PANELAS
WARWICK
COBRE/INOX

GARANTIA 5 ANOS

CATÁLOGO

EDIÇÃO 13 | JUNHO 2023

PANELAS WARWICK COBRE/INOX

GARANTIA 5 ANOS

Olá.
Grato pela confiança.
Você nos motiva a fazer
o melhor sempre. Até a próxima.

Albert

QUEM SOMOS?

Em 1984 realizamos o sonho de ter nossa metalúrgica em São Paulo - **Panelas Warwick** - fabricando panelas em aço inoxidável interno e cobre externo.

Também fabricamos uma linha de produtos para sala limpa com acabamento sanitário para laboratórios.

CARACTERÍSTICAS DAS PANELAS

As panelas são produzidas internamente com aço inoxidável 304 - obrigatório pela Vigilância Sanitária - e cobre externo excelente condutor térmico garantindo cozimento homogêneo.

Cabos em latão maciço, alças e puxadores em latão maciço, inox e cobre. Rebites sempre em aço inox.

ACEITAMOS O CARTÃO BNDES

LIMPEZA

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E VEJA O VÍDEO DE COMO LIMPAR

Antes de usar pela primeira vez, lave a sua peça com água quente e detergente para remover resíduos de fabricação. Utilize uma esponja e enxague bem. O cobre é um metal de alta oxidação quando exposto ao calor do forno e fogão ou em ambientes de alta salinidade (regiões litorâneas). Para remover estas oxidações, seguem os passos abaixo:

COBRE

Passe uma mistura de sal e limão em toda a superfície do cobre e aguarde 20 minutos. Esfregue fortemente com uma bucha scotch-brite do lado verde escuro. Lave e enxugue bem para não manchar.

AÇO INOX

Lave com água quente e detergente usando lado amarelo da bucha scotch-brite.

GARANTIA

GARANTIA 5 ANOS

Garantimos nossas **Panelas Warwick** contra defeitos de matéria prima e mão-de-obra pelo prazo de **5 (cinco) anos**. Não é necessário comprovação de origem. A garantia será perdida pelo mal uso das panelas.

PANELAS WARWICK COBRE/INOX

Uma empresa brasileira!

DICAS

• As panelas de cobre/inox são projetadas para uso em fogão e fornos a gás, elétricos e a carvão.

• **Panelas Warwick** não funcionam em fogão de indução porque o cobre é um metal não imantável.

• Nossas panelas são próprias para um cozimento lento e homogêneo dos alimentos (cozidos, risotos, molhos, feijoada, etc...). A técnica de confitar "confit" (cozinhar muito lentamente a 60ºC) é usual entre chefs pois realça os sabores de peixes, carnes e vegetais.

Nossas panelas são próprias para este processo, pois mantém os nutrientes.

• **Não utilize a panela para guardar alimentos.**

• **Frituras não são aconselháveis pois o cobre distribui o calor do fundo para as laterais da panela e o alimento irá cozinhar em vez de fritar.**

• **Mantenha sempre limpo o respiro situado abaixo da alça ou do cabo.**

PEDRA SABÃO

Características:

Excelente isolante térmico, não tóxico.
Você pode colocar alimentos diretamente na pedra pois não haverá alteração no sabor. Uma pedra aquecida em um forno a 130ºC irá esfriar 1ºC por minuto quando colocada em um rechaud, ou seja, após uma hora sua temperatura estará na faixa de 70ºC. Colocando um queimador a álcool gel no rechaud a duração do calor aumentará

Primeiro Uso

- **Unte os 2 lados da pedra e coloque em um forno frio.**
- **Deixe no forno a 200°C por 2 horas.**
- **Desligue o forno e deixe resfriar com a pedra dentro.**
- **Repita esta operação mais uma vez.**

Limpeza

Lave com água e detergente.

Cataplana

A Cataplana é de origem portuguesa e composta por duas cubas. Vai a mesa. Fechada mantém o calor por ser totalmente revestida de inox e cobre.

Linha de Alças em Latão Cobre e Inox.

