



SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA PESQUERA

Tu socio
en el sector
pesquero.
Del mar a
la mesa.

Expertise
Passion
Automation



Experiencia en toda la cadena de procesamiento de productos del mar

Descubre la industria pesquera, un sector dinámico y esencial que lleva el pescado y marisco de alta calidad desde los océanos y granjas acuícolas hasta las mesas de todo el mundo. Al fusionar siglos de tradición y una moderna innovación tecnológica, el sector ha recurrido tanto a la pesca extractiva como a la acuicultura para garantizar una producción pesquera estable y sostenible.

Contamos con una amplia experiencia en aplicaciones de procesamiento de productos del mar y apoyamos a la industria pesquera con productos especializados utilizados en una gran variedad de equipos de procesamiento. Nuestras soluciones están diseñadas para ser fiables en entornos exigentes y de alto rendimiento donde la precisión, la higiene y la repetibilidad resultan esenciales.

Desde las primeras fases de la operación hasta las etapas finales del procesamiento, nuestros productos se integran en equipos diseñados para procesos clave del sector de los productos del mar, como el aturdimiento y sangrado, eviscerado, desmucilaginado, clasificación, corte, fileteado, desespinado, desollado, porcionado y envasado. Esta amplia variedad de procesos permite que los fabricantes confíen en tecnologías contrastadas a lo largo de toda la línea de producción.

Al centrarnos en el rendimiento, la durabilidad y el conocimiento especializado de la aplicación, ayudamos a los fabricantes a desarrollar máquinas que ofrezcan una calidad constante, un rendimiento optimizado y un funcionamiento eficiente, tanto cuando se instalan en plantas terrestres como cuando se adaptan al procesamiento a bordo.

SMC – Tu socio en el sector pesquero. Del mar a la mesa.

Máquinas para el procesamiento de productos del mar

Conocemos bien tus retos

Imagina diseñar una máquina que deba resistir al agua salada, a constantes lavados, a temperaturas cambiantes y al impacto de cientos de kilos de pescado que pasan a través de ella cada hora. En la industria pesquera, los equipos no solo trabajan de forma intensiva, sino que lo hacen en uno de los entornos más hostiles de toda la producción alimentaria. Y cuando la higiene, el tiempo de funcionamiento y la seguridad son imprescindibles, todos los componentes son importantes. Y ahí es donde SMC puede ayudarte. Durante años, hemos trabajado con empresas procesadoras de productos del mar y con fabricantes de maquinaria que operan en entornos altamente corrosivos y de alta humedad.



MARTIN SKOVSGAARD
JENSEN
Especialista en procesados
de productos pesqueros

Esta experiencia nos ha dado el conocimiento necesario para ayudarte a superar las grandes limitaciones del sector: durabilidad, higiene, diseño de máquinas compactas y cumplimiento de las estrictas normativas de seguridad alimentaria.

Lo que SMC aporta a tu maquinaria

- **Componentes de acero inoxidable y resistentes a la corrosión**, diseñados para soportar el agua salada, los detergentes agresivos y los ciclos de limpieza continuos.
- **Diseños higiénicos y aptos para alimentos**, que te ayudan a cumplir las normas internacionales más exigentes.
- **Actuadores y válvulas con alto nivel IP de protección** que ofrecen una larga vida útil en zonas húmedas y sometidas a lavados continuos.
- **Productos de alta eficiencia energética** que reducen el consumo de aire y te permiten diseñar máquinas más sostenibles.
- **Soluciones compactas y ligeras**, ideales para equipos con restricciones de espacio, donde cada centímetro cuenta.

No dejes que las condiciones adversas limiten el rendimiento de tu máquina.

Deja que SMC te ayude a diseñar equipos fiables, higiénicos y conformes con la normativa vigente para el procesamiento de productos pesqueros, construidos para funcionar sin descanso. Juntos conseguiremos la mejor solución adaptada a tu entorno.

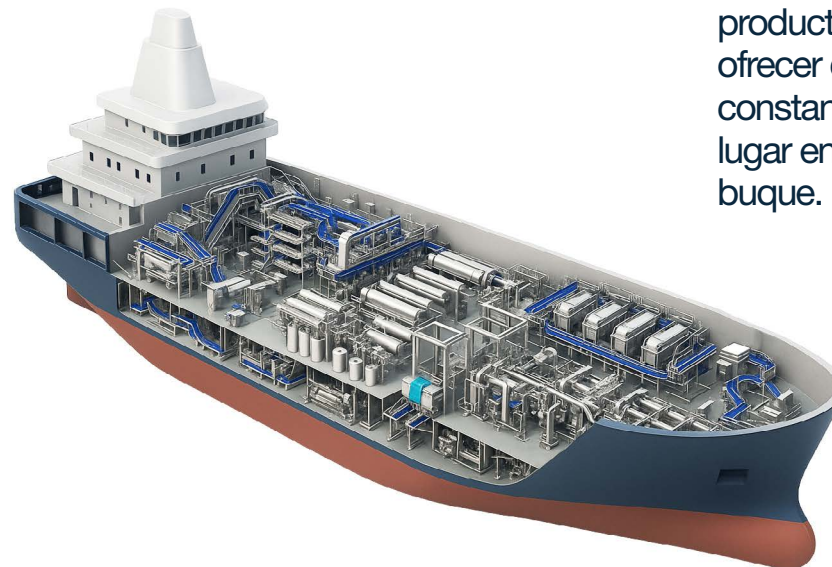
Soluciones de procesamiento para aplicaciones a bordo

El procesamiento de pescado y marisco a bordo de grandes buques pesqueros sigue los mismos principios básicos que las operaciones en tierra. Procesos clave como el aturdimiento y sangrado, eviscerado, clasificación, fileteado, recorte, porcionado y envasado se realizan cada vez más en el propio barco, con el fin de preservar la frescura y garantizar una calidad de producto uniforme desde el momento de la captura. Suministramos productos y tecnologías especializados a fabricantes que diseñan y construyen máquinas



de procesamiento tanto para plantas en tierra como para grandes buques. Nuestras soluciones se integran en equipos utilizados en todas las etapas de procesamiento de productos del mar, permitiendo un rendimiento fiable y repetible en los entornos marinos más exigentes.

