PANELAS
WARWICK
COBRE/INOX

GARANTIA 5 ANOS

CATÁLOGO

EDIÇÃO 21 | OUTUBRO 2026







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 em aço inox 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 sempr em aço inox.

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E VEJA O VÍDEO

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. Utilize uma esponja e enxague bem.

COBRE

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 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.

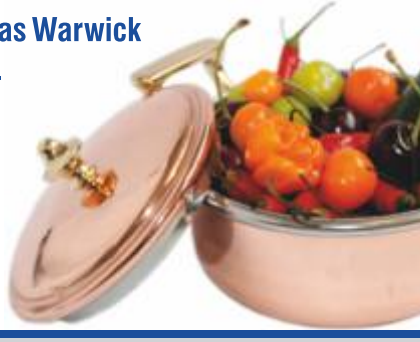
AÇO INOX

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

GARANTIA

GARANTIA 5 ANOS

Garantimos nossas **Panelas Warwick** pelo prazo de **5 (cinco) anos**.



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 e o aço inoxidável não são metais imantáveis.

• 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 e mantém os nutrientes.

• A altura das panelas poderá ser reduzida para se adequar aos alimentos quando forem à mesa observando-se a altura máxima especificada na tabela.

FRITURAS

Frituras não são aconselhaveis pois o cobre distribui o calor por igual e o alimento irá cozinhar em vez de fritar.



PEDRA SABÃO

Primeiro Uso

Importantes informações para necessária cura de sua pedra sabão antes de usar. A cura é feita com um tratamento térmico que consiste em:

A - Unte a pedra sabão fria nos dois lados com óleo de cozinha e deixe descansar por 12 horas.

B - Faça o tratamento térmico levando a pedra ao forno frio. Ligue o forno a uma temperatura baixa por 45 minutos. Em seguida desligue o forno e deixe a pedra esfriar dentro do forno até atingir temperatura ambiente.

C - Repita operação A e B. Evite choques térmicos não colocando a pedra quente na água fria nem colocando pedra fria no forno muito quente.

Características:

A pedra sabão não é tóxica portanto você pode assar alimentos diretamente na pedra sem perda 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.

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E VEJA O VÍDEO

Limpeza

Lave a pedra sabão com detergente e água. Pode ir na lava louças.



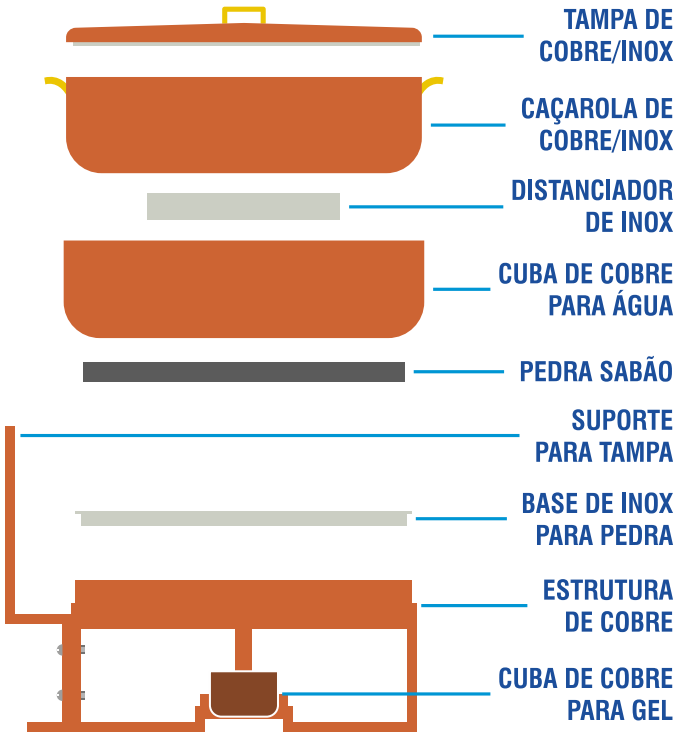
RECHAUDS





RECHAUD EM BARRAS DE COBRE MACIÇO





CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PEDRA DIA cm	VOL. Litros	PESO kg	PREÇO R$
RBC24	24x8	27	23	3,00	7,30	2.725,00
RBC28	28x8	27	27	4,00	10,2	3.513,00
RBC32	32x8	27	27	5,20	10,8	3.770,00
RBC36	36x8	27	27	8,00	11,7	4.092,00