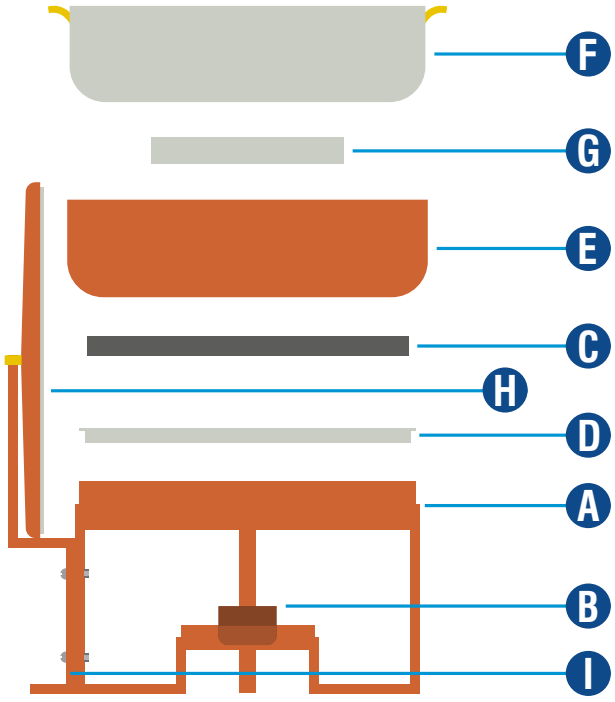
RECHAUDS

FOTO 01

FOTO 02

FOTO 03

ESTRUTURA DO RECHAUD EM BARRAS DE COBRE MACIÇO



A - Base de apoio **(FOTO 1 e FOTO 2)**, toda em cobre maciço, pode ter 15, 18 ou 21cm altura. Isso faz com que o conjunto todo tenha 28, 31 ou 34cm de altura. Esteticamente três rechauds sendo cada um de uma altura ficam bem vistosos.

B - Base e copo de cobre para fixação da lata de álcool gel ou espiriteira com acesso fácil permite rápida troca/abastecimento do álcool gel que mantém temperatura alimento na faixa de 60°C. Tem a desvantagem de ser caro, necessita reabastecimento, pode derramar e o pior, se não for usado com banho maria, vai secar o alimento pois atinge somente um ponto no fundo da panela.

C Pedra sabão encaixada em uma base de inox **D**. Você pode cozinhar diretamente nela por não ser tóxica. Recomendamos aquecer pedra no forno ou fogão junto com sua base de inox (facilita manuseio). Não há limite no grau de aquecimento. Você aquece de modo a não queimar o alimento. Normalmente a temperatura ideal é de 100/120°C. A perda de calor desta é de 1°C/minuto. Portanto, após 1 hora, a temperatura será de 50 a 60°C. Mantenha uma pedra aquecida no forno e troque com a do rechaud quando a temperatura estiver abaixo de sua necessidade. Com a pedra sabão não é necessário o banho maria pois a pedra distribuí bem o calor. A pedra sabão redonda tem 23 e 27cm de diâmetro e a retangular 36x24cm. Você pode colocar na pedra panelas de qualquer tipo, pirex, cumbucas de barro, cerâmica, etc. Usando a pedra não é necessário o uso do queimador.

FOTO 04

FOTO 05

FOTO 06

E - Cuba de cobre para banho maria - coloque água quente na cuba de cobre com o aro inox **G** dentro da cuba de cobre. Coloque a cuba de inox **F** dentro da cuba de cobre. O diâmetro das cubas deve ser o mesmo. A cuba de inox tem 2 alças. Para cubas até 24cm de diâmetro use a pedra de 23cm. Acima de 24cm, use a de 27cm. Você pode colocar uma paelleira de 42cm na pedra de 27cm pois o cobre da paelleira irá distribuir o calor. Para medidas das cubas com volume e peso, veja tabela neste catálogo.

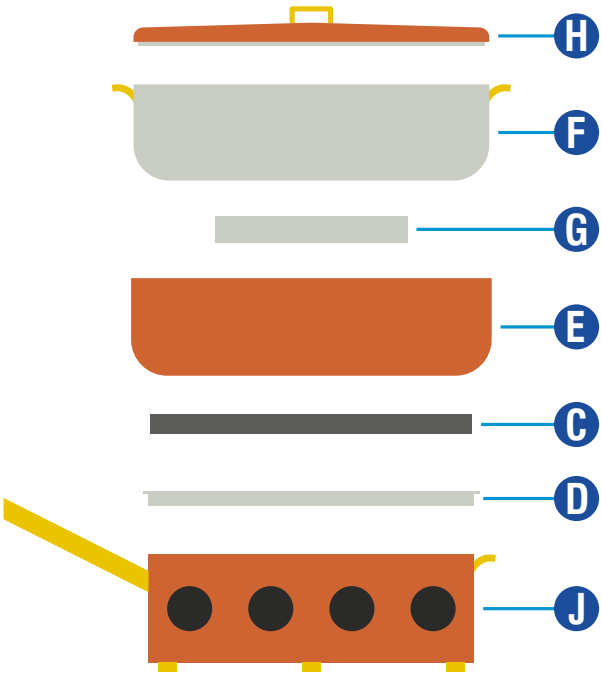
H - Tampa de cobre/inox com puxador latão - não muito usada em buffets. Pode ser colocada na posição vertical com suporte de cobre **I**. Rechaud retangular **(FOTO 02 e FOTO 05)** próprio para servir focaccia ou com panelas ou cubas de louça ou cerâmica.

J - Rechaud redondo **(FOTO 04)** com base em chapa de cobre com furação redonda para ventilação e base de inox. Internamente queimador de gel com entrada lateral para colocação e retirada da latinha de gel. Fabricado com diâmetro 23 e 27cm para comportar pedra sabão. Pode ter 2 alças ou uma alça com cabo grande o que dá muita aparência.

