



Ole PIZZA

Presentamos una tienda automática
24h especializada en pizzas.
Innovación al servicio del consumidor
que busca rapidez, comodidad y total
disponibilidad.

olevending_{.es}
SIEMPRE DIFERENTES

www.olevending.es



Ole PIZZA

ÍNDICE

●	MODELO MULTITIENDA	2
●	MÁQUINA EXPENDEDORA OLE PIZZA	3
●	MÁQUINA EXPENDEDORA OLE 50 LIFT	5
●	MÁQUINA EXPENDEDORA OLE FROST	7
●	MÁQUINA EXPENDEDORA OLE RAMEN	9
●	MÁQUINA EXPENDEDORA OLE HOT FRIED	11
●	GALERÍA	13
●	DELEGACIONES	18





MODELO MULTITIENDA

01. EQUIPOS

- ▶ Máquina Ole Pizza.
- ▶ Máquina Ole 50 Lift.
- ▶ Máquina Ole Frost.
- ▶ Máquina Ole Ramen.
- ▶ Máquina Ole Hot Fried.

02. INSTALACIÓN

- ▶ Montaje e instalación de Ole Pizza.
- ▶ Rótulo con imagen Ole Pizza.
- ▶ Vinilos Corporativos.
- ▶ Puertas de cristal antivandálico viniladas con imagen corporativa e iluminación interior mediante LED.

03. INCLUYE

- ▶ Exclusividad de zona.
 - ▶ Sistema de pago por monedas y billetes.
 - ▶ Curso formativo presencial.
 - ▶ Marketing y actividad en redes sociales.
 - ▶ Garantía total de 1 año en los equipos.
- * Posibilidad de instalar pago digital.





OLE PIZZA

Nuestra máquina expendedora de pizza, combina la **última tecnología** con un diseño moderno y compacto para ofrecerte la mejor experiencia. Dispone de un **sistema de conservación** óptimo que mantiene los ingredientes frescos y listos para una cocción deliciosa. Con estas características innovadoras, Ole Pizza garantiza **una calidad increíble** en cada porción.

MEDIDAS Y PESO	1790 mm (Ancho), 974 mm (Profundidad), 2275 mm (Alto). 650 Kg.
TEMPERATURA	Las pizzas se conservan de +3 °C a -18 °C.
CONSUMO	Potencia máxima: 9000 W. Voltaje: 110-220 V, 50/60 Hz.
CAPACIDAD Y TAMAÑO	Capacidad para 69 pizzas. Tamaño de pizza: 22.86 cm – 30.48 cm. Posibilidad de vender pizzas refrigeradas o congeladas.
SISTEMAS DE PAGO	Pago en efectivo con monedas y billetes. Posibilidad de añadir pago con Datáfono.
PANTALLA	Pantalla táctil de 18,5 pulgadas. Pantalla publicitaria de 55 pulgadas.
SISTEMA EN LA NUBE	<ul style="list-style-type: none">- 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.



ESTUDIO DE VIABILIDAD MÁQUINA OLE PIZZA

25.500 € + IVA



COSTE DE PRODUCTO	UNIDAD	VENTA DE PRODUCTO 12 UNIDADES /DÍA		VENTA DE PRODUCTO 18 UNIDADES /DÍA		VENTA DE PRODUCTO 24 UNIDADES /DÍA	
		PVP unidad	9,00 €	PVP unidad	9,00 €	PVP unidad	9,00 €
COSTE PIZZA	3,10 €	Venta diaria	108,00 €	Venta diaria	162,00 €	Venta diaria	216,00 €
COSTE BANDEJA	0,25 €	Gasto diario	46,24 €	Gasto diario	69,36 €	Gasto diario	92,48 €
COSTE CAJA CARTÓN	0,32 €	Beneficio diario	61,76 €	Beneficio diario	92,64 €	Beneficio diario	123,52 €
COSTE ELÉCTRICO*	0,18 €	Beneficio mensual	1.852,80 €	Beneficio mensual	2.779,20 €	Beneficio mensual	3.705,60 €
COSTE TOTAL UNIDAD	3,85 €	Beneficio anual	22.233,61 €	Beneficio anual	33.350,42 €	Beneficio anual	44.467,23 €
		Retorno de inversión en 12 meses y 20 días.		Retorno de inversión en 8 meses y 15 días.		Retorno de inversión en 6 meses y 10 días.	

