



SOLUTIONS SMC POUR L'INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA MER

**Votre partenaire
pour les produits
de la mer, de
l'océan à
votre table**

Expertise
Passion
Automation



Expertise dans le traitement des produits de la mer

Découvrez l'industrie de la pêche, un secteur dynamique et essentiel qui achemine des produits de la mer de haute qualité, issus des océans et des élevages, jusqu'aux tables du monde entier. Alliant des siècles de tradition à l'innovation moderne, le secteur pratique à la fois la pêche en milieu naturel et l'aquaculture afin de garantir un approvisionnement stable et durable en poisson.

Nous apportons une grande expertise dans les process de transformation des produits de la mer, en accompagnant les fabricants avec des produits spécifiques utilisés dans une large gamme de machines de transformation du poisson. Nos solutions sont conçues pour fonctionner de manière fiable dans des environnements exigeants où la précision, l'hygiène et la répétabilité sont essentielles.

De la phase initiale aux étapes finales de transformation, nos produits sont intégrés aux équipements des principaux procédés de transformation des produits de la mer, notamment l'étourdissement et la saignée, l'éviscération, le dégraissage, le calibrage, la découpe, le filetage, le désarêtage, le dépeçage, le portionnement et l'emballage. Cette large couverture des procédés permet aux fabricants de s'appuyer sur des technologies éprouvées tout au long de la chaîne de production.

En nous concentrant sur la performance, la durabilité et le savoir-faire, nous aidons les fabricants à développer des machines qui offrent une qualité constante, un rendement optimisé et un fonctionnement efficace, qu'elles soient installées dans des usines terrestres ou adaptées aux systèmes embarqués.

SMC – Votre partenaire pour les produits de la mer, de l'océan à votre table

Machines pour la transformation des produits de la mer

Vous êtes confrontés à des défis uniques que nous maîtrisons

Imaginez concevoir une machine qui doit résister à l'eau salée, aux lavages constants, aux variations de température et à l'impact de centaines de kilos de poissons qui la traversent chaque heure. Dans l'industrie des produits de la mer, les équipements fonctionnent dans l'un des environnements les plus difficiles de la production alimentaire. Et lorsque l'hygiène, la disponibilité et la sécurité sont non négociables, chaque composant compte. C'est là que SMC peut vous apporter son soutien. Depuis de nombreuses années, nous travaillons avec des entreprises de transformation des produits de la mer et des constructeurs de machines opérant dans des environnements hautement corrosifs et humides.



MARTIN SKOVSGAARD
JENSEN
Spécialiste de la transformation
des produits de la mer

Cette expérience nous a permis d'acquérir le savoir-faire nécessaire pour vous aider à surmonter les contraintes les plus difficiles du secteur : durabilité, hygiène, conception compacte des machines et respect des réglementations strictes en matière de sécurité alimentaire.

Ce que SMC apporte à votre équipement de transformation des produits de la mer :

- **Composants en acier inoxydable et résistants à la corrosion**, conçus pour résister à l'eau salée, aux détergents agressifs et aux cycles de nettoyage continu
- **Des conceptions hygiéniques et de qualité alimentaire** qui permettent de se conformer aux normes internationales les plus exigeantes
- **Actionneurs et vannes à indice de protection IP élevé** garantissant une longue durée de vie dans les zones humides et soumises à des lavages fréquents
- **Des produits économes en énergie** qui réduisent la consommation d'air et favorisent une conception durable des machines
- **Des solutions compactes et légères**, idéales pour les équipements à espace restreint où chaque centimètre compte.

Ne laissez pas les conditions difficiles dicter les performances de votre machine.

Laissez SMC vous aider à concevoir des équipements de transformation des produits de la mer fiables, hygiéniques et conformes aux normes, conçus pour fonctionner tous les jours. Contactez-nous et créons ensemble une solution adaptée à votre environnement.

Solutions de transformation des produits de la mer pour applications embarquées

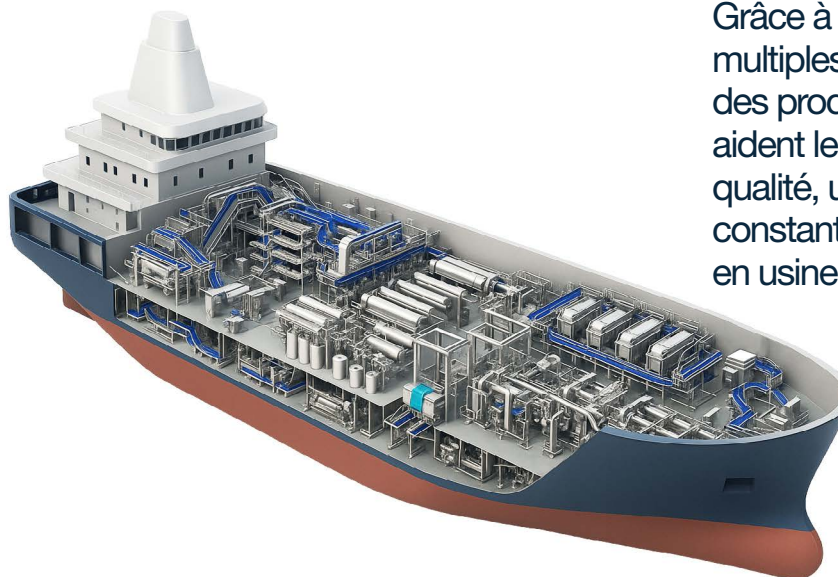
La transformation des produits de la mer à bord des grands navires de pêche suit les mêmes principes fondamentaux que les opérations terrestres. Des opérations essentielles comme l'étourdissement et la saignée, l'éviscération, le calibrage, le filetage, le parage, le portionnement et l'emballage sont de plus en plus souvent réalisées en mer afin de préserver la fraîcheur et d'assurer une qualité de produit constante dès la capture. Nous fournissons des produits et des technologies spécialisés aux fabricants qui conçoivent et construisent

des machines de traitement pour les usines terrestres et les grands navires. Nos solutions sont intégrées aux équipements utilisés tout au long des étapes de transformation des produits de la mer, permettant des performances fiables et reproductibles dans des environnements marins exigeants.