APLICAÇÕES

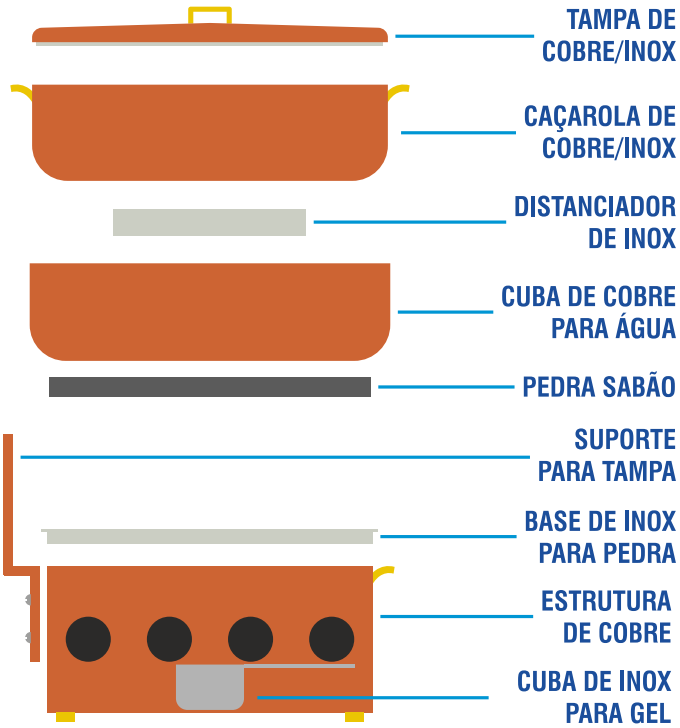
Rechauds podem ser aquecidos usando-se álcool gel, pedra sabão ou banho-maria. Pedra sabão e banho-maria além de manterem a temperatura, distribuem o calor por igual permitindo um cozimento homogêneo. Pedra sabão, álcool gel e banho-maria podem ser usados conjuntamente.

PEDRA SABÃO

Pedra sabão não é tóxica. Podemos assar alimentos diretamente na pedra. Mantém temperatura por muito tempo distribuindo bem o calor. A pedra aquecida a 100ºC perderá no rechaud 1ºC por minuto ou seja após 30 minutos temperatura estará em torno de 70ºC. Com álcool gel o tempo aquecido se prolongará.



RECHAUD EM CHAPA DE COBRE/INOX





CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PEDRA DIA cm	VOL. Litros	PESO kg	PREÇO R$
RFC24	24x8	27	23	3,00	7,30	2.198,00
RFC28	28x8	27	27	4,00	10,2	2.551,00
RFC32	32x8	27	27	5,20	10,8	2.808,00
RFC36	36x8	27	27	8,00	11,7	3.130,00

ÁLCOOL GEL

Colocando gel diretamente na caneca para gel de inox fornecida você terá uma chama bastante forte. Para reduzir a chama coloque o gel em um recipiente menor dentro da caneca fornecida. Quanto menor for a boca do recipiente, menor será a chama. Você pode também envolver a caneca de inox com um papel alumínio e fazer furo para dosagem da chama. Quanto maior for o furo, maior será a chama.

BANHO MARIA

Aqueça a água previamente e mantenha-a quente usando álcool gel. Água perde calor rapidamente.

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E VEJA O VÍDEO

TABELA DE PREÇOS

PANELAS E ITENS DE ACOMPANHAMENTO PARA SERVIR



PANELA RETA COM CABO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$ PANELA	PREÇO R$ TAMPA
PL53	5	3	0,11	0,06	165,00	-
PL64	6	4	0,13	0,10	176,00	-
PL74	7	4	0,16	0,17	198,00	-
PL95	9	5	0,39	0,35	239,00	119,00
PL125	12	5	0,61	0,56	327,00	155,00
PL145	14	5	0,82	0,77	387,00	162,00
PL165	16	5	0,95	1,00	424,00	172,00
PL185	18	5	1,20	1,27	479,00	205,00
PL215	21	5	1,60	1,73	520,00	237,00
PL245	24	5	1,90	2,26	600,00	287,00
PL285	28	5	2,20	2,90	740,00	331,00



CAÇAROLA RETA COM 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$ CAÇAROLA	PREÇO R$ TAMPA
CA53	5	3	0,11	0,06	187,00	-
CA64	6	4	0,13	0,10	204,00	-
CA74	7	4	0,16	0,17	220,00	-
CA95	9	5	0,39	0,35	285,00	119,00
CA125	12	5	0,61	0,56	342,00	155,00
CA145	14	5	0,82	0,77	404,00	162,00
CA165	16	5	0,95	1,00	442,00	172,00
CA185	18	5	1,20	1,27	469,00	205,00
CA215	21	5	1,60	1,73	543,00	237,00
CA245	24	5	1,90	2,26	600,00	287,00
CA285	28	5	2,20	2,90	740,00	331,00



