



Catálogo Institucional



DETALHINOX
ARTEFATOS DE INOX

Engenharia, Experiência e Evolução.

Equipamentos e ambientes em aço inox, desenvolvidos sob medida,
Projetos sob medida para quem não admite falha

Engenharia Aplicada

Soluções projetadas para cada operação,
espaço e fluxo.

Tecnologia & Precisão

Corte, conformação e solda a laser para
maior precisão construtiva.

Experiência Técnica

Especialistas acompanhando cada etapa, do
projeto à execução.

Mais de 22 Anos de

Conhecimento construído em projetos para
diferentes setores.

Guia do catálogo

Uma visão clara das nossas soluções, capacidades e segmentos.
No arquivo digital, clique em uma seção para navegar.

01 Quem somos

PÁG. 03

Estrutura industrial, experiência e capacidade para executar.

06 Cocção e exaustão

PÁG. 14-17

Fogões, churrasqueiras, coifas, dutos e exaustores.

02 Engenharia aplicada

PÁG. 04

Projeto 3D, validação técnica, fabricação e inspeção final.

07 Conservação e exposição

PÁG. 18-19

Balcões térmicos, self-service e expositores para hortifrúti.

03 Operação e organização

PÁG. 05-10

Mesas, armazenamento, carrinhos, câmaras frias e lavagem.

08 Serviços industriais

PÁG. 20

Corte, dobra, calandragem, soldagem e pintura eletrostática.

04 O valor do aço inox

PÁG. 11

Segurança, higiene, resistência e apresentação de alto padrão.

09 Outros segmentos

PÁG. 21

Projetos especiais, arquitetura, piscinas, mobiliário, indústria e agro.

05 Higiene e infraestrutura

PÁG. 12-13

Escorredores, lixeiras, drenagem, retenção e manutenção.

10 Engenharia em resultado

PÁG. 22

Soluções sob medida, atendimento e canais de contato.

Soluções desenvolvidas para a realidade de cada operação.

Equipamentos, ambientes e componentes em aço inox, sempre sob medida.



A INDÚSTRIA POR TRÁS DO SEU PROJETO

Estrutura para desenvolver. Experiência para executar.

Há mais de 20 anos, a Detalhinox desenvolve e fabrica soluções em aço inox sob medida. Em Araguaína, Tocantins, reunimos engenharia e produção para atender desde um equipamento específico até conjuntos para ambientes profissionais.

Nossa estrutura integra corte de chapas e tubos a laser, dobra CNC, soldagem a laser e acabamento. Cada processo é aplicado conforme as características da peça e as necessidades do projeto.



"Oferecemos uma ampla gama de equipamentos para todos os setores, incluindo peças personalizadas com projetos detalhados em 3D, cuidadosamente adaptados ao espaço e propósito do cliente para garantir funcionalidade e eficiência. Cada peça é meticulosamente planejada e criada com paixão e compromisso, mantendo nosso propósito com a satisfação total dos clientes."

Marcos Antônio Araújo
Diretor e Proprietário



PROJETO 3D



PROJETO
EXECUTADO

ENGENHARIA APLICADA

Sua operação orienta cada decisão do projeto.

Antes de fabricar, analisamos o espaço, a rotina de trabalho e o que o equipamento precisa fazer. Essas informações orientam dimensões, materiais, configuração e integração com o ambiente.

01

Entender

conhecer a aplicação, as medidas e as necessidades de uso.

02

Desenvolver

definir a solução e apresentar sua configuração em projeto 3D.

03

Validar

alinhar com o cliente o escopo e os detalhes antes da fabricação.

04

Fabricar e conferir

produzir conforme o projeto aprovado e realizar a inspeção final.