Conçus pour répondre aux exigences d'une utilisation à bord, nos produits

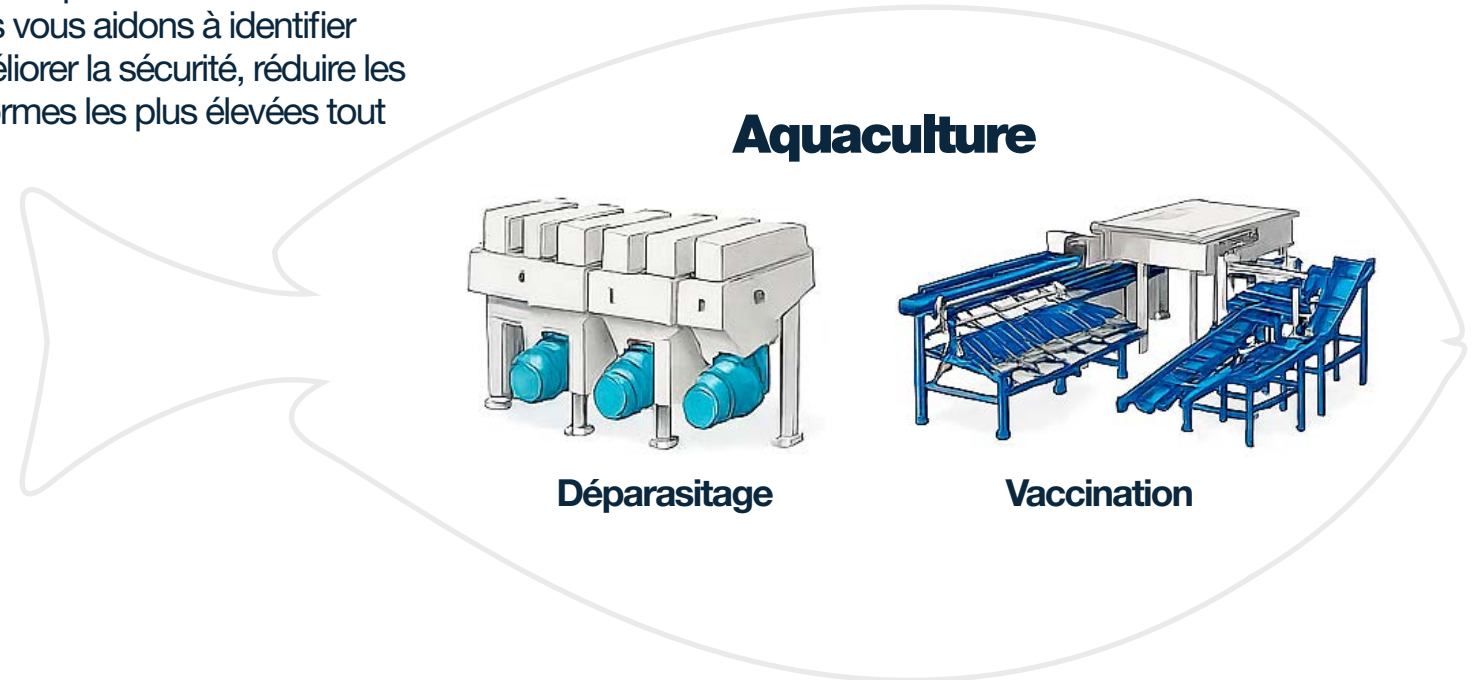
permettent des conceptions de machines compactes, un traitement hygiénique et des performances robustes en conditions de mouvement continu et de corrosion. En utilisant les mêmes technologies de base à terre et en mer, les fabricants peuvent standardiser les plateformes de machines tout en les adaptant efficacement aux installations navales.

Grâce à notre forte présence dans de multiples processus de transformation des produits de la mer, nos produits aident les fabricants à garantir une qualité, une efficacité et une fiabilité constantes, que la transformation ait lieu en usine ou à bord d'un navire.



Nous vous accompagnons à chaque étape de votre transformation des produits de la mer.

De la manipulation soigneuse des poissons vivants à l'étape finale de l'emballage, l'industrie des produits de la mer repose sur des opérations précises, hygiéniques et fiables. Chaque phase exige une maîtrise totale, un équipement robuste et des performances constantes afin de garantir à la fois la qualité du produit et l'efficacité du processus. En comprenant parfaitement chaque étape de votre processus de transformation du poisson, nous vous aidons à identifier les solutions adaptées pour améliorer la sécurité, réduire les temps d'arrêt et maintenir les normes les plus élevées tout au long de la chaîne.



Accompagnement à chaque étape



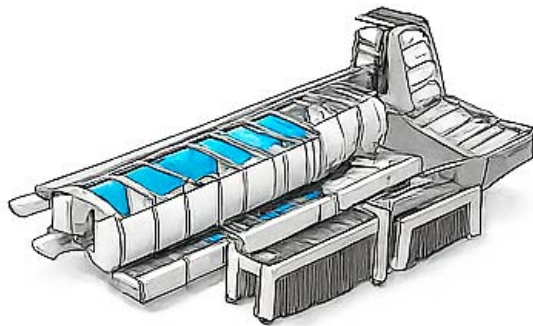
Étourdissement électrique et saignement



Éviscération



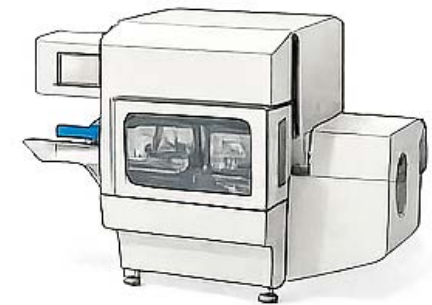
Désencrage



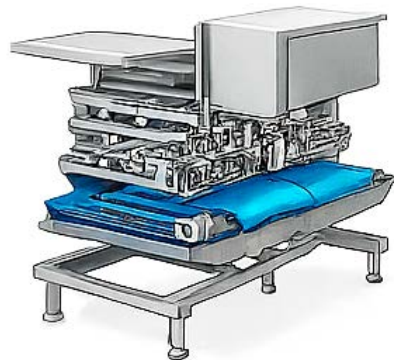
Calibrage



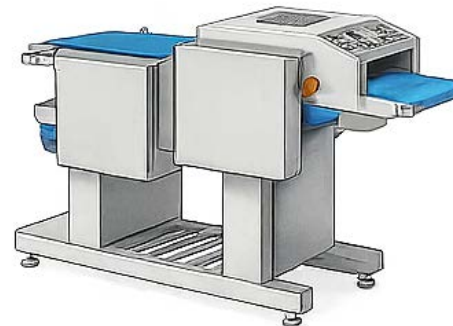
Découpe de la tête, des nageoires et de la queue