PERGAMINHO COM 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
PAE13	13	3	0,38	0,31	210,00
PAE16	16	3	0,44	0,49	295,00
PAE18	18	3	0,54	0,64	358,00
PAE20	20	3	0,69	0,80	397,00
PAE22	22	3	0,76	0,99	436,00
PAE25	25	3	1,00	1,24	472,00

NÃO TEM TAMPA



PERGAMINHO PARA SERVIR 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
PAE24	24	5	1,00	1,80	639,00
PAE28	28	5	1,22	2,65	702,00
PAE32	32	5	1,59	3,53	762,00
PAE36	36	5	1,85	4,50	902,00
PAE42	42	5	2,33	6,00	1.023,00

NÃO TEM TAMPA



CANECAS DE COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
C77	7	7	0,22	0,35	230,00
C98	9	8	0,28	0,50	290,00



MAN



CON10I

MANTEIGUEIRA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
MAN	11	9	0,40	-	180,00

CONE COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CON10I	10	8	0,22	0,25	239,00

ITENS DE COBRE



SOUSPLAT DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
P15	15	0,9	0,14	64,00
P17	17	0,9	0,20	75,00
P25	25	1,5	0,35	141,00
P30	30	1,5	0,50	171,00
P35	35	2,0	0,70	195,00



TACHO DE COBRE BANHO MARIA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
TAC24	24	8	1,00	3,00	418,00
TAC28	28	8	1,30	4,00	529,00
TAC32	32	8	1,70	5,20	648,00
TAC36	36	8	2,10	8,00	836,00
TAC45	45	10	3,00	15,00	1.198,00

NÃO TEM TAMPA



CP147 | CP169



CON10

CESTO PARA PÃES DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CP147	14	7	0,45	1,0	351,00
CP169	16	9	0,58	2,30	395,00

CONE PARA FRITAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CON10	10	8	0,17	0,35	212,00



CHAMPANHEIRA DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
CH24	24	18	1,26	6,00	750,00
CH30	30	17	1,50	9,00	908,00



BOWL DE COBRE

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
B24	24	12	0,47	3,50	349,00
B28	28	13	0,97	5,50	436,00
B35	35	16	1,54	10,00	823,00



BANDEJA DE COBRE/INOX P/ LICORES

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R$
BA325	32	5	2,20	1.063,00
BA365	36	5	2,70	1.321,00

PANELAS DE COZIMENTO LENTO - CONFIT



PERGAMINHO COM CABO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$
FL133	13	3	0,38	0,31	210,00
FL163	16	3	0,44	0,49	295,00
FL183	18	3	0,54	0,64	358,00
FL203	20	3	0,69	0,80	397,00
FL223	22	3	0,76	0,99	436,00
FL245	24	5	1,00	1,80	639,00
FL285	28	5	1,22	2,65	702,00

NÃO TEM TAMPA



CAÇAROLA ABAULADA 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					CAÇAROLA	TAMPA
CA188	18	8	1,20	1,70	571,00	205,00
CA218	21	8	1,70	2,30	602,00	237,00
CA248	24	8	2,20	3,00	650,00	287,00
CA288	28	8	2,80	4,00	704,00	331,00
CA328	32	8	3,40	5,20	815,00	358,00
CA368	36	8	4,00	8,00	903,00	404,00



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	1,70	779,00	205,00
PC218	21	8	2,10	2,30	813,00	237,00
PC248	24	8	2,60	3,00	879,00	287,00
PC288	28	8	3,20	4,00	1.069,00	331,00
PC328	32	8	3,70	5,20	1.186,00	358,00
PC368	36	8	4,50	8,00	1.295,00	404,00



CAÇAROLA CÔNICA C/ 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					PANELA	TAMPA
CCA104	10	4	0,40	0,35	283,00	-
CCA144	14	4	0,80	0,70	404,00	162,00
CCA187	18	7	1,10	1,40	557,00	205,00
CCA207	20	7	1,60	1,70	589,00	237,00
CCA247	24	7	2,00	2,40	636,00	287,00
CCA267	26	7	2,50	3,40	670,00	321,00