Operação organizada

Mesas, bancadas e estações de trabalho

Entre as possibilidades:
Mesas lisas; Configurações especiais; Mesas móveis; Estações com cuba; Bancadas de encosto; Mesas com prateleiras

Cada solução é dimensionada conforme o espaço, a altura de trabalho, o fluxo da equipe e os equipamentos que precisam ser integrados. Podem ser desenvolvidas com cubas, prateleiras, gradis, rodízios, gavetas, reforços, painéis, encaixes e outras configurações. Não trabalhamos apenas com medidas prontas: fabricamos a estrutura que a operação realmente precisa.

Dimensões e configuração conforme o ambiente.
Áreas de apoio integradas ao trabalho.
Estrutura dimensionada para a carga prevista.





Organização e Armazenamento

Estantes, armários e prateleiras

Projetamos soluções de armazenamento para facilitar o acesso a utensílios, ingredientes, embalagens e materiais utilizados diariamente.

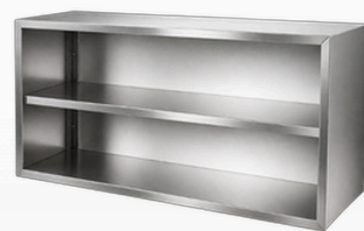
Estantes, armários e prateleiras podem ser fabricados em diferentes dimensões, quantidades de níveis, tipos de fechamento e configurações internas. Cada peça é desenvolvida para aproveitar o espaço disponível e atender às condições reais de armazenamento.

O objetivo é manter a operação mais organizada, facilitar a rotina de limpeza e reduzir improvisações que comprometem o fluxo de trabalho.

Entre as possibilidades:

Estantes abertas; Armários fechados; Múltiplos níveis; Módulos de armazenamento; Prateleiras de parede; Armários suspensos; Configurações especiais; Com porta de vidro de correr.





Organização e Armazenamento

Nichos em Aço Inox

Entre as possibilidades:
Estantes abertas; Armários fechados;
Múltiplos níveis; Módulos de
armazenamento; Prateleiras de
parede; Armários suspensos;
Configurações especiais; Com porta
de vidro de correr.

Projetamos soluções de armazenamento para facilitar o acesso a utensílios, ingredientes, embalagens e materiais utilizados diariamente. Estantes, armários e prateleiras podem ser fabricados em diferentes dimensões, quantidades de níveis, tipos de fechamento e configurações internas. Cada peça é desenvolvida para aproveitar o espaço disponível e atender às condições reais de armazenamento.

O objetivo é manter a operação mais organizada, facilitar a rotina de limpeza e reduzir improvisações que comprometem o fluxo de trabalho.



Movimentação com estabilidade e controle.

Carrinhos Auxiliares

O Mais agilidade para a equipe e um padrão visual percebido pelo cliente.

Carrinhos em aço inox para transporte interno de utensílios, bandejas e recipientes. O dimensionamento considera carga, distribuição do peso e condições do percurso.

Quantidade de níveis, alças e proteções laterais acompanham a aplicação. Rodízios e travamentos são selecionados em conjunto com o piso, os desníveis e a forma de condução.

A qualidade do carrinho depende tanto da estrutura quanto dos componentes que sustentam o movimento.



Estruturas para o frio. Resistência à umidade.

Equipamentos em aço inox para câmaras frias

Aplicações

Açougues · Supermercados ·
Restaurantes · Frigoríficos ·
Centrais de distribuição ·
Indústrias de alimentos

Fabricamos equipamentos em aço inox sob medida para organizar o interior de câmaras frias, facilitar o acesso aos produtos e adequar o armazenamento à rotina da operação.

Cada solução considera o espaço disponível, os alimentos armazenados, a carga prevista e as condições de instalação. Dimensões, distribuição dos níveis, suportes e fixações são definidos para favorecer a organização, preservar a circulação do ar e permitir acesso para limpeza.

O tipo de inox e os detalhes construtivos são especificados conforme a temperatura de trabalho, a umidade e os procedimentos de higienização.

Superfícies lisas e acabamentos bem executados facilitam a remoção de resíduos e contribuem para a durabilidade do equipamento.

Além da funcionalidade, o acabamento em inox proporciona unidade visual e uma apresentação profissional, elevando o padrão de organização do ambiente.