Machine à fileter



Désarêteuse



Écorcheuse



Portionnement

Déparasitage

Le déparasitage est un processus essentiel en aquaculture visant à éliminer les parasites des poissons afin de protéger leur santé et d'assurer des conditions de production stables. Les parasites des poissons sont souvent spécifiques à une espèce, certains d'entre eux n'affectant que certaines familles de poissons, comme les salmonidés. Un déparasitage efficace est donc une exigence opérationnelle essentielle dans l'aquaculture moderne.

Le déparasitage est effectué par des méthodes non chimiques, principalement par traitement thermique et mécanique. Dans le traitement thermique, les poissons sont exposés à de l'eau chauffée de manière contrôlée afin de neutraliser les parasites, tandis que les systèmes mécaniques utilisent des débits d'eau soigneusement régulés pour détacher et éliminer les parasites du corps du poisson. Les deux méthodes sont conçues pour minimiser le stress tout en fournissant des résultats fiables et reproductibles.

Les systèmes de décontamination sont généralement installés sur des navires spécialisés, notamment des navires de décontamination et des bateaux-citernes, où des machines robustes, hygiéniques et performantes sont nécessaires. Intégrés à des équipements de découpe dédiés, ces systèmes permettent un fonctionnement efficace à bord et contribuent à un cheptel plus sain, à un bien-être amélioré et à des performances aquacoles plus prévisibles.

Produits adaptés +

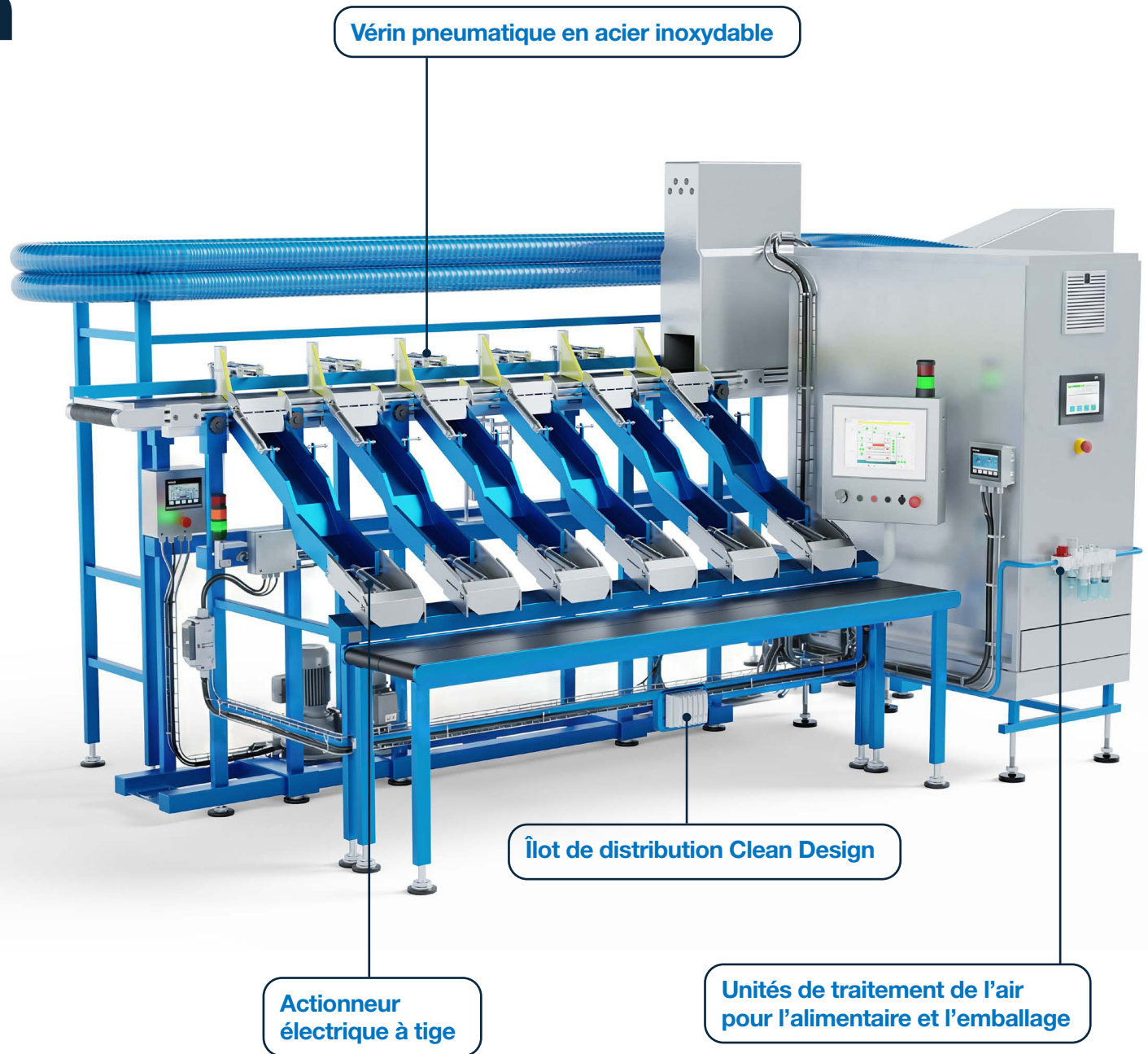


Vaccination

La vaccination est une opération essentielle dans la transformation des produits de la mer, car elle protège la santé des poissons et améliore les taux de survie tout au long du cycle de production. Les systèmes de vaccination automatisés administrent avec précision la dose correcte à chaque poisson, garantissant une application uniforme tout en minimisant le stress et le temps de manipulation. Un positionnement précis et une légère manipulation sont essentiels pour préserver le bien-être animal durant ce processus.