PANELA CÔNICA C/ CABO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					PANELA	TAMPA
PCN104	10	4	0,40	0,35	239,00	-
PCN144	14	4	0,80	0,70	399,00	162,00



PANELA CÔNICA C/ CABO ALTO E ALÇA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					PANELA	TAMPA
PCN187	18	7	1,50	1,40	770,00	162,00
PCN207	20	7	2,00	1,70	790,00	205,00
PCN247	24	7	2,50	2,40	864,00	237,00
PCN267	26	7	2,90	3,40	914,00	287,00

RECHAUDS E PEDRA SABÃO



APARELHO PARA FONDUE

CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R$	
					CONJUNTO SEM TAMPA	TAMPA
FON14	14x5	22	1,60	0,80	1.578,00	162,00
FON16	16x5	22	1,70	0,95	1.742,00	172,00
FON18	18x8	25	2,20	1,70	1.884,00	205,00



PEDRA SABÃO REDONDA

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PREÇO R$
PS23	22 dia. x 2,5 alt.	2,50	112,00
PS27	27 dia. x 2,5 alt.	4,20	154,00



BANDEJA COM PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R$
BP23	23	3	3,40	23	581,00
BP27	27	3	5,30	27	661,00



RECHAUD FAIXA COM PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R$
RF23	23	13	4,40	23	843,00
RF27	27	13	6,60	27	987,00



RECHAUD FAIXA COM PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R$
RFCA23	23	13	5,10	23	976,00
RFCA27	27	13	7,70	27	1.238,00



RECHAUD, PEDRA SABÃO E ÁLCOOL GEL

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R$
RB23	23	15	4,80	23	1.370,00
RB27	27	15	7,20	27	1.949,00



ALEX ATALA







D.O.M. GASTRONOMIA









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.