Diseñados para satisfacer los requisitos de operación a bordo, nuestros productos permiten lograr diseños

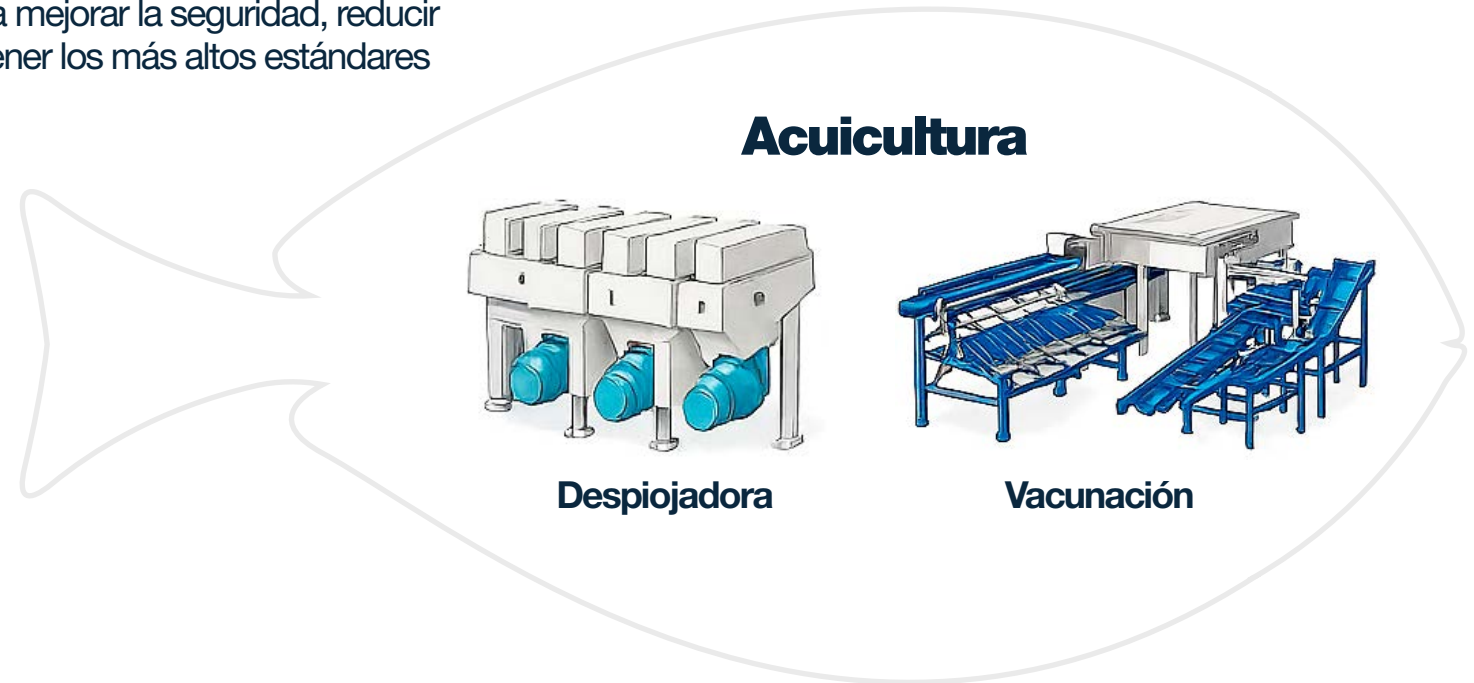


compactos de máquinas, un procesamiento higiénico y un rendimiento robusto en condiciones de movimiento continuo y corrosión. El uso de las mismas tecnologías de base en tierra y en el mar permite que los fabricantes estandaricen las plataformas de sus máquinas y las adapten eficientemente a las instalaciones en los buques.

Con una amplia presencia en múltiples procesos del sector, nuestros productos ayudan a los fabricantes a ofrecer calidad, eficiencia y fiabilidad constantes, tanto si el procesamiento tiene lugar en una fábrica como a bordo de un buque.

Asesorándote en cada fase del procesado

Desde el manejo cuidadoso de los peces vivos hasta la etapa final de envasado, la industria pesquera depende de que las operaciones se realicen con precisión, higiene y fiabilidad. Cada fase exige un control total, equipos robustos y un rendimiento constante para garantizar tanto la calidad del producto como la eficiencia del proceso. En SMC conocemos en profundidad cada paso de tu flujo de trabajo en el procesado del pescado, y te ayudamos a identificar las soluciones más adecuadas para mejorar la seguridad, reducir el tiempo de inactividad y mantener los más altos estándares en toda la línea de producción.



Asesoramiento en cada fase



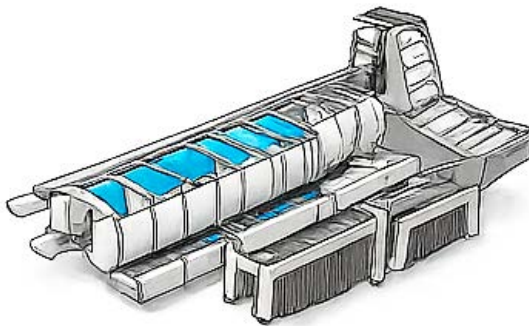
Aturdimiento y sangrado eléctricos



Eviscerado



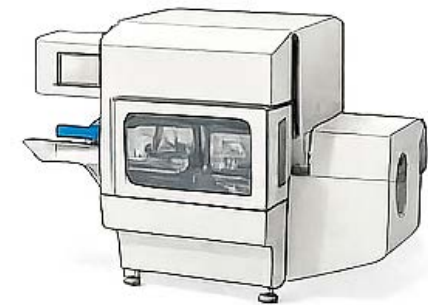
Desmucilagadora



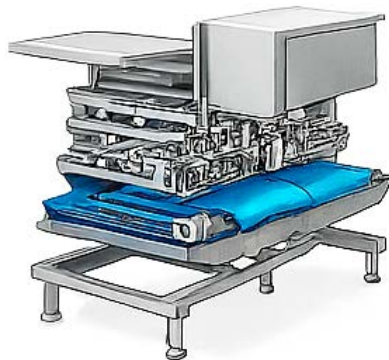
Clasificadora



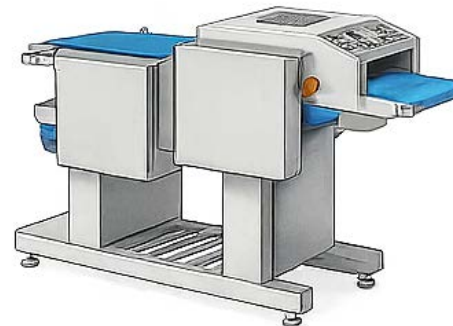
Corte de cabeza, aletas y cola



Fileteadora



Desespinaadora



Desolladora



Porcionado

Despiojadora

El despiojado es un proceso esencial en acuicultura destinado a eliminar los parásitos del pescado (piojos de mar) para proteger la salud de los peces y garantizar unas condiciones de producción estables. Los piojos de pescado suelen ser específicos de cada especie, y ciertos parásitos afectan solo a determinadas familias de peces, como los salmoniformes. Por ello, un despiojado eficaz constituye un requisito operativo crítico en la acuicultura moderna.