Grâce à l'automatisation et à une grande répétabilité, les unités de vaccination améliorent l'efficacité opérationnelle et réduisent la dépendance à la main-d'œuvre. Il en résulte un cheptel plus sain, une croissance améliorée et des résultats de production plus prévisibles, favorisant ainsi la durabilité et la rentabilité à long terme.

Produits adaptés +



Étourdissement électrique et saignement, avec robot de découpe

L'étourdissement et le saignement sont une étape essentielle qui garantit le bien-être animal tout en influençant directement la qualité du produit final. Les poissons sont étourdis sans cruauté par des méthodes électriques ou percussives contrôlées, suivies immédiatement d'une saignée efficace qui élimine le sang des tissus musculaires. Cette séquence rapide minimise le stress et préserve la qualité de la chair.

En combinant une manipulation humaine et une élimination efficace du sang, les systèmes modernes d'étourdissement et de saignée permettent d'obtenir des filets plus blancs, une durée de conservation plus longue et des propriétés sensorielles améliorées. Ce procédé crée également une base stable pour les opérations en aval telles que l'éviscération et le filetage, garantissant des résultats constants à haut débit.

Produits adaptés +

Électrodistributeur 2/2 à commande directe

Unités de traitement de l'air pour l'alimentaire et l'emballage

Îlot de distribution Clean Design

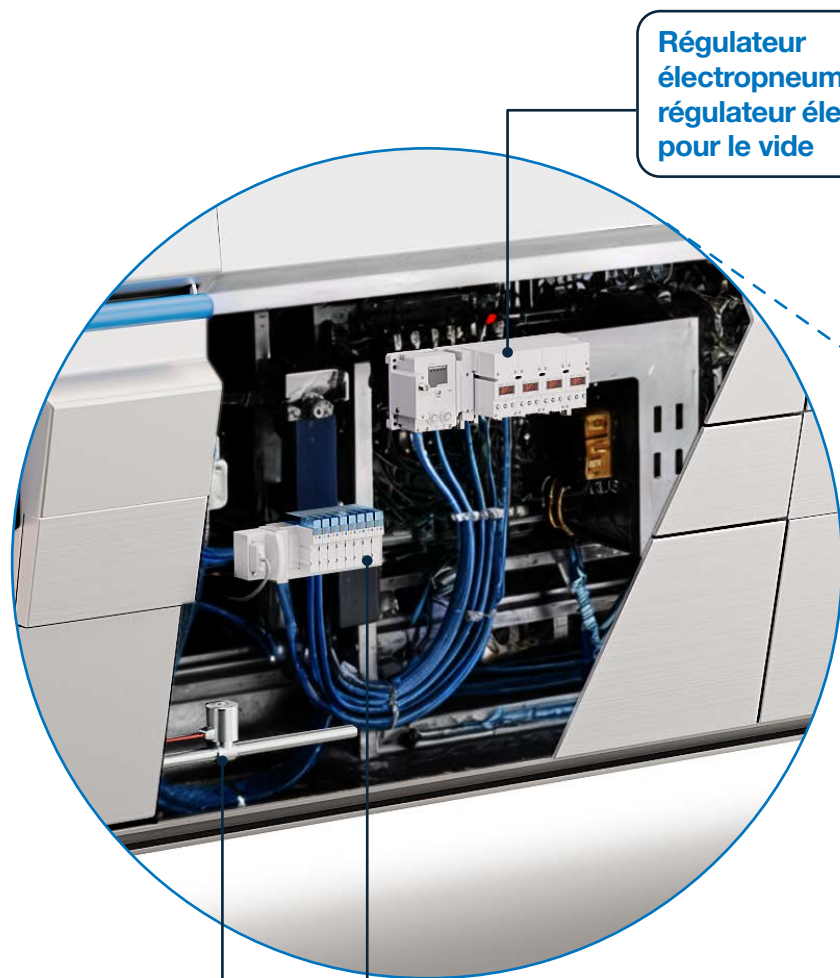
Éviscération

L'éviscération est une étape cruciale de la transformation du poisson, garantissant la qualité, l'hygiène et l'homogénéité du produit dès le début de la chaîne de production. Au cours de cette étape, un couteau guidé avec précision ouvre le poisson, tandis qu'un système de brossage intégré retire efficacement les organes internes. Des jets d'eau aident à déloger les résidus, et un système de vide extrait les déchets de manière fiable afin de maintenir la cavité propre et prête pour les opérations suivantes.

En combinant une découpe contrôlée, un retrait hygiénique et une extraction continue des déchets, les unités d'éviscération modernes offrent un processus stable, reproductible et sûr pour les aliments. Cela permet non seulement un débit élevé et une réduction de la manipulation, mais assure également des étapes en aval plus propres telles que le filetage et le parage, améliorant ainsi de façon globale le rendement et la qualité du produit.

