



SOLUZIONI SMC PER IL SETTORE ITTICO

Il vostro partner nel mondo ittico

Expertise
Passion
Automation



Competenza nella lavorazione dei prodotti ittici

Scoprite il settore ittico, un comparto dinamico e fondamentale che porta prodotti del mare di alta qualità dagli oceani e dagli allevamenti alle tavole di tutto il mondo. Unendo secoli di tradizione ed innovazione moderna, il settore integra pesca in mare e acquacoltura per garantire una fornitura di pesce costante e sostenibile.

Mettiamo a vostra disposizione una solida esperienza nelle applicazioni per la lavorazione dei prodotti ittici, affiancando i costruttori con prodotti specializzati utilizzati in un'ampia gamma di macchinari per la lavorazione del pesce. Le nostre soluzioni sono progettate per garantire prestazioni affidabili in ambienti produttivi ad alta intensità, dove precisione, igiene e ripetibilità sono requisiti fondamentali.

Dalle fasi iniziali fino alle operazioni finali di trasformazione, i nostri prodotti sono integrati in macchinari destinati ai principali processi del settore, tra cui stordimento e dissanguamento, eviscerazione, eliminazione del muco, calibratura, taglio, sfilettatura, rimozione delle lisce, spellatura, porzionatura e confezionamento. Questa ampia copertura dei processi consente ai costruttori di fare affidamento su tecnologie collaudate lungo l'intera linea produttiva.

Grazie ad un approccio orientato a prestazioni, affidabilità e competenza, vi aiutiamo a sviluppare macchine in grado di garantire qualità costante, resa ottimizzata ed efficienza operativa, sia negli impianti a terra sia nelle applicazioni di lavorazione a bordo.

SMC – Il vostro partner nel mondo ittico

Macchinari per la lavorazione dei prodotti ittici

Affrontate sfide specifiche del settore, che comprendiamo perfettamente

Immaginate di progettare una macchina in grado di resistere all'acqua salata, ai lavaggi continui, alle variazioni di temperatura ed all'impatto di centinaia di chili di pesce che la attraversano ogni ora. Nel settore della lavorazione del pesce, le apparecchiature non sono semplicemente sottoposte a ritmi elevati, ma operano in uno degli ambienti più gravosi dell'intera industria alimentare. E quando igiene, continuità operativa e sicurezza sono requisiti imprescindibili, ogni componente fa la differenza. È qui che entra in gioco l'esperienza di SMC. Da anni collaboriamo con trasformatori del settore ittico e costruttori di macchine che operano in ambienti ad alta corrosione e con elevata umidità. Questa esperienza ci ha permesso di sviluppare il know-how necessario per aiutarvi a superare le sfide più impegnative

del settore: durata nel tempo, igiene, progettazione compatta dei macchinari e conformità alle rigorose normative in materia di sicurezza alimentare.



MARTIN SKOVSGAARD
JENSEN
Seafood processing specialist

Il contributo di SMC ai vostri macchinari per la lavorazione dei prodotti ittici:

- **Componenti in acciaio inox e materiali resistenti alla corrosione**, progettati per resistere ad acqua salata, detergenti aggressivi e cicli di lavaggio continui
- **Design igienici idonei al contatto con alimenti**, sviluppati per facilitare la conformità ai più rigorosi standard internazionali
- **Attuatori e valvole con grado di protezione IP elevato**, progettati per garantire lunga durata operativa in aree umide e soggette a lavaggi frequenti
- **Prodotti ad alta efficienza energetica** che riducono il consumo d'aria e favoriscono una progettazione sostenibile dei macchinari
- **Soluzioni compatte e leggere**, ideali per macchinari con spazi ridotti, dove ogni centimetro conta.

Non permettete alle condizioni più estreme di limitare le prestazioni delle vostre macchine.

Affidatevi a SMC per progettare macchinari per la lavorazione dei prodotti ittici affidabili, igienici e conformi alle normative, costruiti per operare con continuità giorno dopo giorno. Contattate il vostro referente SMC di zona per sviluppare insieme una soluzione su misura per il vostro ambiente operativo.