El despiojado se realiza mediante métodos no químicos, principalmente por tratamiento térmico y mecánico. En el despiojado térmico, se expone a los peces a agua caliente y controlada para neutralizar los piojos, mientras que los sistemas mecánicos utilizan flujos de agua

cuidadosamente regulados para desprender y eliminar los parásitos de la superficie del pez. Ambos métodos están diseñados para minimizar el estrés del animal y ofrecer resultados fiables y repetibles.

Los sistemas de despiojado se instalan normalmente en buques especializados, como buques delicero y barcos cisterna, donde se requiere maquinaria robusta, higiénica y de alto rendimiento. Integrados en equipos de despiojado específicos, estos sistemas facilitan una operativa eficiente a bordo y contribuyen a una población de peces más sana, a un mayor bienestar y a un rendimiento más predecible de la acuicultura.

Productos recomendados +

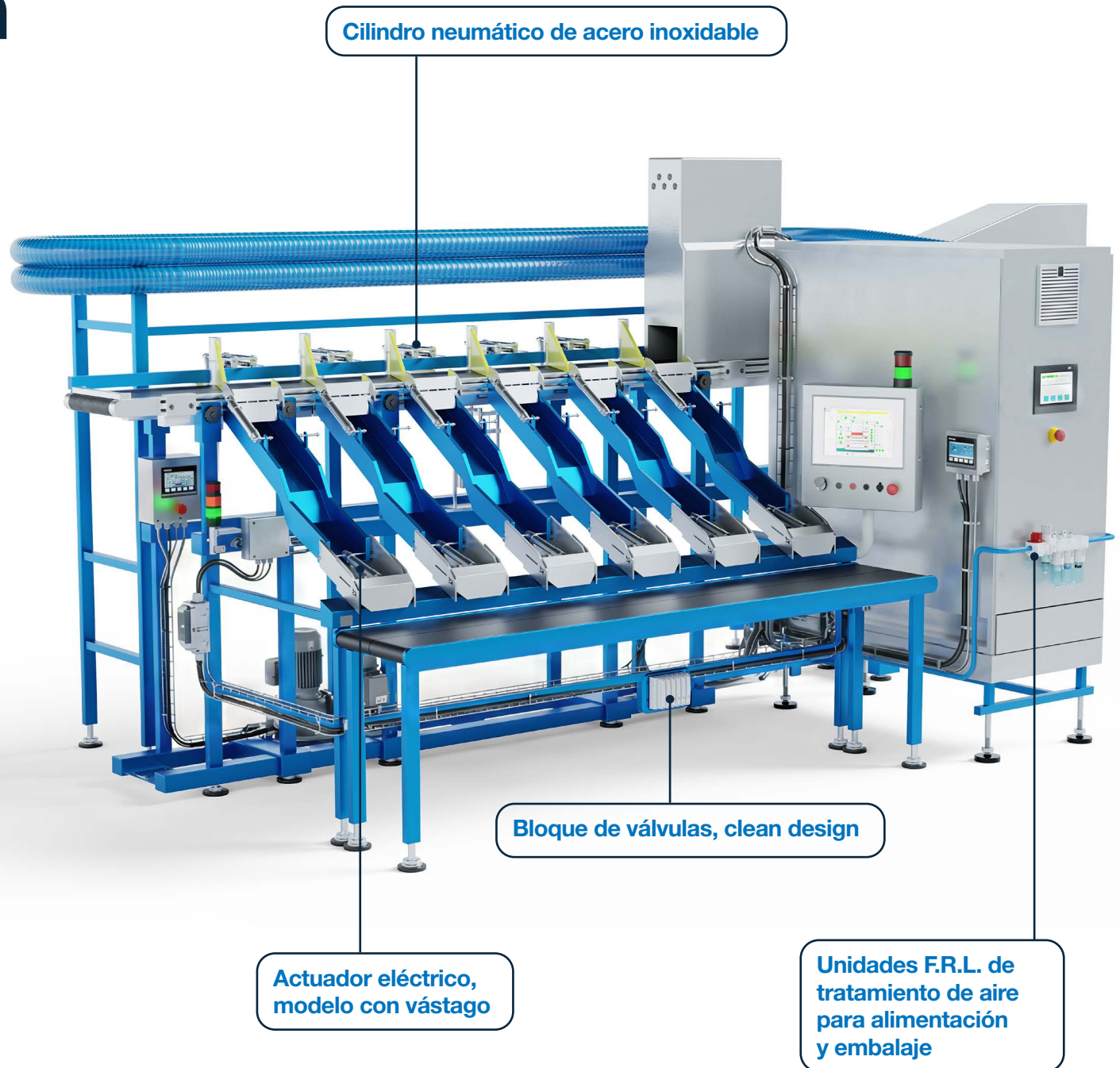


Vacunación

La vacunación es una operación crítica del procesado en acuicultura, ya que protege la salud de los peces y mejora las tasas de supervivencia a lo largo del ciclo de producción. Los sistemas de vacunación automatizados administran con precisión la dosis correcta a cada pez, garantizando una aplicación uniforme, al tiempo que minimizan el estrés y el tiempo de manipulación. Un posicionamiento preciso y un manejo delicado son claves para preservar el bienestar animal durante este proceso.

Gracias a la automatización y a una alta repetibilidad, las unidades de vacunación mejoran la eficiencia operativa y reducen la dependencia de mano de obra. Esto se traduce en una población de peces más sana, un mejor crecimiento y unos resultados de producción más predecibles, favoreciendo la sostenibilidad y la rentabilidad a largo plazo.