Equipamentos adequados a rotina

Pias, lavatórios e áreas de lavagem

Desenvolvemos pias, lavatórios, tanques e estações de lavagem considerando o volume de trabalho, a frequência de uso, a circulação da equipe e as condições de limpeza do ambiente.

As soluções podem receber uma ou mais cubas, escoadores, prateleiras, gradis, áreas de apoio, acionamentos específicos e diferentes configurações de instalação. Cada detalhe é pensado para favorecer o acesso, a organização e a durabilidade em operações que exigem limpeza constante e utilização intensa.

Aplicações

Pias com uma ou mais cubas · Lavatórios de mãos · Pias-tanque · Bancadas com escoador · Áreas de lavagem · Estações de higienização · Projetos personalizados



O alto padrão começa no inox. E se completa no projeto.

O Aço Inoxidável é o Padrão Mundial das grandes Indústrias Alimentícia

O aço inoxidável, especialmente nas ligas AISI 304 e AISI 316, tornou-se o material de referência para ambientes de processamento, manipulação e preparo de alimentos devido a três fatores essenciais:

Enérgia Química e Segurança Alimentar

O inox não transfere sabor, odor ou contaminantes aos alimentos. Sua superfície não porosa dificulta a aderência de microrganismos e reduz os riscos de contaminação.

Elevada Resistência à Corrosão e aos Processos de Higienização

Projetado para suportar a ação contínua de agentes sanitizantes, umidade, vapores, gorduras e variações térmicas, o aço inox mantém sua integridade estrutural e aparência mesmo sob condições severas de operação.

Superfícies de Fácil Limpeza e Manutenção

Os acabamentos sanitários polidos ou escovados proporcionam superfícies lisas, facilitando os processos de higienização, reduzindo o tempo de limpeza e contribuindo para a eficiência operacional do ambiente.

Os projetos da DETALHINOX são desenvolvidos seguindo os princípios das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e das exigências estabelecidas pela ANVISA e pelos órgãos de inspeção e controle sanitário aplicáveis a cada segmento.





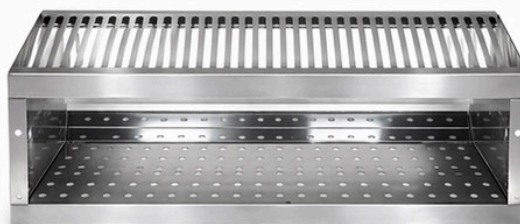
Apoio estável. Escoamento acessível.

Escorredores de Louças

Disponíveis em modelos suspensos, fixados sobre pias ou bancadas e também em versões móveis com rodízios, os escorredores podem receber um, dois ou três níveis conforme o volume de utensílios e o espaço disponível. A disposição das hastes, bandejas e níveis é planejada para favorecer o escoamento da água, a ventilação das peças e a organização da área de lavagem. Isso evita que louças e utensílios molhados ocupem bancadas destinadas ao preparo e contribui para uma separação mais clara entre lavagem, secagem e armazenamento.



A resistência do aço inox à umidade e às operações frequentes de limpeza permite sua utilização contínua em ambientes profissionais, mantendo estabilidade, higiene e apresentação.



Lixeiras Industriais



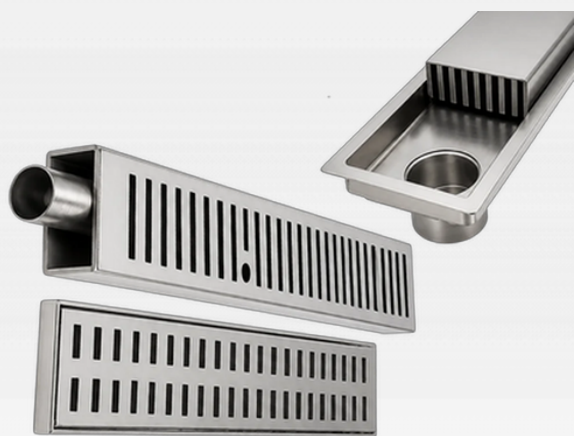
Lixeiras em aço inox para a rotina de coleta de resíduos. Capacidade, tampa e forma de retirada do conteúdo são definidas conforme o volume gerado e a frequência de coleta. Nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos, a abertura da tampa deve ocorrer sem contato manual. A superfície interna precisa permanecer acessível à limpeza. Opções: modelos com pedal, tampa articulada ou mecanismo basculante, selecionados para o local de uso.