Produits adaptés +

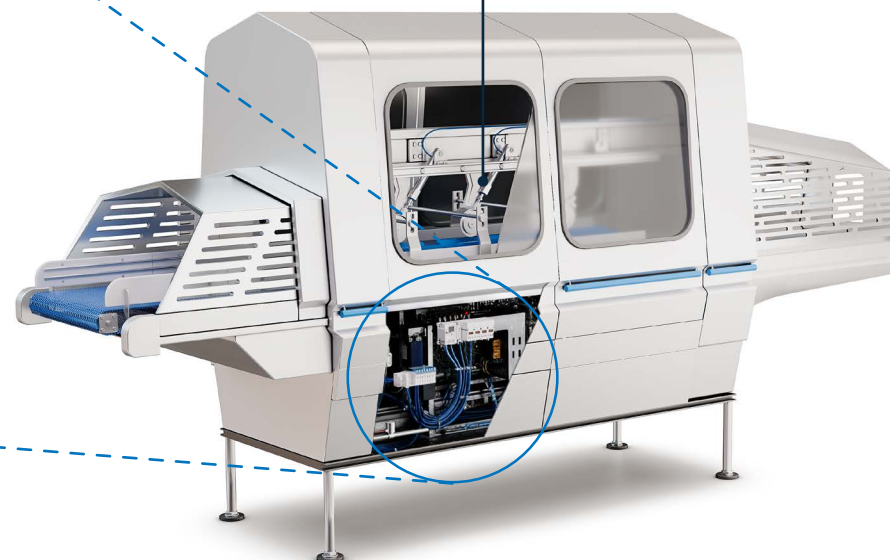
Vérin pneumatique en acier inoxydable



Régulateur électropneumatique/
régulateur électronique
pour le vide

Électrodistributeur 2/2
à commande directe

Îlot de distribution à
raccordement vers le bas avec
plaque en acier inoxydable



Désencrage

Le désencrage élimine le mucus, les résidus de sang et les contaminants de surface du poisson après éviscération ou saignée. À l'aide de brosses rotatives, de débits d'eau contrôlés ou de systèmes de pulvérisation, la surface du poisson est nettoyée en profondeur sans endommager la peau ni la chair. Cette étape améliore l'aspect visuel et prépare le produit à un calibrage et à une découpe précis.

En assurant une surface propre et uniforme, les systèmes de désencrage améliorent l'hygiène et réduisent les risques de contamination croisée. Cela permet d'améliorer la stabilité du processus lors des opérations ultérieures et contribue à une meilleure qualité globale du produit et à une durée de conservation plus longue.

Produits adaptés +



Calibrage

Le calibrage trie les poissons ou les filets selon leur taille, leur poids ou des paramètres de qualité grâce à des technologies de capteurs et de pesage avancées. Chaque produit est mesuré individuellement et dirigé avec une grande précision vers le canal de sortie approprié, garantissant ainsi une composition de lot homogène. Le procédé fonctionne à grande vitesse tout en assurant une manipulation délicate du produit.

Un calibrage précis optimise la planification de la production, le contrôle du rendement et l'homogénéité des portions. En fournissant un flux d'entrée uniforme aux machines en aval, les calibreuses améliorent la précision de coupe, réduisent les déchets et contribuent à un traitement efficace des commandes.

Produits adaptés +

Îlot de distribution
Clean Design

Régleur de débit en
acier inoxydable à
raccords instantanés

Vérin pneumatique
en acier inoxydable

Unités de traitement de l'air
pour l'alimentaire et l'emballage

Découpe de la tête, des nageoires et de la queue

La découpe de la tête, des nageoires et de la queue est un processus de précision qui prépare le poisson au filetage ou au portionnement. Les unités de découpe automatisées utilisent des lames réglables et des systèmes de positionnement pour retirer les parties indésirables avec une précision constante, quelle que soit la taille du poisson. Des coupes nettes sont essentielles pour maximiser la quantité de chair utilisable et minimiser les déchets.

En standardisant cette opération, les machines de découpe modernes réduisent le travail manuel et améliorent le contrôle du rendement. Un parage régulier assure également un meilleur alignement et de meilleures performances lors des étapes de filetage et de transformation ultérieures.

Produits adaptés [+](#)



Machine à fileter

Le filetage permet de séparer la chair comestible de l'arête centrale avec une haute précision et une grande répétabilité. Grâce à des couteaux guidés et à des systèmes de positionnement adaptatifs, les fileteuses suivent la forme naturelle de chaque poisson afin de maximiser le rendement tout en préservant la qualité des filets. Le processus est optimisé pour la rapidité, l'hygiène et une intervention manuelle minimale.

Le filetage automatisé permet d'obtenir des filets de dimensions uniformes, une réduction des résidus d'os et un débit amélioré. Cela améliore non seulement la qualité du produit, mais fournit également un approvisionnement stable pour les étapes de transformation ultérieures telles que le désarêtage, l'écorchage et le portionnement.

Produits adaptés +

Vérin pneumatique en acier inoxydable

Unités de traitement de l'air pour l'alimentaire et l'emballage

Régulateur électropneumatique/ régulateur électronique pour le vide

Îlot de distribution à raccordement vers le bas avec plaque en acier inoxydable

Actionneur électrique à tige

Électrodistributeur 2/2 à commande directe



Désarêteuse

Le désarêtage à broches consiste à retirer les fines arêtes intramusculaires des filets à l'aide de systèmes de traction ou de détection de précision. Ce procédé cible précisément les arêtes sans endommager la chair voisine, préservant ainsi la structure et l'aspect du filet. Un contrôle rigoureux est essentiel pour préserver l'intégrité du produit.

En garantissant des filets sans arêtes, les désarêteuses améliorent considérablement l'expérience du consommateur et la sécurité du produit. L'automatisation permet également d'accroître le débit et la régularité, réduisant ainsi la dépendance au découpage et à l'inspection manuels.

Produits adaptés +



Écorcheuse

L'écorchage sépare proprement la peau du filet grâce à un système de pression et de lames contrôlées. Ce procédé permet de maintenir l'épaisseur du filet et la qualité de surface tout en s'adaptant aux variations de taille et de texture. Un écorchage précis est essentiel pour une présentation de qualité et un portionnement optimal.

Les écorcheuses modernes offrent un rendement élevé avec une perte de chair minimale, garantissant une qualité de produit constante. Le résultat est une surface de filet uniforme qui répond aux exigences du marché et améliore les performances des opérations en aval.

Produits adaptés +



Portionnement

Le portionnement consiste à découper les filets en morceaux de dimensions ou de poids précis, selon les spécifications du client. Les technologies de numérisation et de découpe avancées calculent les schémas de découpe optimaux pour maximiser le rendement tout en respectant des tolérances de portionnement strictes. Chaque portion est découpée de manière nette et uniforme.