FOTO 6 - Bandeja de cobre/inox com pedra sabão de 23 ou 27cm, com 2 alças. Própria para servir pizzas em buffets. Todo o conjunto pode ir ao forno portanto com duas bandejas você faz rodízio de bandeja ou de pedra.

FOTO 3 - Rechaud com base **A** completo com tampa aberta.

ESTRUTURA DO RECHAUD EM CHAPA DE COBRE/INOX



PANELAS WARWICK COBRE/INOX

GARANTIA 5 ANOS

TABELA DE PREÇOS

PANELAS E ITENS DE ACOMPANHAMENTO

PANELINHA COM CABO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$ PANELA	PREÇO R$ TAMPA
PL53	5	3	0,15	0,05	122,00	-
PL74	7	4	0,20	0,13	172,00	-
PL95	9	5	0,45	0,27	226,00	107,00
PL125	12	5	0,78	0,41	293,00	149,00
PL145	14	5	0,95	0,59	364,00	188,00
PL165	16	5	1,00	0,86	395,00	215,00
PL185	18	5	1,10	1,10	424,00	240,00
PL215	21	5	1,20	1,50	496,00	283,00
PL245	24	5	1,30	1,90	571,00	325,00
PL106	10	6	0,55	0,32	249,00	-

PERGAMINHO 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
PAE13	13	3	0,40	0,30	174,00
PAE16	16	3	0,55	0,45	244,00
PAE18	18	3	0,65	0,60	283,00
PAE20	20	3	0,75	0,70	328,00
PAE22	22	3	0,80	0,80	391,00

NÃO TEM TAMPA

CAÇAROLA 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$ CAÇAROLA	PREÇO R$ TAMPA
CA95	9	5	0,50	0,27	240,00	107,00
CA125	12	5	0,80	0,41	293,00	149,00
CA145	14	5	0,95	0,59	364,00	188,00
CA165	16	5	1,00	0,86	385,00	215,00
CA185	18	5	1,10	1,10	407,00	240,00
CA215	21	5	1,20	1,50	479,00	283,00
CA245	24	5	1,30	1,90	542,00	325,00
CA106	10	6	0,60	0,32	264,00	-

CANECAS DE COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
C88	8	8	0,20	0,25	190,00
C97	9	7	0,22	0,30	234,00

MAN

MANTEGUEIRA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
MAN	11	9	0,40	-	149,00

CON10I

CONE COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CON10I	10	8	0,27	0,25	237,00

FRIGIDEIRA PARA COZIMENTO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
FL133	13	3	0,42	0,30	191,00
FL163	16	3	0,52	0,45	265,00
FL183	18	3	0,62	0,60	311,00
FL203	20	3	0,80	0,70	389,00
FL223	22	3	0,90	0,80	428,00

NÃO TEM TAMPA

AS PANELINHAS DE ACOMPANHAMENTO VÃO AO FORNO E AO FOGÃO, POIS TEM A MESMA ESTRUTURA DE TODA LINHA WARWICK, OU SEJA, INTERNAMENTE SÃO FABRICADAS COM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL E EXTERNAMENTE COM UMA CHAPA DE COBRE. PUXADORES E CABOS DE LATÃO MACIÇO E REBITES DE AÇO INOXIDÁVEL. ALÇAS DE LATÃO, COBRE OU INOX.

ITENS DE COBRE E PEDRA SABÃO

SOUSPLAT DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
P15	15	0,9	0,20		53,00
P17	17	0,9	0,25		62,00
P25	25	1,5	0,40		116,00
P30	30	1,5	0,50		141,00
P35	35	2,0	0,70		161,00

TACHO DE COBRE BANHO MARIA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
TAC24	24	8	0,60	2,70	345,00
TAC28	28	8	0,80	3,80	437,00
TAC32	32	8	1,00	4,50	535,00
TAC36	36	8	1,80	7,60	691,00
TAC45	45	10	3,30	15,00	1.265,00

NÃO TEM TAMPA

CESTO PARA PÃES DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CP147	14	7	0,40	1,0	161,00
CP169	16	9	0,65	2,30	234,00

CHAMPANHEIRA DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CH24	24	18	2,20	5,50	844,00
CH30	30	15	3,10	8,50	1.188,00

B24 B28

CLOCHE DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
B24	24	12	0,65	3,50	240,00
B24	28	14	1,10	5,70	295,00

CON10

CONE PARA FRITAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CON10	10	8	0,12	0,25	97,00

PEDRA SABÃO REDONDA/RETANGULAR

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PREÇO R$
PS23	23 dia x 2,5 alt	2,50	129,00
PS27	27 dia x 2,5 alt	4,00	173,00
PS2436	36 x 24 x 1,3	3,50	190,00