Descarte higiênico. Construção durável.



Apoio estável. Escoamento acessível.

Ralos Lineares



Fabricamos cada ralo conforme o layout do ambiente, considerando as dimensões da área, o posicionamento dos equipamentos, o sentido do escoamento e o ponto de saída. Na prática, isso significa uma solução integrada ao projeto, e não uma peça adaptada depois da instalação.

Comprimento, largura, configuração e posição de saída podem ser definidos conforme o ambiente e a necessidade de drenagem de cada projeto.

Retenção de gordura com acesso à manutenção.

Caixa de gordura

A caixa de gordura separa óleos e resíduos presentes na água antes que eles avancem para a tubulação. Esse processo reduz o acúmulo nas linhas de escoamento e ajuda a prevenir entupimentos, restrições de vazão e manutenções inesperadas. Fabricamos cada caixa conforme o volume de utilização, a quantidade de pontos conectados, o espaço disponível e a posição das entradas e saídas. O dimensionamento correto é fundamental para que a separação aconteça com eficiência.

Capacidade, dimensões, conexões e configuração interna são definidas conforme a vazão e as condições de instalação de cada projeto.



Barreira hidráulica contra gases do esgoto.

Sifão industrial



O sifão mantém uma barreira hidráulica entre o ambiente e a rede de esgoto, ajudando a impedir o retorno de gases e odores pelos pontos de drenagem. É um componente essencial para preservar as condições de higiene em cozinhas profissionais e áreas de produção.

Fabricamos sifões em aço inox conforme o espaço disponível, o diâmetro das conexões e a posição dos pontos de entrada e saída. O projeto também considera o acesso necessário para limpeza e manutenção.

Dimensões, conexões e posicionamento podem ser ajustados conforme o equipamento e as condições de instalação.



RESISTÊNCIA E
PERFORMANCE

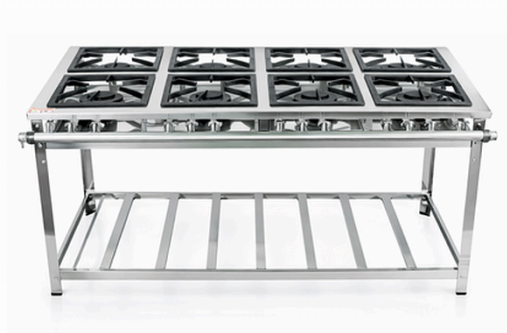
Fogões Indústriais

Fabricamos fogões e equipamentos de cocção para operações que precisam de resistência, estabilidade e capacidade compatível com o volume de produção. Número de queimadores, dimensões, altura, distribuição dos componentes e características construtivas podem ser definidas conforme o processo, os utensílios utilizados e a organização da cozinha.

O equipamento é desenvolvido para integrar-se ao restante da operação, favorecendo uma rotina mais funcional, segura e preparada para o uso profissional.

Entre as possibilidades:

Fogões industriais · Diferentes · números de bocas Estruturas reforçadas · Áreas de apoio · Possibilidade de chapa · Configurações especiais · Configurações sob medida





COCÇÃO E DESEMPENHO PROFISSIONAL

Churrasqueiras profissionais

Projetamos churrasqueiras profissionais sob medida para oferecer distribuição uniforme do calor, agilidade no serviço e qualidade no preparo. Fabricamos modelos tradicionais, rotativos e tipo roda-gigante, conforme a produção, o combustível e o espaço disponível.