En alliant précision et flexibilité, les systèmes de portionnement permettent une personnalisation efficace des commandes et une réduction des pertes. Cela permet d'accroître la rentabilité tout en fournissant des portions uniformes et de haute qualité, prêtes à être conditionnées.

Produits adaptés +



Produits par solution

Actionneurs pneumatiques



Vérin en acier inoxydable, modèle à amortissement pneumatique non réglable
Série HF2A-CG5 +



Vérin cartouche : simple effet, tige rentrée
Série CJP-Z +



Vérin compact, modèle à tige-guidée
Série C(D)QM +



Vérin sans tige à entraînement magnétique
Série CY3-Z +



Vérin pneumatique conforme à la norme ISO 15552
Série HF1A-CP96



Table rotative, modèle à pignon et crémaillère
Série MSQB1-7 +

	DÉPARASITAGE	VACCINATION	ÉTOURDISSEMENT ET SAIGNEMENT	ÉVISCÉRATION	DÉSENCRAGE	CALIBRAGE	DÉCOUPEUSE DE LA TÊTE, DES NAGEOIRES ET DE LA QUEUE	MACHINE À FILETER	DÉSARÊTEUSE	ÉCORCHEUSE	PORTIONNEMENT
Vérin en acier inoxydable, modèle à amortissement pneumatique non réglable Série HF2A-CG5 +	🐟	🐟	🐟	🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	
Vérin cartouche : simple effet, tige rentrée Série CJP-Z +		🐟									
Vérin compact, modèle à tige-guidée Série C(D)QM +		🐟									
Vérin sans tige à entraînement magnétique Série CY3-Z +	🐟										
Vérin pneumatique conforme à la norme ISO 15552 Série HF1A-CP96				🐟							
Table rotative, modèle à pignon et crémaillère Série MSQB1-7 +	🐟										

Actionneurs électriques



Modèle à tige, vis à billes
(230 Vca)
Série HF2A-LEY +

DÉPARASITAGE	VACCINATION	ÉTOURDISSEMENT ET SAIGNEMENT	ÉVISCÉRATION	DÉSENCRAGE	CALIBRAGE	DÉCOUPEUSE DE LA TÊTE, DES NAGEOIRES ET DE LA QUEUE	MACHINE À FILETER	DÉSARÊTEUSE	ÉCORCHEUSE	PORTIONNEMENT
	🐟		🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	🐟

Electrodistributeurs



Îlot de distribution à
raccordement vers le bas avec
plaque en acier inoxydable
Série JSY3000-S +



Îlot de distribution
Clean Design
Série JSY5000-H +

🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Équipements de traitement de l'air



Unités de traitement de
l'air pour l'alimentaire
et l'emballage
Série HF1-AC-D-X7000 +

🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Raccords



Régleur de débit métallique avec raccord instantané, réglage par clé hexagonale et indicateur
Série ASB-H +



Régleur de débit à raccords instantanés
Série HF1B-AS-F



Régleur de débit en acier inoxydable à raccords instantanés, modèle en ligne, compatible marché agroalimentaire
Série HF2B-ASG-TV +



Buse de soufflage à grand angle
Série IN-225 +



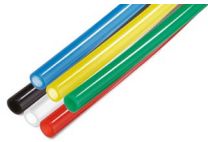
Clapet anti-retour
Série INA-14 +



Raccord à insert, conforme à la FDA et à l'EHEDG, connecteur mâle
Série KFG2H-E +

DÉPARASITAGE	VACCINATION	ÉTOURDISSEMENT ET SAIGNEMENT	ÉVISCÉRATION	DÉSENCRAGE	CALIBRAGE	DÉCOUPEUSE DE LA TÊTE, DES NAGEOIRES ET DE LA QUEUE	MACHINE À FILETER	DÉSARÊTEUSE	ÉCORCHEUSE	PORTIONNEMENT
🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
			🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
	🐟									
🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Tubes



Tube en polyuréthane
conforme aux normes FDA
et (UE) n° 10/2011
Série TU-X214 +



Tube souple en polyoléfine
pour salle blanche
Série TPS +



Tube en fluoropolymère
résistant aux produits
chimiques et à la chaleur
Série TH +



Tube en polyéthylène
Série TX +

DÉPARASITAGE	VACCINATION	ÉTOURDISSEMENT ET SAIGNEMENT	ÉVISCÉRATION	DÉSENCRAGE	CALIBRAGE	DÉCOUPEUSE DE LA TÊTE, DES NAGEOIRES ET DE LA QUEUE	MACHINE À FILETER	DÉSARÊTEUSE	ÉCORCHEUSE	PORTIONNEMENT

Équipements de contrôle des fluides



Électro distributeur 2/2 à
commande directe
Série HF1B-JSX +

DÉPARASITAGE	VACCINATION	ÉTOURDISSEMENT ET SAIGNEMENT	ÉVISCÉRATION	DÉSENCRAGE	CALIBRAGE	DÉCOUPEUSE DE LA TÊTE, DES NAGEOIRES ET DE LA QUEUE	MACHINE À FILETER	DÉSARÊTEUSE	ÉCORCHEUSE	PORTIONNEMENT
	🐟	🐟	🐟	🐟			🐟	🐟	🐟	🐟