PANELAS DE COZIMENTO

CATAPLANA COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CAT25	25	15	1,62	1,50	1.011,00

CAÇAROLA ABAULADA 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					CAÇAROLA	TAMPA
CA188	18	8	1,20	1,20	487,00	240,00
CA218	21	8	1,70	2,00	558,00	283,00
CA248	24	8	2,20	2,70	626,00	325,00
CA288	28	8	2,80	3,80	795,00	384,00
CA328	32	8	3,40	4,50	971,00	501,00
CA369	36	9	4,00	6,20	1.392,00	655,00
CA2410	24	10	2,40	3,60	689,00	325,00
CA2810	28	10	3,10	5,00	875,00	384,00
CA3210	32	10	3,80	6,00	1.068,00	501,00

PAELLERA 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
PAE24	24	5	1,00	1,60	496,00	NÃO TEM TAMPA
PAE28	28	5	1,50	2,00	596,00	
PAE32	32	5	1,80	2,70	730,00	
PAE36	36	5	2,00	3,50	809,00	
PAE42	42	5	2,25	4,00	985,00	

PANELA ABAULADA COM CABO PADRÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					PANELA	TAMPA
PL188	18	8	1,20	1,20	499,00	240,00
PL218	21	8	1,70	2,00	571,00	283,00
PL248	24	8	2,20	2,70	660,00	325,00
PL288	28	8	2,80	3,80	850,00	384,00
PL328	32	8	3,40	4,50	1.054,00	501,00

FRIGIDEIRA PARA COZIMENTO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
FL245	24	5	1,00	1,60	515,00	NÃO TEM TAMPA
FL285	28	5	1,50	2,00	670,00	
FL325	32	5	1,80	2,70	788,00	
FL365	36	5	2,00	3,50	878,00	

PANELA ABAULADA C/ CABO ALTO E ALÇA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					PANELA	TAMPA
PC188	18	8	1,60	1,20	564,00	240,00
PC218	21	8	2,10	2,00	684,00	283,00
PC248	24	8	2,60	2,70	796,00	325,00
PC288	28	8	3,20	3,80	1.023,00	384,00
PC328	32	8	3,70	4,50	1.329,00	501,00
PC369	36	9	4,50	6,20	2.240,00	655,00

• PANELAS E CAÇAROLAS DE FUNDO ABAULADO FACILITAM O MANUSEIO DE ALIMENTOS, COMPORTAM MAIOR VOLUME. CABOS ALTOS MAXIMIZAM O USO DAS ÁREAS DE BUFFET.
• PAELLERAS E FRIGIDEIRAS WARWICK, O COBRE DISTRIBUI O CALOR POR TODA ÁREA, NÃO SENDO NECESSÁRIO QUEIMADORES GRANDES.
• A ALTURA DAS PANELAS PODERÁ SER REDUZIDA PARA SE ADEQUAR AOS ALIMENTOS, QUANDO FOREM A MESA.

RECHAUDS

RECHAUD FAIXA C/ PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
RP23	23	13	5,50	743,00
RP27	27	13	6,50	926,00
RPC23	23	13	6,50	855,00
RPC27	27	13	7,50	1.199,00

RECHAUD RETANGULAR C/ PEDRA SABÃO

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PREÇO R$
RP2436	24x36x13	6,50	1.152,00
RPS2436	24x36x16	7,50	2.190,00

BANDEJA C/ PEDRA SABÃO

RECHAUD C/ PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
BP23	23	3	5,00	585,00
BP27	27	3	6,00	733,00
RPS23	23	18	5,50	1.436,00
RPS27	27	18	7,20	1.786,00

APARELHO PARA FONDUE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$	
				CONJUNTO	TAMPA
FCA12	12x5	12	0,85	480,00	149,00
FCA16	16x5	20	1,70	611,00	215,00
FCA18	18x8	20	2,00	680,00	240,00

RECHAUD BANHO MARIA - PEDRA 23 CM

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
RBM18	18	32	7,70	2.164,00
RBM21	21	32	8,70	2.277,00
RBM24	24	32	9,20	2.385,00

RECHAUD BANHO MARIA - PEDRA 27 CM

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
RBM28	28	33	12,2	2.966,00
RBM32	32	33	13,0	3.259,00
RBM36	36	33	14,0	3.832,00

OS RECHAUDS WARWICK SÃO FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL E COBRE. A PEDRA SABÃO GARANTE UMA BOA DISTRIBUIÇÃO DO CALOR QUE PODE SER AQUECIDA EM UM FORNO OU USANDO UM QUEIMADOR COM GEL.

ALEX ATALA

FAMIGLIA MANCINI

Há mais de 20 Anos fornecemos Panelas de Cobre/Inox Warwick ao Grupo Walter Mancini que por 10 anos consecutivos é considerado pelo Data Folha o Melhor Restaurante de São Paulo.