O aço inox e os componentes são especificados para resistir ao calor, à gordura e à limpeza frequente. Os modelos motorizados consideram os requisitos aplicáveis da NR-12 e podem ser integrados a sistemas de exaustão conforme a ABNT NBR 14518:2020.

Entre as possibilidades:

- Churrasqueiras sob medida
- Sistemas rotativos
- Grelhas reguláveis
- Suportes para espetos
- Bandejas e gavetas coletoras
- Apoios laterais
- Integração com sistemas de exaustão





CAPTAÇÃO E CONDUÇÃO

Coifas e Dutos de Exaustão

A coifa capta vapores, fumaça, gordura e parte do calor gerados na cocção. Os dutos conduzem esse ar até o ponto de descarga. Dimensionamos o conjunto conforme os equipamentos, a vazão necessária, o ar de reposição, o percurso e as condições de instalação. Fabricamos coifas e dutos sob medida em aço inox, com filtros e acessos para limpeza, considerando a ABNT NBR 14518 e as exigências sanitárias e de segurança aplicáveis. O projeto correto melhora a qualidade do ar, reduz o acúmulo de gordura, facilita a higienização e eleva o padrão técnico e visual do ambiente.

CONDUÇÃO — DUTOS
Projetados conforme o percurso, as conexões e as condições de instalação do ambiente.

CAPTAÇÃO — COIFAS
Dimensionadas conforme os equipamentos, a área de cocção e a geração de vapores, fumaça e gordura.



Coifas e dutos em aço inox são desenvolvidos a partir dos equipamentos de cocção e das emissões geradas. A avaliação considera vapores, gordura, percurso do ar e condições de descarga.

MOVIMENTAÇÃO E RENOVAÇÃO DO AR

Exaustor Detalhinox de alta performance

A seleção correta começa pelos dados do sistema e pelas características comprovadas do equipamento.

ALTA CAPACIDADE DE MOVIMENTAÇÃO DO AR Contribui para a retirada do ar quente e para a renovação do ambiente.	MAIOR CONFORTO TÉRMICO Ajuda a reduzir a concentração de calor nas áreas de produção.	REDUÇÃO DE ODORES E VAPORES Favorece a retirada contínua do ar carregado produzido durante a operação.
--	---	--

VAZÃO E PRESSÃO NO PONTO DE TRABALHO.

O exaustor é responsável por produzir a movimentação do ar necessária para o funcionamento do sistema. Seu desempenho influencia diretamente a retirada de calor, vapores, fumaça e odores gerados no ambiente.

Nosso exaustor foi desenvolvido para oferecer alta capacidade de movimentação do ar.



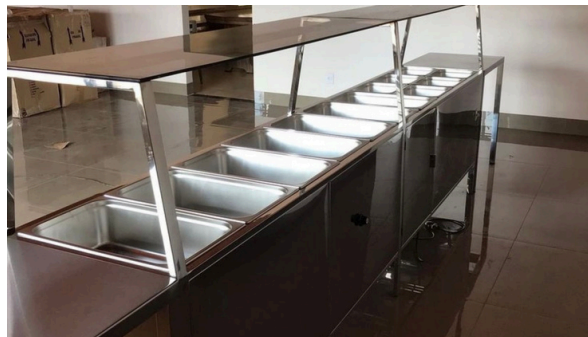


CONSERVAÇÃO TÉRMICA.
APRESENTAÇÃO DE ALTO PADRÃO.

Balcões refrigerados, aquecidos e mistos .



Projetamos balcões sob medida, integrando cubas, proteções de vidro, comandos, prateleiras e armários. O acabamento em aço inox facilita a higienização, organiza o serviço e valoriza a apresentação dos alimentos e do estabelecimento.



AQUECIDOS E BANHO-MARIA
configurações para manutenção de
alimentos quentes.



REFRIGERADOS
módulos dimensionados para os
produtos e as condições de exposição.



MISTOS E SELF-SERVICE
combinação de funções térmicas e
módulos de atendimento.





EXPOSIÇÃO QUE VALORIZA A QUALIDADE DO PRODUTO.