WALTER MANCINI



MARCOS BASSI



TEMPLO DA CARNE


DAYSE PAPAROTO

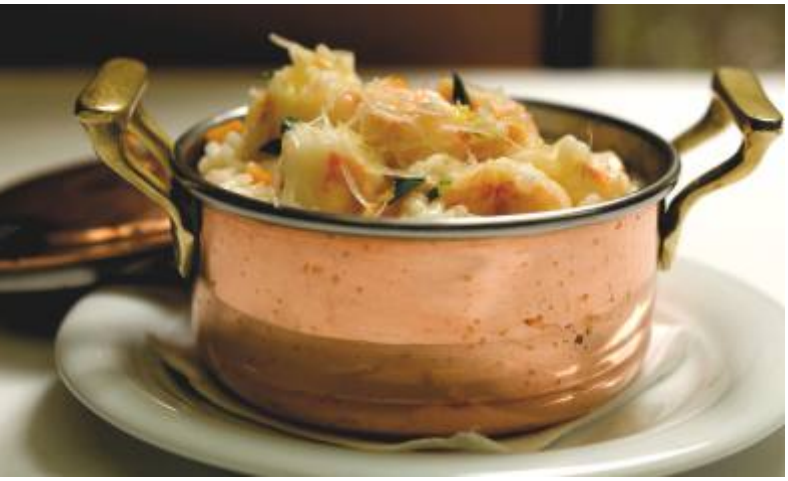









PAPAROTO CUCINA




FASANO




RANCHO PORTUGUÊS






RUBAIYAT


AMADEUS


PHILIPPE




BOTECO BELMONTE






AUÁ











CORRIENTES 348





VILLA COUNTRY







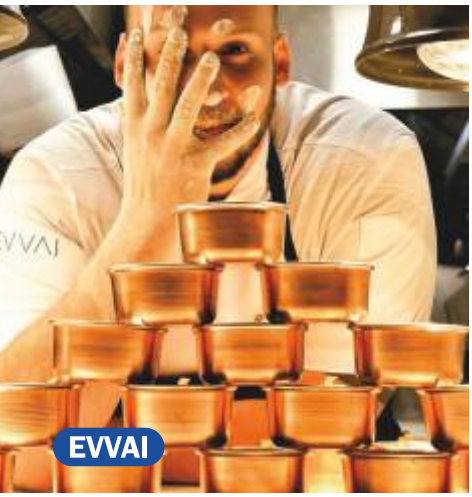
HOTEL LE CANTON



CAMARÕES DO SERTÃO







EVVAI







HOTEL GRAND MERCURE







LA TAMBOUILLE









RÁSCAL • CORTÉS







COCO BAMBU







RITA LOBO





URUS STEAK HOUSE

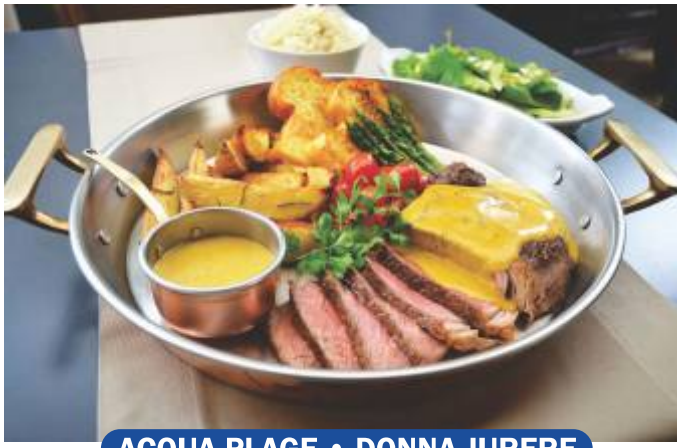




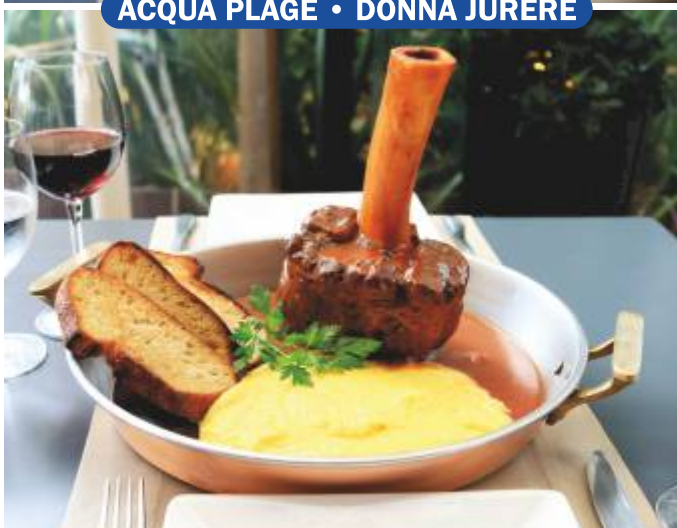




QUINTAL DA VARJOTA



ACQUA PLAGE • DONNA JURERE







A BELA SINTRA









GEORGE III





NOAH • BLUE TREE


DINHO'S






GRUPO IRAJÁ






CHEF ROUGE




LA CASSEROLE


16






HUMMM!
Kassler
TRADICIONAIS
ALEMÃES
BAR DO ALEMÃO


ESPÍRITO
SANTO




BAR ESPÍRITO SANTO



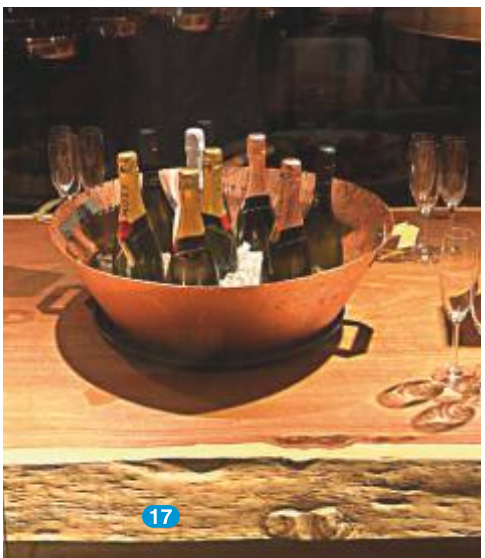







CRUZEIRO'S BAR • PORTOFINO




17


HOTEL QUEBRA-NOZ


ESCH CAFÉ








GRUPO ILHA




VILA CHÃ






BAR ASTOR • PIRAJÁ






LA TERRAZZA




LA TERRAZZA






CARNEIRO DO ORDONES












19


A CASA DO FONDUE









PARRILLA DEL CAPITAL







MERCEARIA CAMPOS







SANTA GRELHA



LA CASA MAR E BAR




BICCHIERI


TRE BICCHIERI






HENRIQUETA