O Famiglia Mancini, um dos cinco restaurantes do Grupo, que encantam a Rua Avanhandava, já atendeu 15 milhões de clientes usando nossas Panelas devido sua resistência e beleza.

WALTER MANCINI

RÁSCAL / CORTÉS

COCO BAMBU

A BELA SINTRA

RANCHO PORTUGUÊS

FASANO

RUBAIYAT

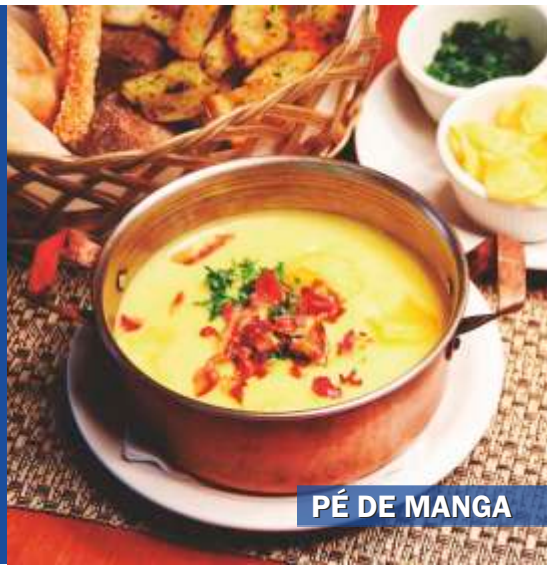
SOCIAL CLUB

MARCOS BASSI

TEMPLO DA CARNE

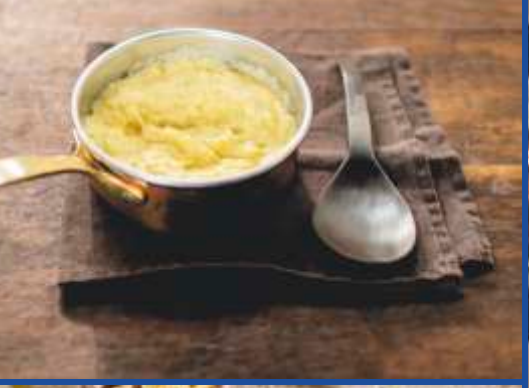
ACQUA PLAGE / DONNA JURERE

CAFÉ VIRIATO



PÉ DE MANGA

QUINTAL DA VARJOTA

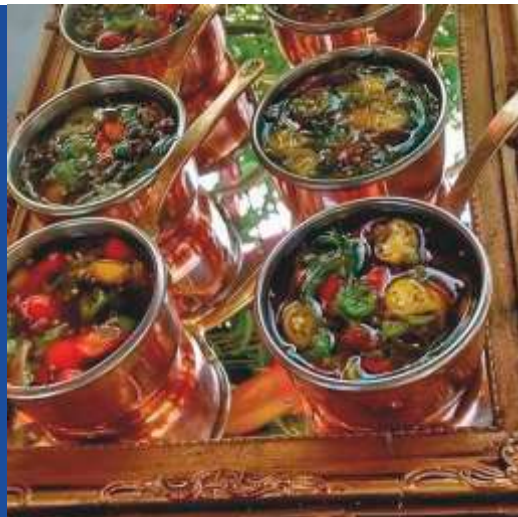


RITA LOBO

QUINTA DA COLINA

BARBACOA

DELIKATESSEN BUFFET



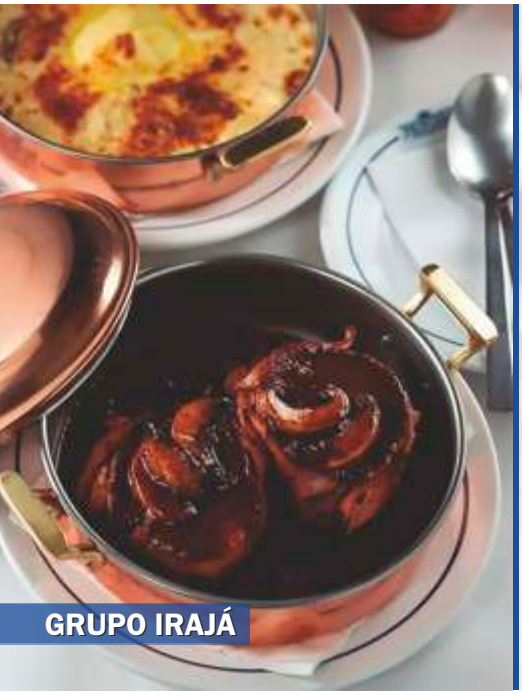
BAR DO ALEMÃO

HOTEL QUEBRA-NOZ

CRUZEIRO'S BAR

PORTOFINO