Productos recomendados +

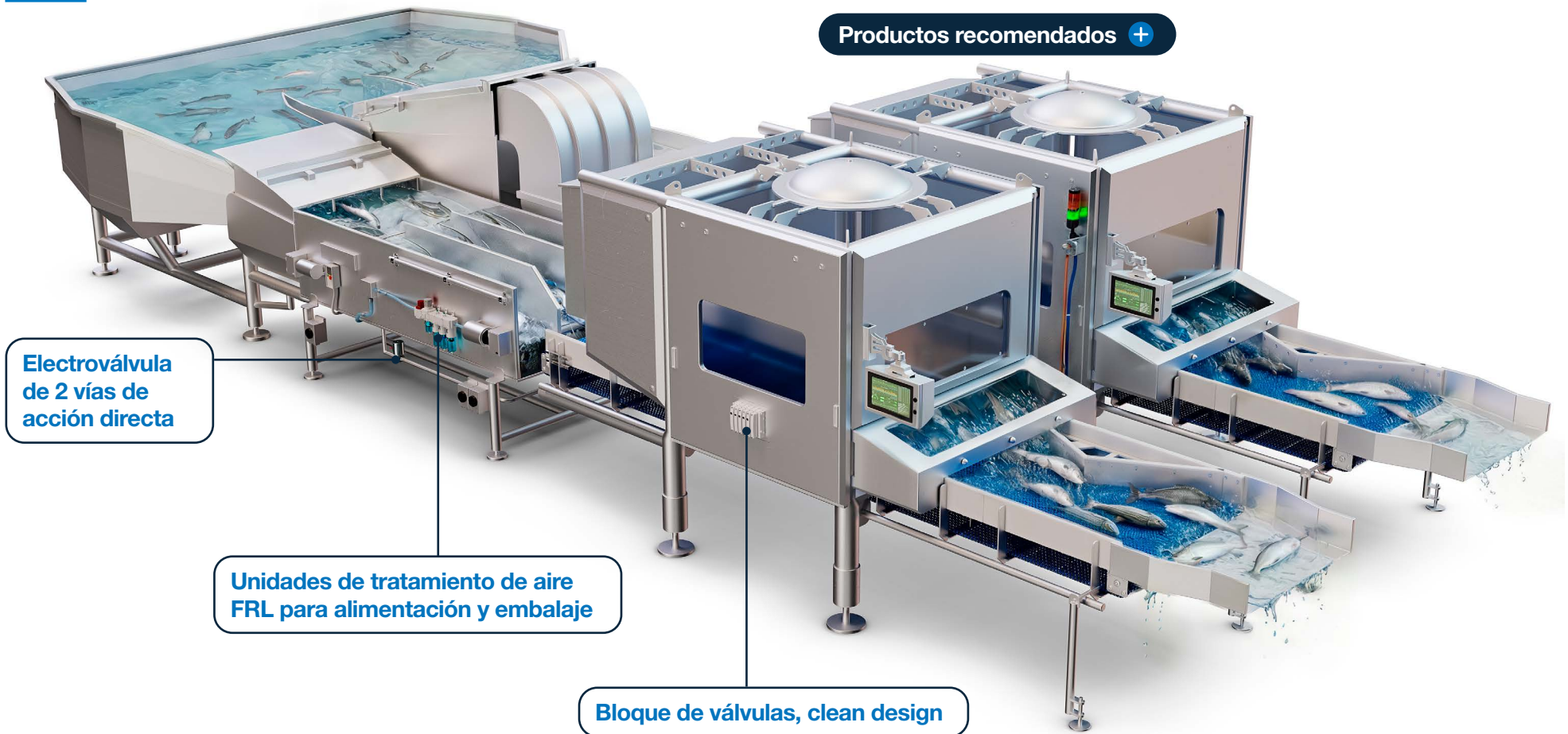


Aturdimiento y sangrado eléctricos, con robot de corte

El aturdimiento y sangrado es una etapa vital que garantiza el bienestar animal y que influye directamente en la calidad final del producto. Se aturde a los peces de forma controlada mediante métodos eléctricos o percusivos, seguidos inmediatamente con un proceso de sangrado eficaz que elimina la sangre del tejido muscular. Esta rápida secuencia minimiza el estrés y preserva la calidad de la carne.

Al combinar el tratamiento manual con una extracción de sangre eficaz, los sistemas modernos de aturdimiento y sangrado proporcionan filetes más blancos, un mayor tiempo de conservación y mejores propiedades sensoriales. Este proceso también constituye una base estable para las operaciones posteriores, como el eviscerado y el fileteado, garantizando resultados consistentes incluso a altos ritmos de producción.

