LA REVOLUCIÓN DE LAS PIZZAS

Máquina expendedora de pizzas Olevending



¡Consigue hoy mismo tu máquina expendedora de pizzas!



¡La revolución de la pizza ha llegado! Nuestra máquina expendedora de pizzas hornea en minutos, ofreciendo un sabor auténtico y calidad premium 24/7. Imagina tener una pizza caliente y deliciosa en cualquier momento del día al instante.

- Última Tecnología
- Diseño moderno y compacto
- De 6 a 12 tipos de pizza diferentes







Nuestra máquina

EXPENDEDORA DE PIZZAS

Nuestra máquina expendedora de pizzas combina la **última tecnología** con **un diseño moderno y compacto** para ofrecerte la mejor experiencia. Dispone de un **sistema de conservación óptima** que mantiene los ingredientes frescos y listos para una cocción deliciosa.

Con estas **características innovadoras**, nuestra máquina expendedora de pizzas garantiza una **calidad increíble en cada porción**.









HORNEADO PERFECTO

Sistema de horneado avanzado, cocina cada pizza a la perfección, con base crujiente y queso derretido. Sistema de calentamiento micromolecular.



DOS MODELOS

• Modelo refrigeración: -3°

• Modelo congelación: -18º



VARIEDAD DE OPCIONES

De 6 a 12 tipos de pizza diferentes. Desde las clásicas hasta opciones gourmet, hay algo para todos.



INSTALACIÓN

Elección del lugar de instalación tanto interior como exterior.



FÁCIL DE USAR

Pantalla táctil doble. Pedir tu pizza favorita es rápido, sencillo e intuitivo. Pantallas de 55" y 18,5".



MANTENIMIENTO SENCILLO

Diseño pensado para facilitar la limpieza y el reabastecimiento.



REFRIGERACIÓN AVANZADA

Los ingredientes se mantienen frescos y en óptimas condiciones gracias a nuestra tecnología de refrigeración de última generación.



CONTROL A DISTANCIA

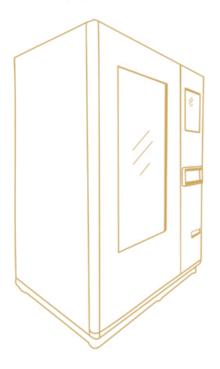
Con nuestro sistema de control a distancia, puedes gestionar tu máquina desde cualquier lugar.





Especificaciones

FICHA TÉCNICA



MEDIDAS	PESO			
1790 mm * 974 mm * 2275 mm	650 kg			
COLOR	PANTALLA			
Personalizable Olevending	Doble pantalla táctil: "de 55" y 18,5 "			
CONSUMO	TEMPERATURA			
Potencia máxima: 8700 WVoltaje: 110-220 V, 50/60 Hz	 Modelo refrigeración: conservación a -3° Modelo congelación: conservación a -18° 			
CAPACIDAD	TAMAÑO PIZZA			
• 69 pizzas	 Tamaño de pizza: 22.86 cm – 30.48 cm. Posibilidad de vender refrigeradas y congeladas 			
SISTEMAS DE PAGO	SISTEMA EN LA NUBE			
Billetes en efectivo Monedas Tarjetas de crédito	 Incluye control remoto y acceso en la nube, lo que facilita la supervisión del inventario y los datos de ventas desde cualquier lugar. Red: 4G, WiFi Interfaz estándar: MDB/DEX 			



Adquirir mediante

RENTING

- Precio modalidad Refrigerada: DESDE 475 € + IVA
- Precio modalidad Congelación: DESDE 535 + IVA
- Incluye Seguro a todo riesgo:
 Tu máquina estará protegida ante cualquier eventualidad.
- Incluye teleasistencia técnica:
 Nuestro equipo estará disponible para brindarte asistencia técnica, asegurando que tu máquina esté siempre en óptimas condiciones.

Ideal para quienes desean minimizar la inversión inicial y disfrutar de la flexibilidad de un renting financiero.



COMPRA

- Precio modalidad Refrigerada:
 DESDE 22.500 € + IVA
- Precio modalidad Congelación: DESDE 25.500 € + IVA
- El precio no incluye:
- Transporte
- Datáfono
- Billetero
- Obras en el punto de venta
- El precio incluye:
- Máquina
- Monedero con dispensación de cambio
- Telemetría gratis primer año
- 1 año de garantía.



















El negocio más rentable



MÁQUINA	PRODUTOS	VENDA MEDIA MENSAL	MARGEN BRUTO PRODUCTO	BENEFICIO BRUTO MENSUAL	BENEFICIO BRUTO ANUAL	COSTE MÁQUINA
OLE PIZZA	De 6 a 12 tipos de pizza diferentes	✓ 10 pizzas por dia / 30 dias / 9 euros 2700€	70%	1890€	22680€	22500€
OLE 50 LIFT BLANCA	Snacks, bebidas, papel de fumar, preservativos, etc.	1200€	60%	720€	8640€	10500€
OLE FROST	Hielo, helados, congelados, etc.	1100€	50%	550€	6600€	14700€
OLE CAFÉ	Café, capuccino, chocolate, etc.	600€	85%	510€	6120€	6640€
OLE PASTA	Pasta instantánea	900€	50%	450€	5400€	9500€

^{*} Precios sin IVA





^{*} Precios básicos sin incluir extras (obra, instalación, medios de pago digitales, conexión a plataformas delivery como globo, uber o ecommerce propio.)

^{*} Información válida excepto error tipográfico.