DINHO'S



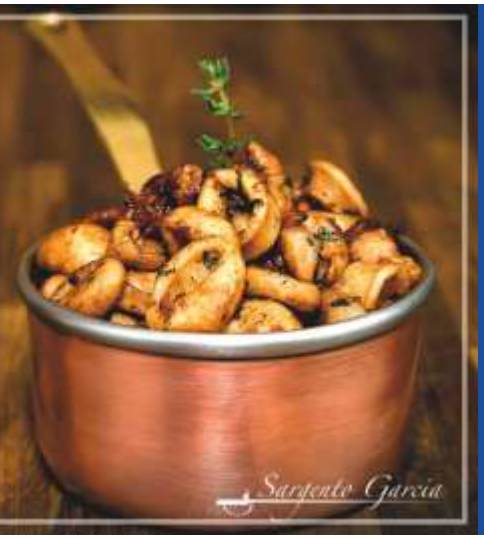
GRUPO IRAJÁ

CHEF ROUGE

ESCH CAFÉ

LA CASSEROLE

GRUPO ILHA


Sargento Garcia

Sargento Garcia

SARGENTO GARCIA

ARTE
GIO CUCINA

RESTAURANTE BANZEIRO

OSTERIA NONNA ROSA

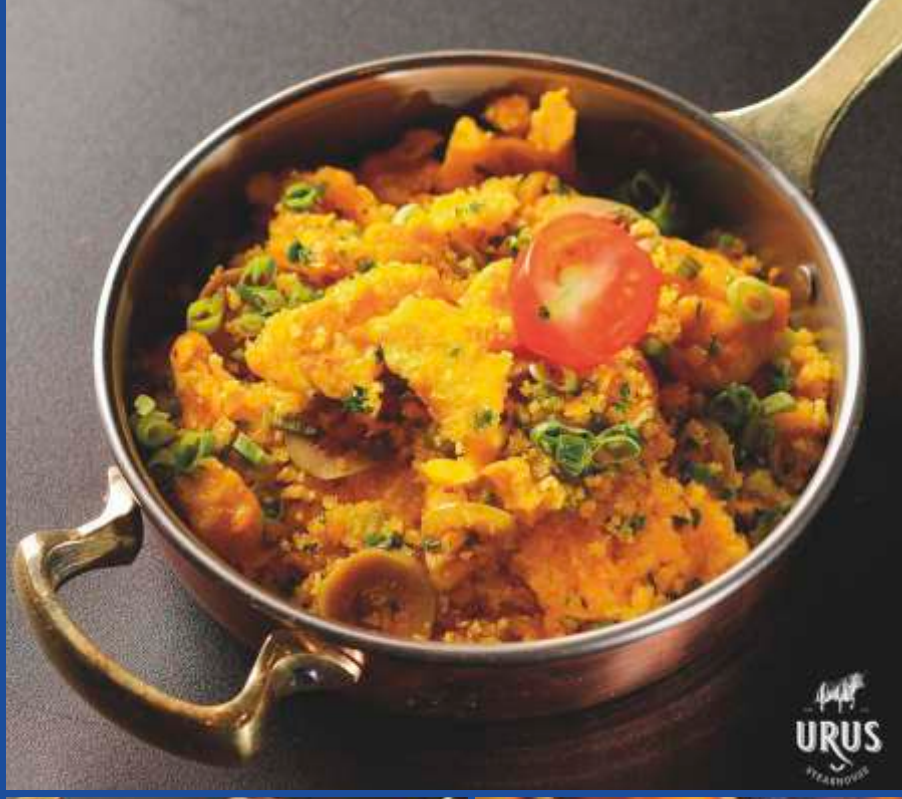
MANGUE AZUL

NOAH / BLUE TREE

URBANI

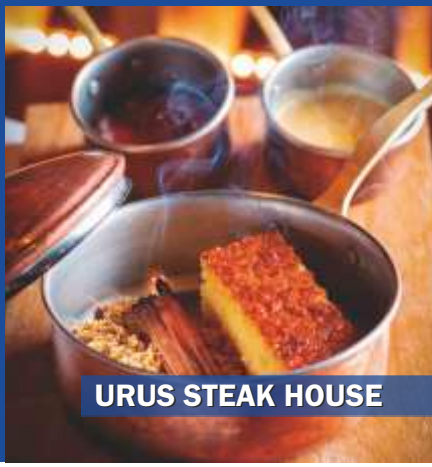
SENAC CAMPOS DO JORDÃO

URUS
2018


URUS

URUS
2018

URUS


URUS STEAK HOUSE

VILA CHÃ

BAR ASTOR/PIRAJÁ

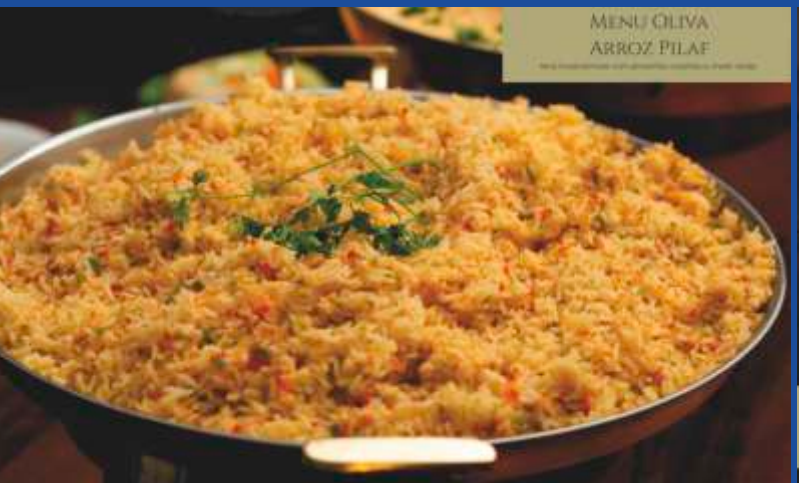
HOTEL LE CANTON

SACCARIA

FRANÇA BUFFET

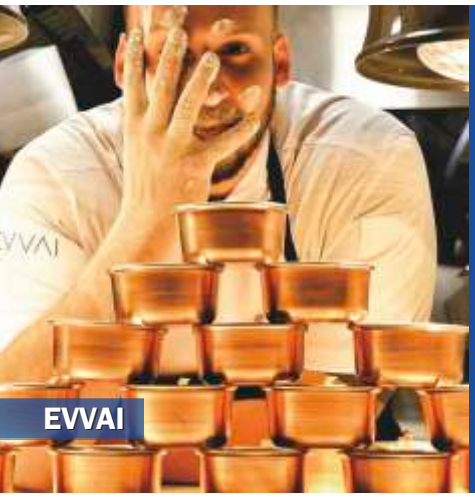
BAR ESPÍRITO SANTO

ARMAZÉM ARTE BISTRO

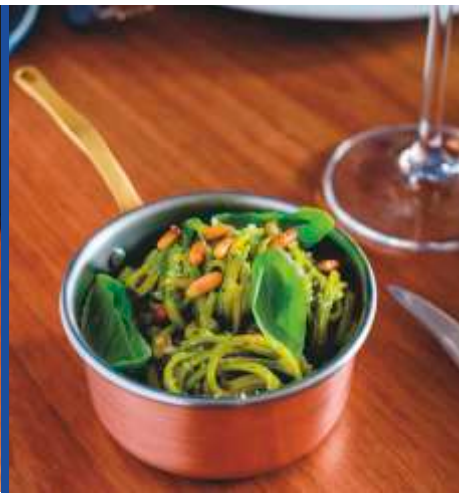


BUFFET EVENTO PERFEITO