Expositores para frutas e hortifrúti

Mais visibilidade para os produtos e um setor que transmite frescor, higiene e qualidade.

Expositores em aço inox para frutas, legumes e verduras, com construção dimensionada para o peso exposto e a reposição frequente.

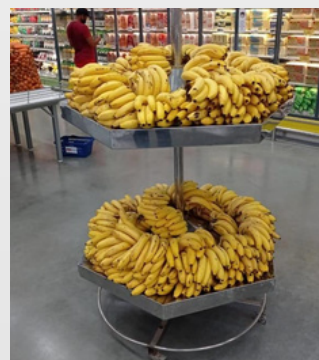
Níveis inclinados, divisórias, prateleiras inferiores e porta-preços podem compor o equipamento. Bordas e apoios recebem atenção para acomodar os produtos e permitir acesso à limpeza.

Configurações: ilhas, módulos centrais e expositores de parede.

O acabamento em inox contribui para uma apresentação cuidada, com o alimento em destaque e o mobiliário integrado ao padrão do estabelecimento.

Entre as possibilidades:

· Expositores centrais · Ilhas para hortifrúti · Configurações sob medida · Prateleiras inferiores · Porta-preços · Expositores de parede · Modelos com níveis inclinados · Compartimentos divisórios



POR QUE NÓS?

Nossos Diferenciais

01

Engenharia Aplicada

Soluções projetadas para cada operação, espaço e fluxo.

02

Tecnologia & Precisão

Corte, conformação e solda a laser para maior precisão construtiva.

03

Experiência Técnica

Especialistas acompanhando cada etapa, do projeto à execução.

04

22 Anos de

Conhecimento construído em projetos para diferentes setores.

CAPACIDADE INDUSTRIAL À SUA DISPOSIÇÃO

Serviços Indústrias

Se você precisa organizar melhor um ambiente, desenvolver um equipamento exclusivo, reproduzir uma peça ou criar uma solução que ainda não existe pronta, nossa equipe está preparada para analisar o projeto.



Pintura eletrostática

Estrutura e conhecimento para fabricar o que seu projeto exige.



Corte a laser chapas e tubos



Soldagem a laser



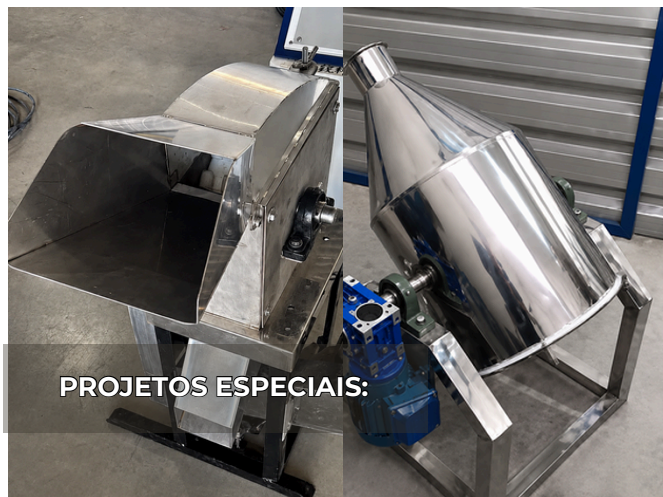
Dobra CNC e calandragem de chapas

TRANSFORMAMOS NECESSIDADE EM SOLUÇÃO

Soluções para outros segmentos

Algumas soluções podem não estar em catálogo, e outras, nosso setor de engenharia pode desenvolver exclusivamente para você.