Productos recomendados +



Electroválvula de 2 vías de acción directa

Unidades de tratamiento de aire FRL para alimentación y embalaje

Bloque de válvulas, clean design

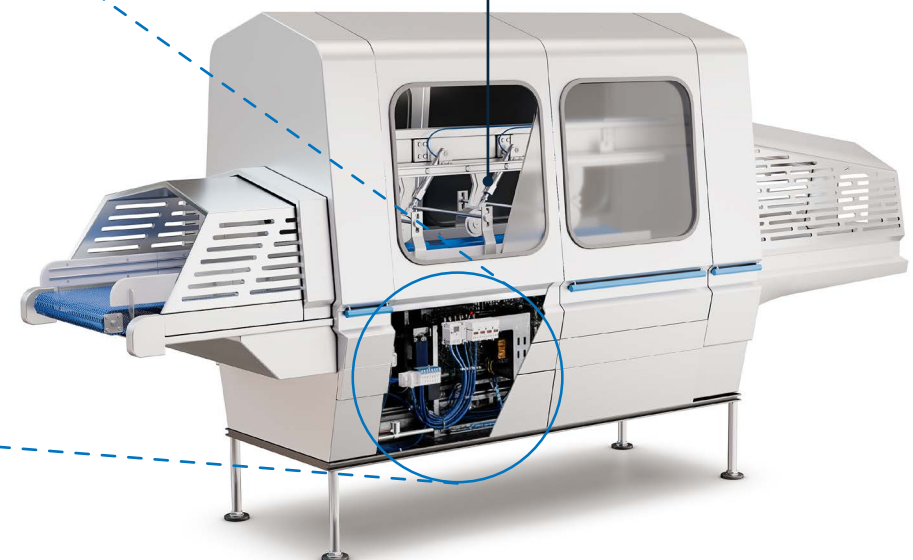
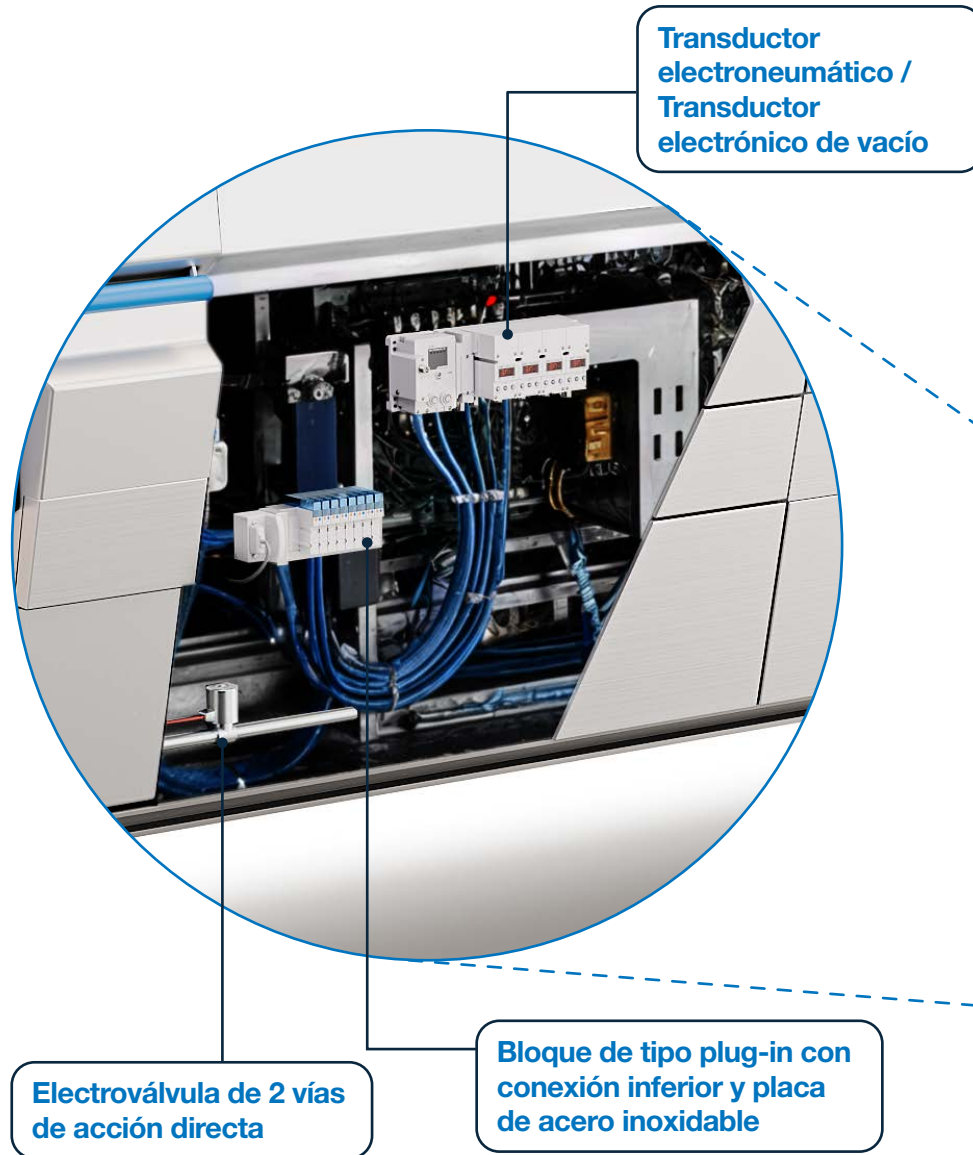
Eviscerado

El eviscerado es una fase crucial en el procesado de pescado, ya que garantiza la calidad, higiene y consistencia del producto desde el inicio de la línea. En esta etapa, una cuchilla guiada con precisión abre el pescado, mientras que un sistema de cepillado integrado extrae las vísceras de forma eficiente. Los chorros de agua ayudan a que los restos de material se desprendan y un sistema de vacío retira de forma fiable los desechos, manteniendo la cavidad limpia y lista para las operaciones posteriores.

Al combinar un corte controlado, una retirada higiénica y una eliminación continua de desechos, las unidades modernas de eviscerado proporcionan un proceso estable, repetible y seguro para el consumo alimentario. Esto no solo permite lograr un alto rendimiento y una menor manipulación manual, sino que también garantiza que etapas posteriores como el fileteado y el recorte se resulten más limpias, mejorando así el rendimiento y la calidad global del producto.

Productos recomendados +

Cilindro neumático de acero inoxidable



Desmucilagadora

El desmucilagado elimina la mucosidad, los restos de sangre y los contaminantes de la superficie del pescado tras el eviscerado o el sangrado. Mediante cepillos rotativos, flujos de agua controlados o sistemas de pulverización, se limpia a fondo la superficie del pez sin dañar la piel ni la carne. Esta etapa mejora el aspecto visual del producto y lo prepara para un correcto clasificado y corte.

Al garantizar una superficie limpia y uniforme, los sistemas de desmucilagado mejoran la higiene y reducen los riesgos de contaminación cruzada. Esto favorece una mayor estabilidad del proceso en las operaciones posteriores y contribuye a aumentar la calidad de producto final y el tiempo de conservación.

Productos recomendados [+](#)



Clasificadora

La clasificación ordena el pescado o los filetes según su tamaño, peso o parámetros de calidad, utilizando tecnologías avanzadas de sensores y pesaje. Se mide individualmente cada producto y dirige hacia el canal de salida correspondiente con alta precisión, garantizando la homogeneidad del lote. El proceso se lleva a cabo a gran velocidad, pero manteniendo al mismo tiempo un manejo cuidadoso del producto.

Una clasificación precisa optimiza la planificación de la producción, el control de rendimiento y la consistencia de las porciones. Al proporcionar una entrada uniforme a las máquinas posteriores, las clasificadoras mejoran la precisión de corte, reducen el desperdicio y facilitan el procesamiento eficiente de los pedidos.