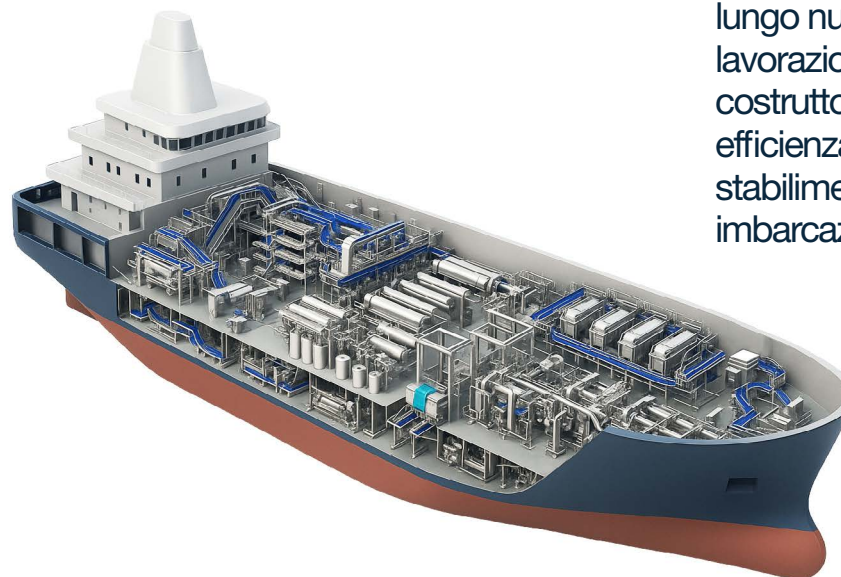
Soluzioni per la lavorazione dei prodotti ittici destinate ad applicazioni a bordo nave

La lavorazione dei prodotti ittici a bordo di grandi imbarcazioni da pesca segue gli stessi principi fondamentali delle operazioni svolte a terra. Processi chiave come stordimento e dissanguamento, eviscerazione, calibratura, sfilettatura, rifilatura, porzionatura e confezionamento vengono sempre più spesso eseguiti direttamente in mare, per preservare la freschezza e garantire una qualità costante fin dal momento della cattura. Mettiamo a disposizione soluzioni e tecnologie dedicate ai costruttori che progettano e realizzano macchinari



per la trasformazione, destinati sia ad impianti a terra sia a grandi imbarcazioni. Le nostre soluzioni sono integrate in macchinari impiegati lungo l'intero processo di lavorazione, garantendo prestazioni affidabili e ripetibili anche negli ambienti marini più impegnativi.

Progettati per soddisfare i requisiti delle applicazioni a bordo, i nostri prodotti favoriscono la realizzazione



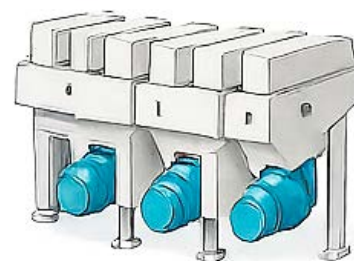
di macchinari compatti, processi igienici e prestazioni elevate anche in condizioni di movimento continuo e in ambienti corrosivi. Utilizzando le stesse tecnologie di base sia a terra sia in mare, i costruttori possono standardizzare le piattaforme macchina e adattarle in modo efficiente alle installazioni a bordo.

Grazie ad una presenza consolidata lungo numerosi processi di lavorazione, i nostri prodotti aiutano i costruttori a garantire qualità costante, efficienza e affidabilità, sia negli stabilimenti industriali sia a bordo delle imbarcazioni.

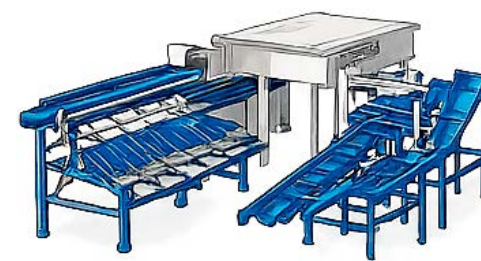
Al vostro fianco in ogni fase della lavorazione dei prodotti ittici

Dalla gestione attenta del pesce vivo fino alla fase finale di confezionamento, il settore della lavorazione dei prodotti ittici si basa su operazioni precise, igieniche e affidabili. Ogni fase richiede controllo completo, macchinari robusti e prestazioni costanti, per garantire la qualità del prodotto e l'efficienza del processo. Grazie ad una conoscenza approfondita di ogni fase del vostro processo di lavorazione del pesce, vi aiutiamo a individuare le soluzioni più idonee per aumentare la sicurezza, ridurre i fermi macchina e mantenere i più elevati standard lungo l'intera linea.

