€/mes

Rentabiliza tu proyecto con solo 10 pizzas/día

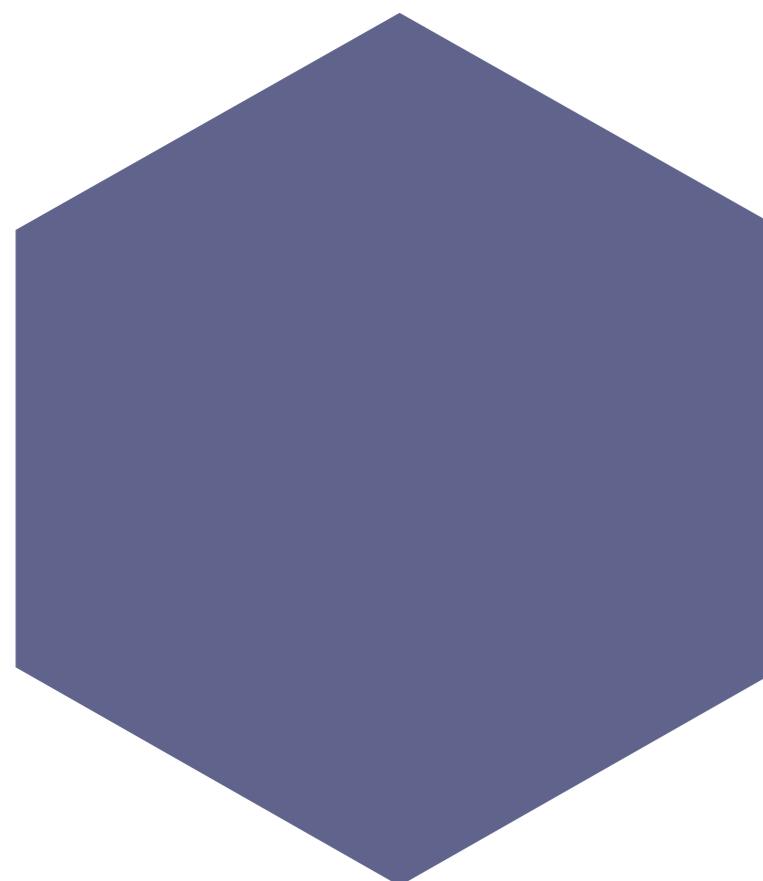
PLANOS Y DIMENSIONES

Con solo 5 m², puede crear nuevos puntos de venta en su ciudad



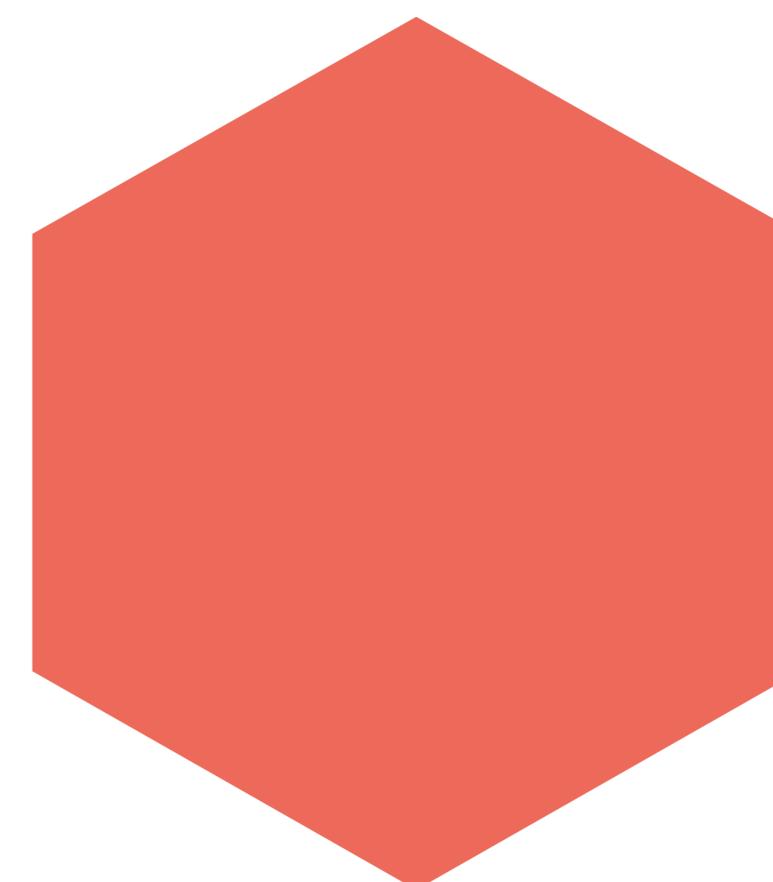
CYGNUS VENDING

SIEMPRE A TU LADO



ESTUDIO PROYECTO

Desde Cygnus Vending te acompañamos en todas las fases de tu proyecto para lograr proyectos de éxito junto a nuestros clientes.



IMPLANTACIÓN

Nuestros equipos realizan instalación en todo el territorio español con garantía de calidad y servicio



MANTENIMIENTO

Asistencia telefónica, gestión remota, mantenimiento,... Cygnus Vending garantiza todos los servicios necesarios para asegurar el buen funcionamiento de tu PIZZADOOR.

CYGNUS VENDING

SIENPRE A TU LADO



CYGNUS VENDING

Dirección : Calle José Calderón, 2 , local 1 29590 MÁLAGA
Email : info@cygnus-vending.com
Teléfono : +34 622 133 303

Pagina Web : www.cygnus-vending.com

Facebook : <https://www.facebook.com/Cygnusvendingmalaga/>
Instagram : <https://www.instagram.com/cygnusvending/>
Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/cygnus-vending/>