

Arribas, Equipamientos Hosteleros, S.L.

Pilar Mesa Muñoz

*EXPOSICIÓN: C/ Empecinados, 11
28937 Móstoles (Madrid)*

Tel: 91.614.24.14 y 608.819.796



ARRIBAS EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS

VENDEMOS A TODO TIPO DE PÚBLICO

Arribas Equipamientos Hosteleros es una empresa, dedicada al **servicio** para la hostelería con productos de **vajilla, menaje, cristalería, maquinaria, celulosa, químicos...** desde hace más de 15 años, especialmente en Madrid y zona sur de la capital. Ofrecemos, además, un trato y un servicio cercano que imprime el carácter familiar de la empresa.

Trabajamos con las mejores marcas, en maquinaria con **REPAGAS, JEMI, MOVILFRIT, INFRICO, LÍNEA BLANCA FRANKE...**, en menaje y vajilla con **LACOR, CRUZ DE MALTA, DALIA, PORVASAL, LUBIANA, INOXIBAR...** en cristal con **ARCOROC, BORMIOLI, PASABACHE, LIBBEY...**

Esta web es tan solo una pequeña muestra de todo lo que ofrecemos. También trabajamos papel y químicos para los aparatos de hostelería. Cualquier producto que no encuentre o marca por la que esté interesado, **no dude en consultarnos** en nuestro correo o mediante teléfono y fax.



Todo tipo de porcelana

*Arcoroc
Lubiana
Porvasal
Viejo Valle
Platos de presentación
Barros*



*Un buen vino sabe mejor en una copa de gran presencia, una caña bien tirada, o un combinado en un vaso alto son aspectos que siempre hay que tener en cuenta. Para ello hay una extensa gama de **copas, vasos, jarras, decantadores** entre los que elegir para cada estilo. Igual que gamas, desde vidrio reforzado, vasos templados o cristal de bohemia.*

*Siempre hay que estar preparado para cada ocasión y tener una buena cubertería, además, con piezas que son también imprescindibles como **cuchillos chuleteros, palas y tenedor de pescado**,.... Tampoco está reñido el **diseño**, con lo más variopinto en modelos, completamente lisos o con detalles en los mangos, palas más o menos anchas.*





Ollas, marmitas, espumaderas o cazos son algunos de los elementos indispensables en toda cocina, con calidad y funcionalidad para trabajar entre fogones. Después quizá venga bien una mandolina para cortar verduras, un buen juego de cuchillos profesionales o unas tijeras de pescado. Siempre hay algún utensilio que nos hace falta para completar la cocina.

Pequeños y grandes detalles que marcan la diferencia.

Nada al descuido con productos de alta calidad como bandejas, cafeteras, pinzas, cocteleras...

Además una amplia gama de mobiliario de cualquier estilo y tendencia, de diseño o clásico, para dar a su negocio una inmejorable imagen de calidad y prestigio.



Detalles de buen gusto