FERRA JOCKEY


21




EMPÓRIO ÁRABE







BARAKAH







TRE BASILI



FRANÇA BUFFET













MANGUE AZUL



OLEA



MARACUTAIA







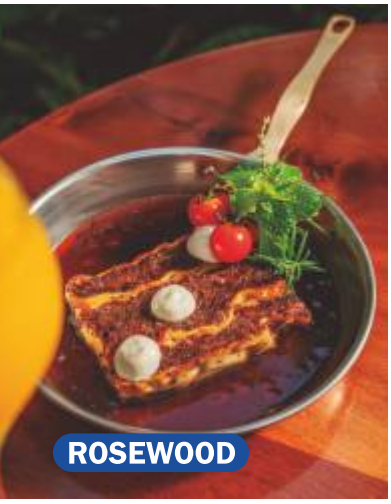
MARIANGELA BUFFET

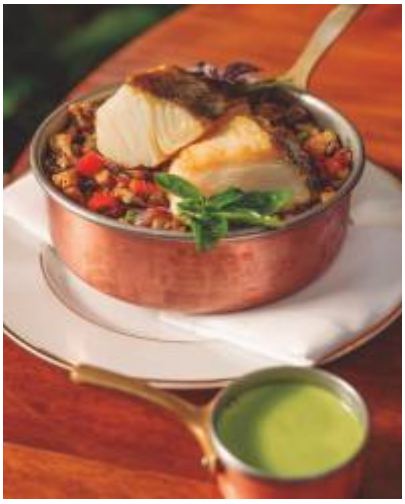

BARBACOA








ROSEWOOD








QUINTA DE SANTA MARIA






DELIKATESSEN BUFFET






OSTERIA NONNA ROSA




BUFFET CELIA SOUTTO MAYOR




LA TERRINA


URBANI




SENAC CAMPOS DO JORDÃO



ARMAZÉM ARTE BISTRO









BUFFET EVENTO PERFEITO

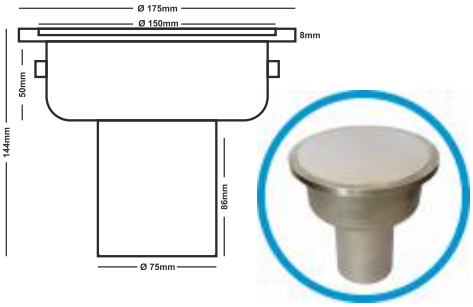


MONTCRISTO BAR



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

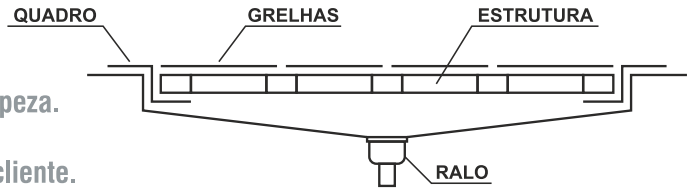
- Ralos em aço inoxidável 304 com dois sistemas de sifões internos em série atendendo especificações técnicas do Instituto Butantan.
- Ralo fabricado pelo processo de repuxo profundo evitando cantos vivos.
- Grelha de proteção contra resíduos maiores com furação de 6mm diâmetro a laser.
- Saída inferior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

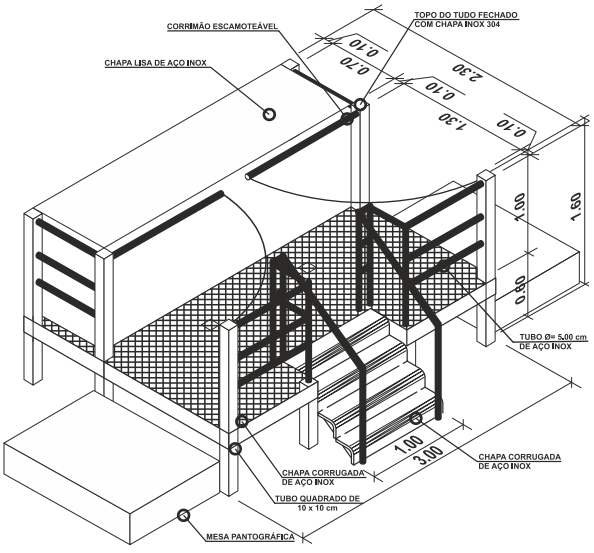
Box de Lavagem

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.





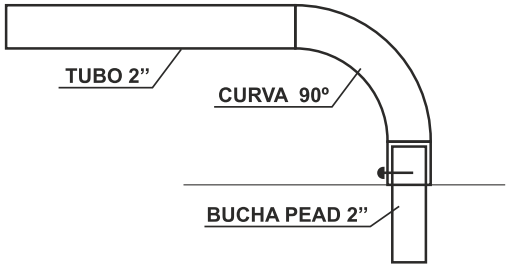
Plataforma

- 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.





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