* Coste consumo estimado por pizza.



OLE 50 LIFT

Te presentamos el modelo Ole 50 Lift, una máquina que lleva la seguridad y la tecnología al siguiente nivel, **pensada para dispensar gran variedad de bebidas, snacks y otros productos como papel de fumar.** El innovador sistema de ascensor con el que cuenta este modelo garantiza que los productos lleguen a tus clientes en perfectas condiciones, sin riesgo de daños durante la dispensación.



CAPACIDAD Y TAMAÑO

Posibilidad de acomodar hasta 50 selecciones de productos en 6 bandejas.



SISTEMA DE ASCENSOR

Innovador sistema de ascensor, que garantiza que los productos lleguen en perfectas condiciones.



TECNOLOGÍA

Grupo de frío y separador de temperatura. Fococélula control de producto vendido.



SISTEMAS DE PAGO

Monedero - Lector de billetes.
Sistema telemetría.
Sistema pago digital.



ESTUDIO DE VIABILIDAD MÁQUINA OLE 50 LIFT

10.443 € + IVA



PRODUCTOS	VENTA MEDIA MENSUAL	MARGEN BRUTO PRODUCTO	BENEFICIO BRUTO MENSUAL	BENEFICIO BRUTO ANUAL	COSTE MÁQUINA
Snacks, bebidas, papel de fumar, preservativos, etc.	1.200 €	60 %	720 €	8.640 €	10.443 € +IVA



OLE FROST

Bienvenidos al futuro de la refrigeración con Ole Frost, la última innovación en tecnología de congelación. **Nuestro modelo más versátil permite ofrecer productos congelados en verano, y en invierno se transforma en una práctica máquina expendedora de productos que no requieren refrigeración, como bebidas o snacks.**



CAPACIDAD Y TAMAÑO

Posibilidad de acomodar hasta 54 selecciones. Capacidad para 300-360 piezas.



REFRIGERACIÓN

Control Sistema de Refrigeración.
Temperatura interna de 0 °C hasta -25 °C.



TECNOLOGÍA

Fotocélula control de producto vendido. Compresor incorporado. Sistema de desempañado de vidrios. Panel estéreo 3D.



SISTEMAS DE PAGO

Monedero.
Lector de billetes.
Sistema telemetría.
Sistema pago digital.



ESTUDIO DE VIABILIDAD MÁQUINA OLE FROST

14.720 € + IVA



PRODUCTOS	VENTA MEDIA MENSUAL	MARGEN BRUTO PRODUCTO	BENEFICIO BRUTO MENSUAL	BENEFICIO BRUTO ANUAL	COSTE MÁQUINA
Hielo, helados, congelados, snacks, bebidas, etc.	1.100 €	50 %	550 €	6.600 €	14.720 € +IVA



OLE RAMEN

Nuestra máquina expendedora de ramen combina la última tecnología con un diseño moderno y compacto para ofrecerte la mejor experiencia. La máquina está **diseñada para mantener los ingredientes secos, frescos y en perfectas condiciones** hasta el momento de su dispensación.



CAPACIDAD Y TAMAÑO

Almacena una gran cantidad de ramen y es adecuada para diferentes tamaños de porciones.



ROBUSTA

Gabinete de acero resistente, una puerta segura y gráficos personalizados.



LUZ ATRACTIVA

La parte superior de la máquina cuenta con una caja de luz llamativa que atrae las miradas.



SISTEMA EN LA NUBE

Incluye control remoto y acceso en la nube para facilitar la supervisión.