Productos recomendados +

Bloque de válvulas,
clean design

Regulador de caudal
de acero inoxidable
con conexiones
instantáneas

Cilindro neumático
de acero inoxidable

Unidades F.R.L. de tratamiento de
aire para alimentación y embalaje

Corte de cabeza, aletas y cola

El corte de cabeza, aletas y cola es un proceso de precisión que prepara el pescado para el fileteado o el porcionado. Las unidades de corte automatizadas utilizan cuchillas ajustables y sistemas de posicionamiento para eliminar las partes no deseadas con una precisión constante, independientemente de las variaciones de tamaño del pez. Para maximizar el aprovechamiento de la carne y minimizar daños, es esencial que los cortes sean limpios.

Al estandarizar esta operación, las máquinas de corte modernas reducen la mano de obra manual y mejoran el control de rendimiento. Un recorte uniforme también garantiza una mejor alineación y un rendimiento óptimo en las etapas posteriores de fileteado y procesado.

Productos recomendados [+](#)



Fileteadora

El fileteado separa la carne comestible de la espina central con gran precisión y repetibilidad. Mediante cuchillas guiadas y sistemas de posicionamiento adaptativo, las máquinas fileteadoras siguen la forma natural de cada pez para maximizar el rendimiento manteniendo la calidad del filete. El proceso se lleva a cabo optimizando la velocidad, la higiene y una intervención manual mínima.

El fileteado automatizado logra unas dimensiones de filete uniformes, reduce los restos de espinas y mejora el rendimiento. Esto no solo aumenta la calidad del producto, sino que también proporciona una entrada estable para etapas posteriores, como el desespinado, el desollado y el porcionado.

Productos recomendados +

Cilindro neumático de acero inoxidable

Unidades F.R.L. de tratamiento de aire para alimentación y embalaje

Transductor electroneumático / Transductor electrónico de vacío

Bloque de tipo plug-in con conexión inferior y placa de acero inoxidable

Electroválvula de 2 vías de acción directa

Actuador eléctrico, modelo con vástago



Desespina

El desespinado elimina las finas espinas intramusculares de los filetes mediante sistemas de extracción o detección de precisión. El proceso se centra de forma precisa en las espinas sin dañar la carne circundante, preservando así la estructura y apariencia del filete. Para mantener la integridad del producto, es fundamental un control minucioso.

Al garantizar filetes libres de espinas, las máquinas desespina mejoran notablemente las exigencias de consumidor y la seguridad del producto. Además, la automatización aumenta el rendimiento y la consistencia, reduciendo la necesidad de recorte e inspección manuales.

Productos recomendados +



Desolladora

El desollado separa limpiamente la piel del filete mediante sistemas de presión controlada y cuchillas. El proceso mantiene el grosor y la calidad superficial del filete, adaptándose a variaciones de tamaño y textura. Una retirada precisa de la piel es esencial para una presentación premium y para el posterior porcionado.

Las desolladoras modernas ofrecen un alto rendimiento con mínima pérdida de carne, garantizando una calidad consistente del producto. El resultado es una superficie uniforme del filete que satisface los requisitos del mercado y mejora el desempeño en operaciones posteriores.

Productos recomendados [+](#)



Porcionado

El porcionado corta los filetes en pesos o dimensiones precisas según las especificaciones del cliente. Mediante tecnologías avanzadas de escaneado y corte, se calculan patrones de corte óptimos para maximizar el rendimiento mientras cumplen con estrictas tolerancias de porcionado. Cada porción se corta de forma limpia y consistente.

Al combinar precisión y flexibilidad, los sistemas de porcionado permiten una personalización eficiente de los pedidos y reducen el desperdicio de producto. Esto contribuye a una mayor rentabilidad y, al mismo tiempo, proporciona porciones uniformes y de alta calidad, listas para envasar.

Productos recomendados +



Productos para cada solución

Actuadores neumáticos



Cilindro de acero inoxidable,
modelo de amortiguación
neumática no ajustable
Serie HF2A-CG5 +



Microcilindro: Simple efecto
con contracción por muelle
Serie CJP-Z +



Cilindro compacto,
modelo guiado
Serie C(D)QM +



Cilindro sin vástago
de arrastre magnético
Serie CY3-Z +



Cilindro neumático
según norma ISO 15552
Serie HF1A-CP96



Mesa giratoria, modelo
con piñón-cremallera
Serie MSQB1-7 +

	DESPIOJADORA	VACUNACIÓN	ATURDIMIENTO Y SANGRADO	EVISCERADO	DESMUCILAGINADORA	CLASIFICADORA	CORTADORA DE CABEZA, ALETAS Y COLA	FILETEADORA	DESESPINADORA	DESOLLADORA	PORCIONADO
Cilindro de acero inoxidable, modelo de amortiguación neumática no ajustable Serie HF2A-CG5 +	🐟	🐟	🐟	🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	
Microcilindro: Simple efecto con contracción por muelle Serie CJP-Z +		🐟									
Cilindro compacto, modelo guiado Serie C(D)QM +		🐟									
Cilindro sin vástago de arrastre magnético Serie CY3-Z +	🐟										
Cilindro neumático según norma ISO 15552 Serie HF1A-CP96				🐟							
Mesa giratoria, modelo con piñón-cremallera Serie MSQB1-7 +		🐟									

Actuadores eléctricos



Modelos con vástago,
husillo a bolas (230 VAC)
Serie HF2A-LEY +

DESPIOJADORA	VACUNACIÓN	ATURDIMIENTO Y SANGRADO	EVISCERADO	DESMUCILAGINADORA	CLASIFICADORA	CORTADORA DE CABEZA, ALETAS Y COLA	FILETEADORA	DESESPINADORA	DESOLLADORA	PORCIONADO
	🐟		🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	🐟

Electroválvulas



Bloque de tipo plug-in con
conexión inferior y placa
de acero inoxidable
Serie JSY3000-S +



Bloque de válvulas,
clean design
Serie JSY5000-H +

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

Equipos de línea de aire



Unidades F.R.L. de tratamiento
de aire para alimentación
y embalaje
Serie HF1-AC-D-X7000 +

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

Racores



Regulador de caudal metálico con conexiones instantáneas e indicador ajustable con llave Allen

Serie ASB-H +



Regulador de caudal con conexiones instantáneas

Serie HF1B-AS-F



Regulador de caudal de acero inoxidable con conexiones instantáneas, modelo en línea, apto para alimentos