Capteurs et pressostats



Régulateur
électropneumatique/régulateur
électronique pour le vide
Série ITV +



Débitmètre numérique
modulaire
Série PF3A8□H +



Débitmètre non intrusif
pour liquides
Série PFUW +

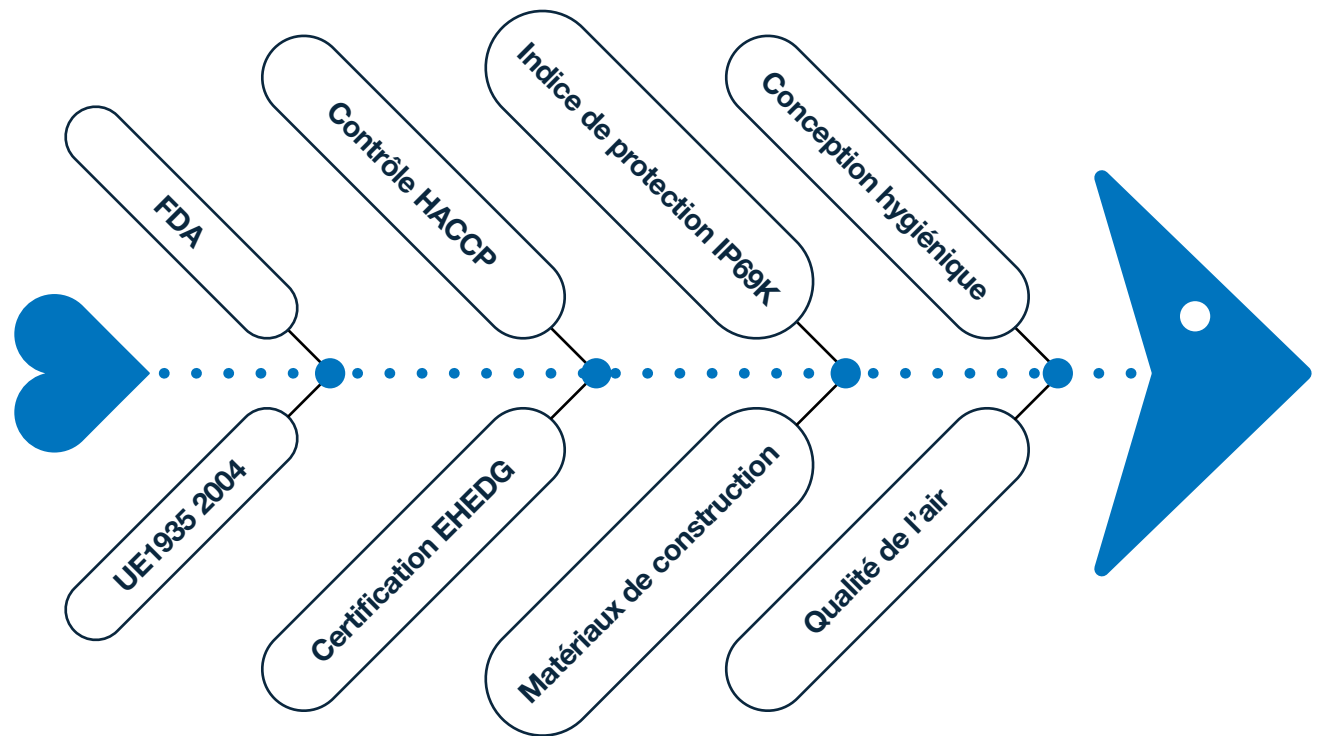
			🐟				🐟	🐟	🐟	
🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟		🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Nous comprenons les exigences de vos process

Chez SMC, nous connaissons la réglementation complexe de l'industrie des protéines. Nous sommes spécialisés dans l'accompagnement, garantissant que votre sélection de produits et d'équipements essentiels soit conforme aux exigences réglementaires et assure une efficacité opérationnelle optimale.

Nous sommes convaincus que ces domaines d'intervention sont primordiaux pour vous et vos clients, et nous nous engageons à travailler en étroite collaboration avec votre équipe afin de garantir le choix du matériel le plus adapté.