CAMARÕES DO SERTÃO



EVVAI



HOTEL GRAND MERCURE

LA TAMBOUILLE

GEPPETTO

EL MARE

SILVIA PERCUSSI

PARAÍSO DA SERRA

MARIANGELA BUFFET

OLEA

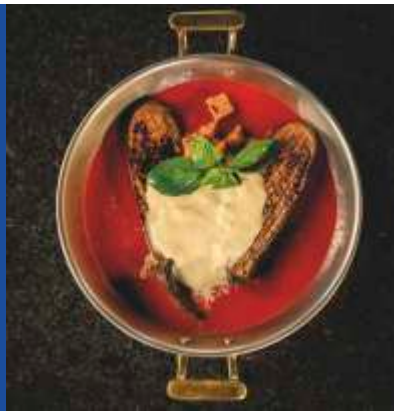
MARACUTAIA

FIORI D'ITALIA

LA TERRINA

TRE BICCHIERI

FERRA JOCKEY

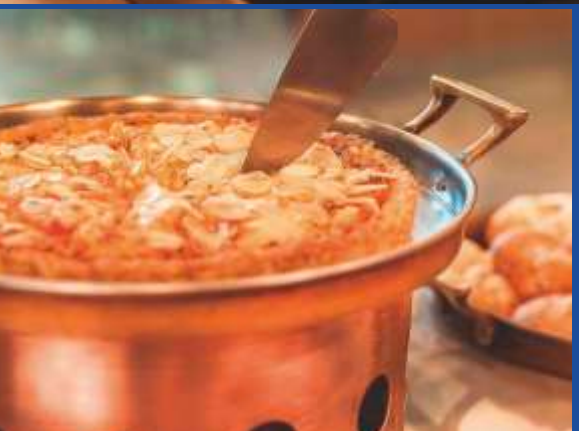


EMPÓRIO ÁRABE

PARRILLA DEL CAPITAL

MERCEARIA CAMPOS

LA CASA MAR E BAR



RAÍZES

BARAKAH

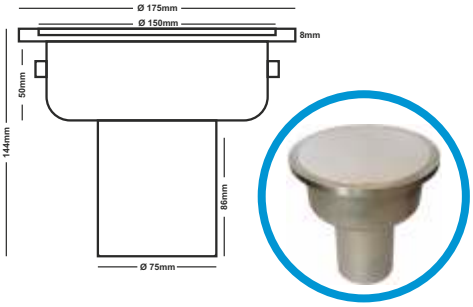
TRE BASILI

AUÁ RESTAURANTE

WARWICK

PRODUTOS PARA SALA LIMPA

Produtos em aço inoxidável 304/316, acabamento sanitário, usados em salas estéreis e ambientes controlados (sala limpa) próprios para laboratórios, indústrias alimentícias e farmacêuticas.