ESTUDIO DE VIABILIDAD MÁQUINA OLE RAMEN

10.200 € + IVA



PRODUCTOS	VENTA MEDIA MENSUAL	MARGEN BRUTO PRODUCTO	BENEFICIO BRUTO MENSUAL	BENEFICIO BRUTO ANUAL	COSTE MÁQUINA
Amplia selección de ramen.	900 €	50 %	450 €	5.400 €	10.200 € +IVA



OLE HOT FRIED

Con un sistema de doble tanque, Ole Hot Fried proporciona una amplia capacidad de almacenamiento y la **posibilidad de freír gran variedad de snacks** (patatas, croquetas, nuggets, aros de cebolla, etc). La máquina puede espolvorear sal automáticamente o proporcionar paquetes de salsas como ketchup o mayonesa.

MEDIDAS Y PESO	2150 mm (Ancho), 1790 mm (Profundidad), 1040 mm (Alto). 750 Kg.
TEMPERATURA	Temperatura del aceite entre 170-180 °C.
CONSUMO	Potencia mínima: 9300 W. Voltaje: 220 V, 50 Hz.
SISTEMAS DE PAGO	Pago en efectivo con monedas y billetes. Posibilidad de añadir pago con Datáfono.
PANTALLA	Pantalla táctil de 32 pulgadas.
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Refrigerante 290.- Recordatorio de falta de stock/fallos.- Puerta automática anti-pinzamiento.- Sistema de gestión de datos.- Monitoreo remoto móvil.



ESTUDIO DE VIABILIDAD MÁQUINA OLE HOT FRIED

25.500 € + IVA



PRODUCTOS	VENTA MEDIA MENSUAL	MARGEN BRUTO PRODUCTO	BENEFICIO BRUTO MENSUAL	BENEFICIO BRUTO ANUAL	COSTE MÁQUINA
Más de 20 opciones de alimentos fritos.	2.700 €	70 %	1.890 €	22.680 €	25.500 € +IVA



GALERÍA







Antes y después de la instalación

ANTES



DESPUÉS





Antes y después de la instalación

ANTES



DESPUÉS





ASTURIAS

COMERCIAL ENOC SL.
TELÉFONO: 985 26 46 44
olevending@olevending.es

Polígono Industrial Naón
Ctra. de la Estación, Nave 6
(33429) Viella - Siero
ASTURIAS



GALICIA

OLEVENDING GALICIA SL.
TELÉFONO: 982 370 599
lugo@olevending.es

GALICIA NORTE
Parque Empresarial Guitiriz, Parc. 11
(27300) Guitiriz
LUGO



PAÍS VASCO CANTABRIA

COMERCIAL ENOC SL.
TELÉFONO: 942 32 16 66
cantabria@olevending.es
Avda. de la Cerrada, 37. Nave 14A
(39600) Maliaño
CANTABRIA



MADRID

OLEVENDING MADRID SL.
TELÉFONO: 916 696 130
madrid@olevending.es

Avda. de San Pablo, 26. Nave 11
(28823) Coslada
MADRID



ALICANTE

OLE ACQUA FUTURE SL.
TELÉFONO: 965 661 739
alicante@olevending.es

Parque Empresarial Torellano
C/ Manuel de Falla, 13
(03203) Elche
ALICANTE



ANDALUCÍA

OLEVENDING JAÉN SL.
TELÉFONO: 953 500 078
jaen.oficina@olevending.es

C/ Real de la Feria, 36. Local 1
(23740) Andújar
JAÉN



TENERIFE - CANARIAS

OLEVENDING CANARIAS SL.
TELÉFONO: 922 703 779
tenerife@olevending.es

C/ Uruguay, 6
(38620) Las Chafiras
SANTA CRUZ DE TENERIFE



VALENCIA

OLE ACQUA FUTURE S.L.
TELÉFONO: 687 923 557
valencia@olevending.es

Carrer de Massamagrell, 20
(46138) Rafelbuñol
VALENCIA



Ole PIZZA

www.olevending.es | Tel.: 985 264 644 | Email: olevending@olevending.es

olevending_{.es}
SIEMPRE DIFERENTES

Información válida, excepto error tipográfico, desde febrero de 2026 hasta nuevo aviso.