[+](#) En savoir plus

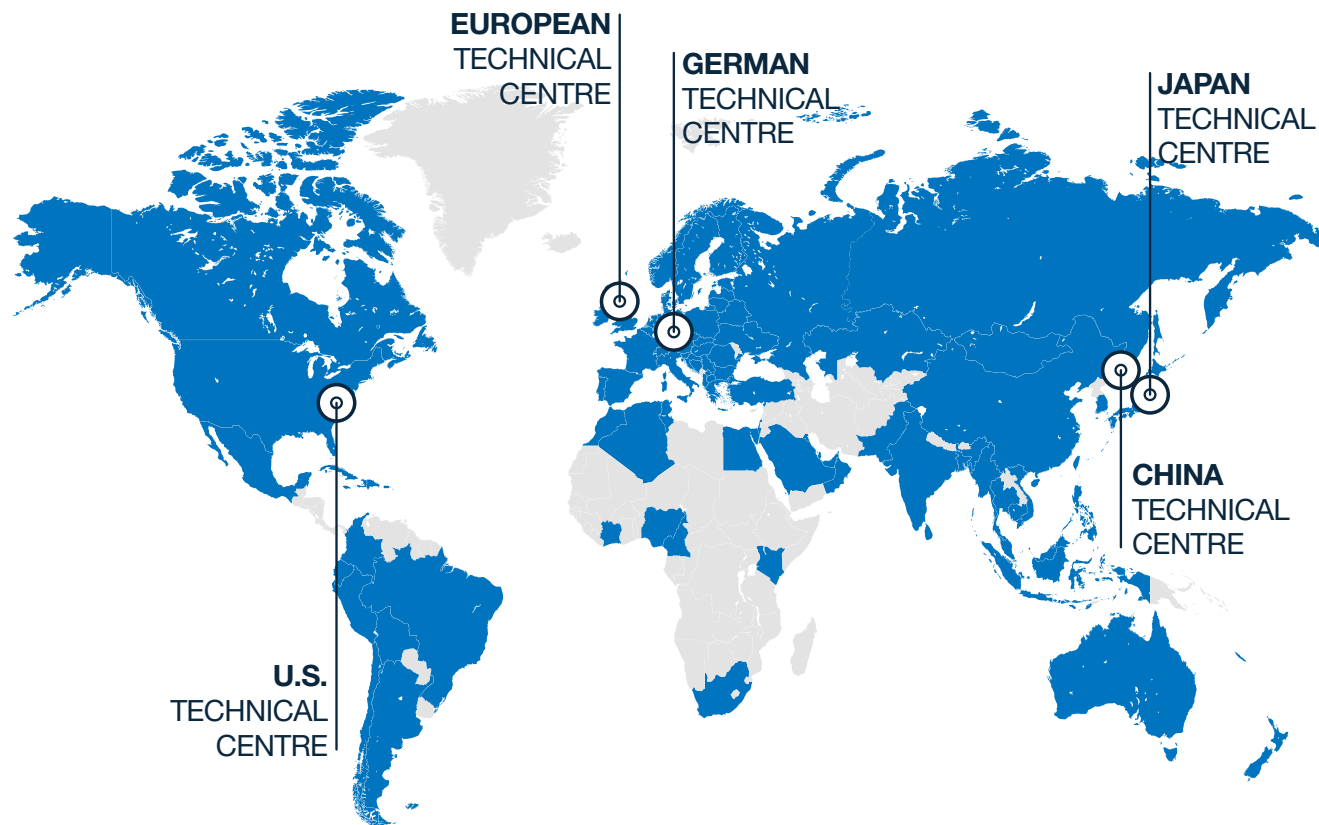


Notre réseau d'assistance

L'engagement mondial de SMC

Chez SMC, **être proche de nos clients** est l'une des choses que nous faisons le mieux. Une assistance locale, à l'échelle mondiale.

Avec une **assistance** dans plus de **500 sites** répartis dans **80 pays** et régions du **monde**, notre force de vente de **7000 experts** maintient **une communication étroite avec les clients**.



SMC Business Continuity Plan

Une croissance durable signifie également assurer des opérations ininterrompues

Nous nous engageons à veiller à ce que nous, SMC, soyons préparés à toute urgence et à ce que nos activités commerciales ne s'arrêtent pas dans l'éventualité de telles circonstances. Nous visons à remplir nos responsabilités en matière de fourniture de composants d'automatisation et à maintenir la confiance de nos clients en contribuant à la fois à une croissance durable et à l'expansion des innovations technologiques.

SMC, en tant que fabricant de solutions d'automatisation industrielle, est en mesure de fournir rapidement des produits qui répondent aux besoins de nos clients, et ce partout dans le monde.

PCA du département Production Assurer l'exécution des commandes clients

Une livraison fiable pour vous grâce à nos 9 centres logistiques mondiaux et à nos 38 sites de production. En outre, la flexibilité nécessaire pour réagir rapidement à tout changement soudain de l'environnement de fabrication.

PCA du département Finances Base financière sûre et solide

En cas d'urgence, SMC peut fournir une base financière sûre et solide (avec des liquidités, des dépôts et des capitaux propres) qui couvrira suffisamment le fonds de roulement et les fonds nécessaires pour reconstruire les bâtiments et les équipements nécessaires à la continuité des activités. Ceci permet d'offrir la tranquillité d'esprit à nos clients et à nos employés.

PCA du département Sécurité de l'information

Données vitales conservées en toute sécurité

Renforcer la sécurité de l'information pour la protection contre les virus informatiques et les cyberattaques et installer des centres de données pour établir un système de reprise après sinistre. Votre information est en sécurité avec nous.

PCA du département Ingénierie Assistance technique cohérente

2 000 ingénieurs dans nos 5 centres techniques à travers le monde.

PCA du département Ventes Assistance commerciale cohérente

7 000 ingénieurs commerciaux partout dans le monde, prêts à vous recommander la meilleure solution. 80 sites aux 4 coins du globe, pour vous assurer que, où que vous soyez, nous y sommes aussi.

[+](#) En savoir plus



SMC Corporation

1-5-5, Kyobashi,
Chuo-ku, Tokyo
104-0031, Japan
Telephone: 03-6628-3000
<https://www.smcworld.com>

Austria	+43 (0)2262622800	www.smc.at	office.at@smc.com	Greece	+30 210 2717265	www.smchellas.gr	sales@smchellas.gr	Romania	+40 213205111	www.smcromania.ro	office.ro@smc.com
Belgium	+32 (0)33551464	www.smc.be	info@smc.be	Hungary	+36 23513000	www.smc.hu	office.hu@smc.com	Russia	+7 (812)3036600	www.smc.eu	sales@smcru.com
Bulgaria	+359 (0)2807670	www.smc.bg	sales.bg@smc.com	Ireland	+353 (0)14039000	www.smcautomation.ie	technical.ie@smc.com	Slovakia	+421 (0)413213212	www.smc.sk	sales.sk@smc.com
Croatia	+385 (0)13707288	www.smc.hr	sales.hr@smc.com	Italy	+39 03990691	www.smcitalia.it	mailbox.it@smc.com	Slovenia	+386 (0)73885412	www.smc.si	office.si@smc.com
Czech Republic	+420 541424611	www.smc.cz	office.at@smc.com	Latvia	+371 67817700	www.smc.lv	info.lv@smc.com	Spain	+34 945184100	www.smc.eu	post.es@smc.com
Denmark	+45 70252900	www.smcck.com	smc.dk@smc.com	Lithuania	+370 5 2308118	www.smclt.lt	info.lt@smc.com	Sweden	+46 (0)86031240	www.smc.nu	order.se@smc.com
Estonia	+372 651 0370	www.smcee.ee	info.ee@smc.com	Netherlands	+31 (0)205318888	www.smc.nl	info@smc.nl	Switzerland	+41 (0)523963131	www.smc.ch	helpcenter.ch@smc.com
Finland	+358 207513513	www.smc.fi	smc.fi@smc.com	Norway	+47 67129020	www.smc-norge.no	post.no@smc.com	Turkey	+90 212 489 0 440	www.smcturkey.com.tr	satis.tr@smc.com
France	+33 (0)164761000	www.smc-france.fr	supportclient.fr@smc.com	Poland	+48 22 344 40 00	www.smc.pl	office.pl@smc.com	UK	+44 (0)845 121 5122	www.smc.uk	sales.gb@smc.com
Germany	+49 (0)61034020	www.smc.de	info.de@smc.com	Portugal	+351 214724500	www.smc.eu	apoiocliente.pt@smc.com	South Africa	+27 10 900 1233	www.smcza.co.za	Sales.za@smc.com

www.smc.eu

Release EQ
SEAF-01A-FR

LES CARACTÉRISTIQUES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES SANS AVIS PRÉALABLE ET SANS OBLIGATION DU FABRICANT