Serie HF2B-ASG-TV +



Boquilla de soplado de gran ángulo

Serie IN-225 +



Válvula antirretorno

Serie INA-14 +



Racordaje roscado, conforme con la FDA y con EHEDG, conector macho

Serie KFG2H-E +

	DESPIOJADORA	VACUNACIÓN	ATURDIMIENTO Y SANGRADO	EVISCERADO	DESMUCILAGINADORA	CLASIFICADORA	CORTADORA DE CABEZA, ALETAS Y COLA	FILETEADORA	DESESPINADORA	DESOLLADORA	PORCIONADO
Regulador de caudal metálico con conexiones instantáneas e indicador ajustable con llave Allen	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Regulador de caudal con conexiones instantáneas	🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Regulador de caudal de acero inoxidable con conexiones instantáneas, modelo en línea, apto para alimentos	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Boquilla de soplado de gran ángulo				🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Válvula antirretorno		🐟									
Racordaje roscado, conforme con la FDA y con EHEDG, conector macho	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Tubos



Tubo de poliuretano conforme con la FDA y la UE n.º 10/2011
Serie TU-X214



Tubo para sala limpia, poliolefina flexible
Serie TPS



Tubo FEP resistente a productos químicos y temperatura
Serie TH



Tubos de polietileno
Serie TX

	DESPIOJADORA	VACUNACIÓN	ATURDIMIENTO Y SANGRADO	EVISERADO	DESMUCILAGINADORA	CLASIFICADORA	CORTADORA DE CABEZA, ALETAS Y COLA	FILETEADORA	DESESPINADORA	DESOLLADORA	PORCIONADO
Tubo de poliuretano conforme con la FDA y la UE n.º 10/2011 Serie TU-X214											
Tubo para sala limpia, poliolefina flexible Serie TPS											
Tubo FEP resistente a productos químicos y temperatura Serie TH											
Tubos de polietileno Serie TX											

Equipos de control de fluidos



Electrovalvula de 2 vías de acción directa
Serie HF1B-JSX +

DESPIOJADORA	VACUNACIÓN	ATURDIMIENTO Y SANGRADO	EVISCERADO	DESMUCILAGINADORA	CLASIFICADORA	CORTADORA DE CABEZA, ALETAS Y COLA	FILETEADORA	DESESPINADORA	DESOLLADORA	PORCIONADO
	🐟	🐟	🐟	🐟			🐟	🐟	🐟	🐟

Sensores y detectores



Transductor electroneumático / Transductor electrónico de vacío
Serie ITV +



Flujostato digital de tipo modular
Serie PF3A8□H +



Sensor de caudal de tipo abrazadera para líquidos
Serie PFUW +

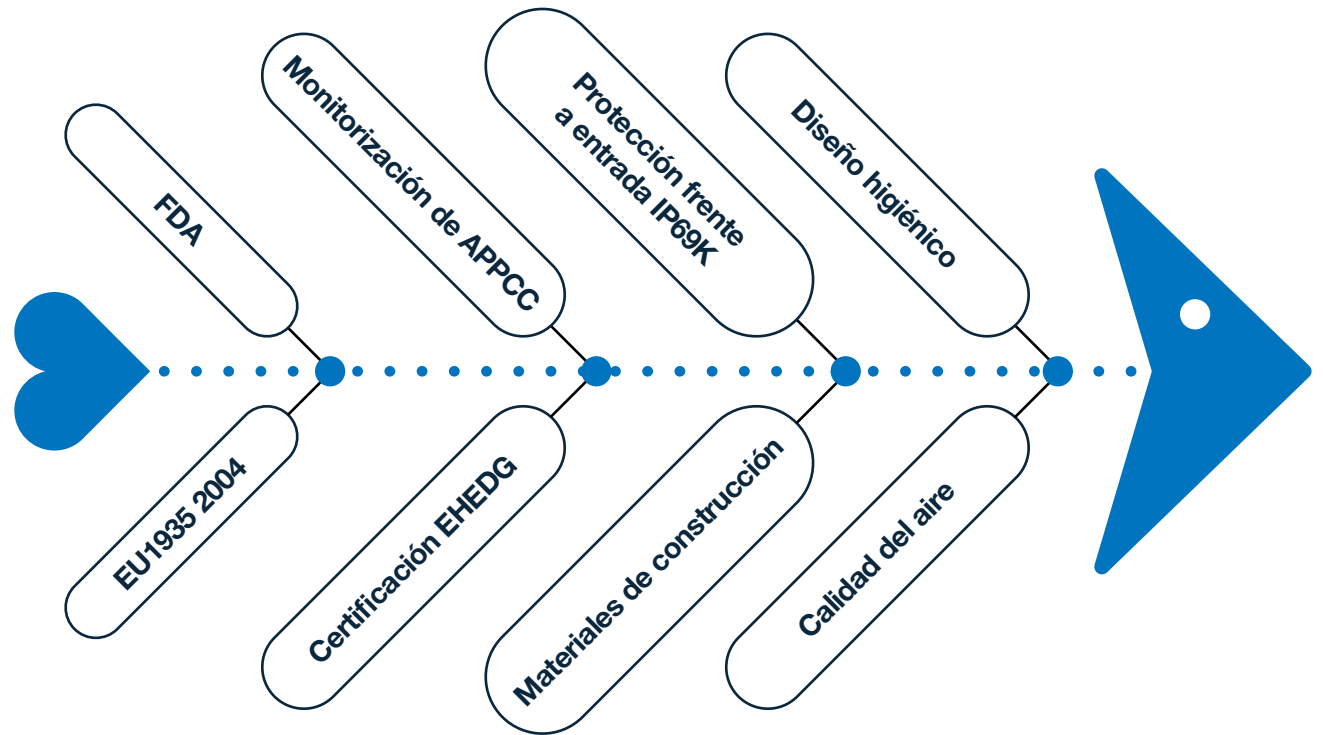
			🐟				🐟	🐟	🐟	
🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟		🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Conocemos los requisitos de tu proceso

En SMC, entendemos el complejo marco normativo de la industria de la proteína. Nos especializamos en proporcionar un soporte integral, garantizando que tu selección de productos y equipos clave satisfaga tus necesidades tanto de cumplimiento normativo como de eficiencia operativa.