Ralos Bisifonados

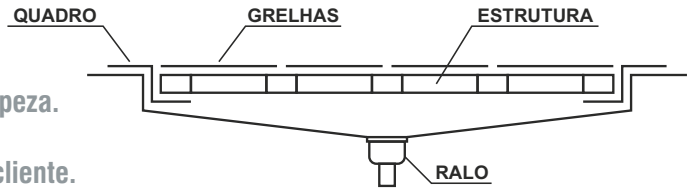
- Ralos em aço inoxidável 304 com dois sistemas de sifões internos em série atendendo especificações técnicas do Instituto Butantan.
- Ralo fabricado pelo processo de repuxo profundo evitando cantos vivos.
- Grelha de proteção contra resíduos maiores com furação de 6mm diâmetro a laser.
- Saída inferior de 3pol de diâmetro e tampa de 6pol de diâmetro com O-ring.
- Peças todas cortadas a laser.

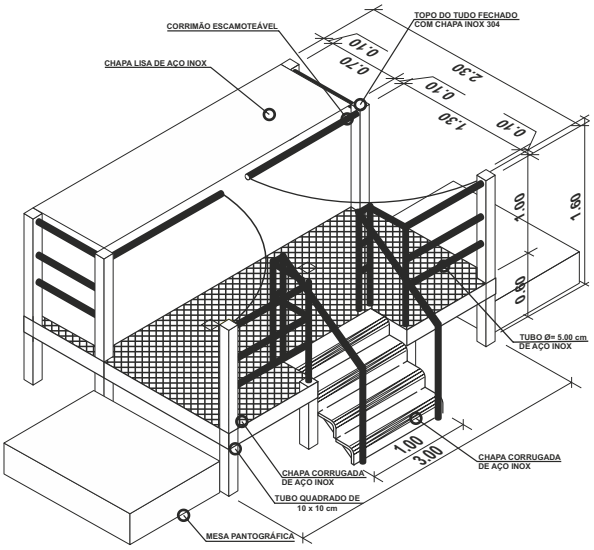
Box de Lavagem

Box de lavagem todo em aço inoxidável 304 é composto de:

- Quadro de 4mm de espessura soldado com duplo tombo para apoio da estrutura de sustentação das grelhas com acabamento jateado e com grapas de fixação no concreto.
- Estrutura de sustentação das grelhas em tubo quadrado de 25x25mm com 2mm de espessura soldado com espaço de 400x400mm entre tubos.
- Grelhas em chapa de inox de 3mm de espessura e furação a laser de 10mm de diâmetro.

Tubos e grelhas encaixados sem fixação para fácil remoção para limpeza.
Própria lavagem carrinhos de 1 tonelada.
Dimensões do quadro e furação das grelhas são determinadas pelo cliente.



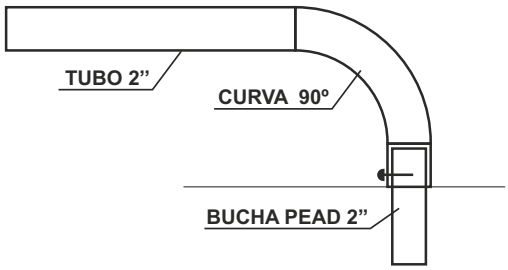


Plataforma

- Unidades de até 3000mm x 3000mm com 2000mm de altura.
- Estrutura com tubo de inox quadrado de 100 x 100mm.
- Escada e piso inox 4mm espessura com recalque profundo.
- Corrimão de tubo dia 50mm.
- Acesso tubo escamoteável.
- Mesa chapa lisa 4mm.

Protetores de Impacto

- Em aço inoxidável 304.
- Com buchas de fixação PEAD de 45mm de diâmetro encaixada sob pressão no tubo 2pol e fixadas com parafuso de inox.
- Solda com argônio e vareta de 316.
- Permite troca do conjunto mantendo-se bucha fixada no concreto.
- Dimensões dos protetores conforme projeto do cliente.



LANÇAMENTO!

RECHAUD DE COBRE
RETANGULAR COM PEDRA SABÃO

FÁBRICA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

rua dos pescadores, 192 | cambuci | 01522 030 | são paulo | sp | 11 3208 2337

panelaswarwick | 11 95976 0035 | warwickalbert@gmail.com | www.paneladecobre.com.br