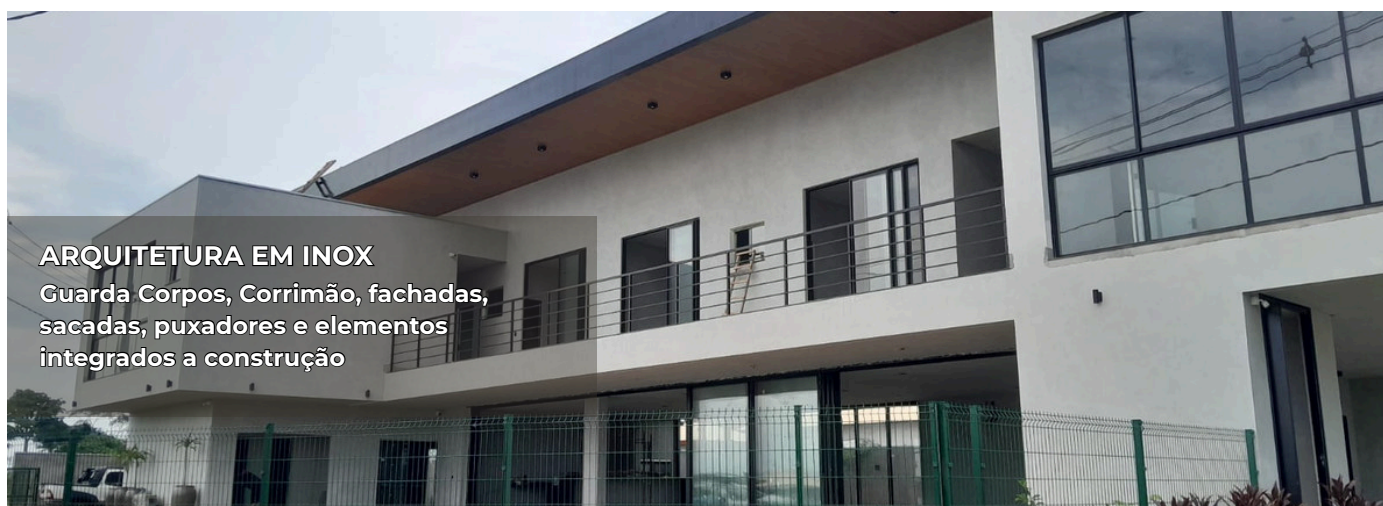
Veja tudo em: www.detalhinox.com.br



PROJETOS ESPECIAIS:



**MÓVEIS RESIDÊNCIAS E
COMERCIAIS SOB MEDIDA**



ARQUITETURA EM INOX

Guarda Corpos, Corrimão, fachadas, sacadas, puxadores e elementos integrados a construção



PISCINAS E LASER

Fabricamos acessórios e componentes para piscinas e área de laser com design exclusivo e sob medida



INDÚSTRIA E AGROINDÚSTRIA

Tanques, misturadores, caixas d'água, bebedouros para gado e outras soluções sob medida para o setor produtivo.

ENGENHARIA QUE SE TRANSFORMA EM RESULTADO.

Quando a solução não existe pronta, nossa engenharia analisa, desenvolve e integra o projeto à fabricação.

Seja para montar, ampliar ou modernizar seu negócio, a Detalhinox desenvolve soluções em aço inox conforme seu espaço e sua rotina. Nossa equipe analisa sua necessidade para integrar funcionalidade, higiene e um acabamento que valoriza o ambiente e a apresentação do seu negócio.



DETALHINOX
ARTEFATOS DE INOX

"Há mais de 20 anos desenvolvendo soluções em aço inox para empresas, que exigem o mais alto padrão de **Qualidade, Segurança e Desempenho.**"

QUALIDADE NÃO É UMA PROMESSA, É O NOSSO PADRÃO!

Marcos Antonio de Araújo
Sócio Diretor

Transformando ideias em soluções sob medida para próximas décadas!

Onde nos encontrar

Envie fotos, medidas ou conte sua ideia e suas necessidades. Você não precisa ter um projeto pronto para começar.



☎ (63) 9.9138-6366

☎ (63) 9.9259-7365

📍 Av. Cônego João Lima, Qd 11 Lt 26, Setor Pedro Borges, Araguaína TO



Presença onde grandes projetos acontecem.

Atendemos projetos no Tocantins, Pará, Maranhão e Piauí.