Consideramos que estas áreas de enfoque son fundamentales para ti y para tus clientes, y estamos comprometidos a trabajar estrechamente con tu equipo para garantizar la selección adecuada del equipo.

[+ Descubre más](#)

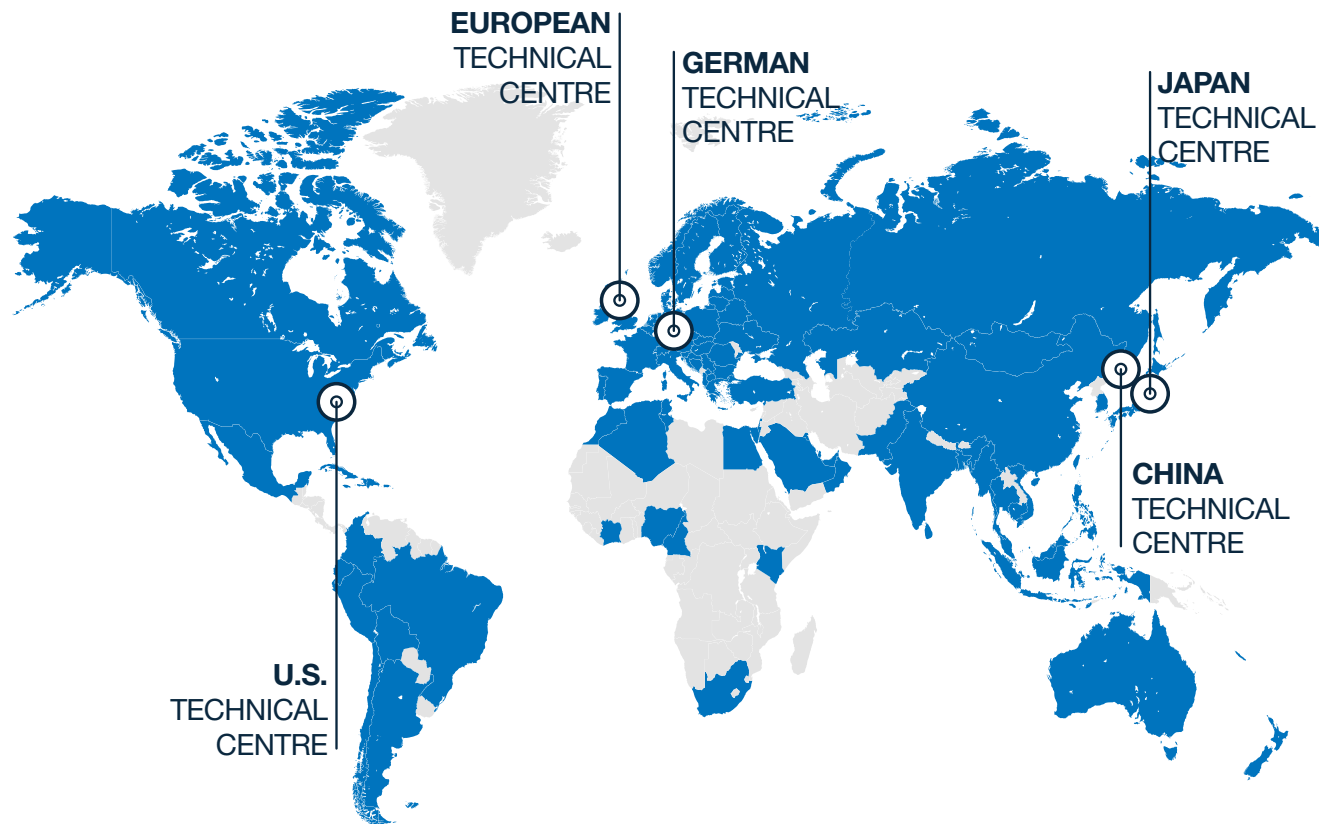


Nuestra red de apoyo

Compromiso de SMC a nivel mundial

Una de las cosas que mejor hacemos es **estar cerca de nuestros clientes**. Soporte local a escala global.

Con **soporte** en más de **500 localizaciones** en **80 países** y regiones de todo el mundo, nuestro personal de ventas, que cuenta con **7000 expertos**, mantiene una **estrecha comunicación con los clientes**.



SMC Business Continuity Plan

Un crecimiento sostenible también conlleva garantizar operaciones ininterrumpidas

Nos comprometemos a garantizar que SMC está preparada para hacer frente a cualquier situación de emergencia y que nuestras actividades empresariales no se verán interrumpidas en ningún caso. SMC se propone cumplir con sus responsabilidades en cuanto al suministro de productos y mantener la confianza de sus clientes contribuyendo tanto a un crecimiento sostenible como a la expansión de innovaciones tecnológicas.

Como fabricante integral de soluciones de automatización industrial, somos capaces de proporcionar rápidamente productos que satisfagan las necesidades de nuestros clientes en cualquier parte del mundo.

Producción

Garantizar el cumplimiento de pedidos

Entrega fiable gracias a nuestros 9 centros logísticos globales y 38 centros de producción. Además de la flexibilidad necesaria para responder rápidamente a cualquier cambio repentino en el entorno de fabricación.

Finanzas

Base financiera sólida y segura

En caso de emergencia, SMC puede disponer de una base financiera sólida y segura (con efectivo, depósitos y capital social) que cubrirá suficientemente el capital de explotación y los fondos necesarios para reconstruir las instalaciones y los equipos necesarios para mantener la continuidad de sus actividades. Con ello se pretende tranquilizar a nuestros clientes y trabajadores.

Seguridad de la información

Datos vitales seguros

Reforzar la seguridad de la información para protegerse de virus informáticos y ciberataques, además de instalar centros de datos para crear un sistema de recuperación en caso de desastres. Tu información está segura con nosotros.

Ingeniería

Soporte técnico continuo

2000 ingenieros en nuestros 5 centros técnicos repartidos por todo el mundo.

Ventas

Soporte de ventas continuo

7000 ingenieros de ventas en todo el mundo a tu disposición para recomendarte la mejor solución posible para ti. Presentes en alrededor de 80 países. Estés dónde estés, nosotros estamos presentes.

[+](#) Descubre más



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-ES

LAS ESPECIFICACIONES PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO Y SIN OBLIGACIÓN POR PARTE DEL FABRICANTE