Acquacoltura



**Sistema per rimozione
dei parassiti**



Vaccinazione

Al vostro fianco in ogni fase



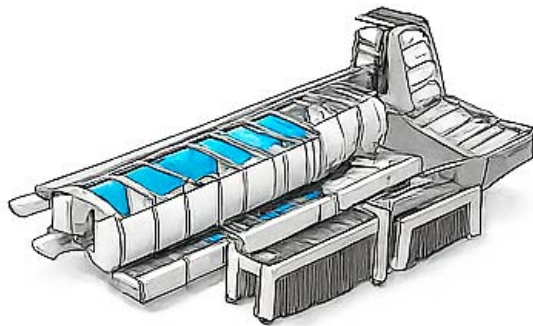
Stordimento elettrico e dissanguamento



Eviscerazione



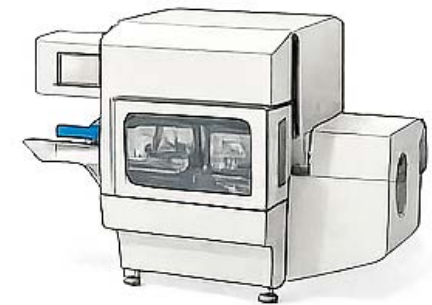
Rimozione del muco



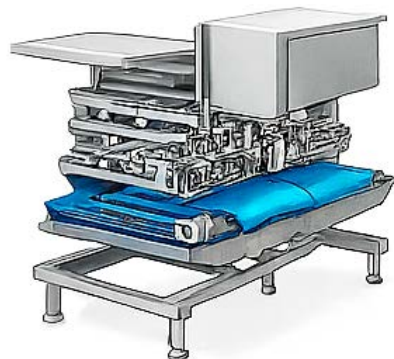
Calibratura



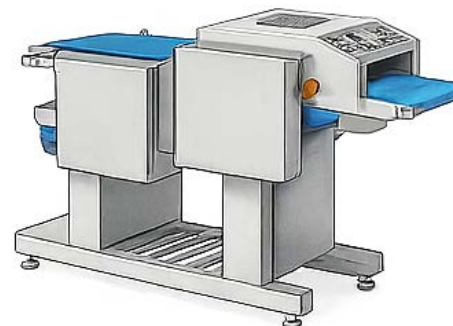
Taglio di testa, pinne e coda



Filettrice



Deliscatrice



Spellatrice



Porzionatrice

Rimozione parassiti

La rimozione dei parassiti è un processo fondamentale nell'acquacoltura, finalizzato alla rimozione dei parassiti di mare per tutelare la salute dei pesci e garantire condizioni di produzione stabili. I pidocchi di mare sono spesso specie specifiche, con alcuni parassiti che colpiscono esclusivamente determinate famiglie di pesci, come i salmonidi. Una rimozione dei parassiti efficace rappresenta quindi un requisito operativo fondamentale nell'acquacoltura moderna.

La rimozione dei parassiti viene effettuata mediante metodi non chimici, principalmente attraverso trattamenti termici e meccanici. Nel trattamento termico, i pesci vengono esposti ad acqua riscaldata e controllata per neutralizzare i parassiti, mentre i sistemi meccanici utilizzano flussi d'acqua opportunamente regolati per staccare e rimuovere i parassiti dalla superficie del pesce. Entrambi i metodi sono progettati per ridurre al minimo lo stress dei pesci, garantendo risultati affidabili e ripetibili.

I sistemi di rimozione dei parassiti sono comunemente installati su imbarcazioni specializzate, tra cui navi dedicate e well boat, dove sono necessari macchinari robusti, igienici e ad alte prestazioni. Integrati in apparecchiature dedicate alla rimozione dei parassiti, questi sistemi favoriscono un funzionamento efficiente a bordo e contribuiscono ad un allevamento più sano, a un maggiore benessere animale ed a prestazioni più prevedibili nell'acquacoltura.

Prodotti idonei +

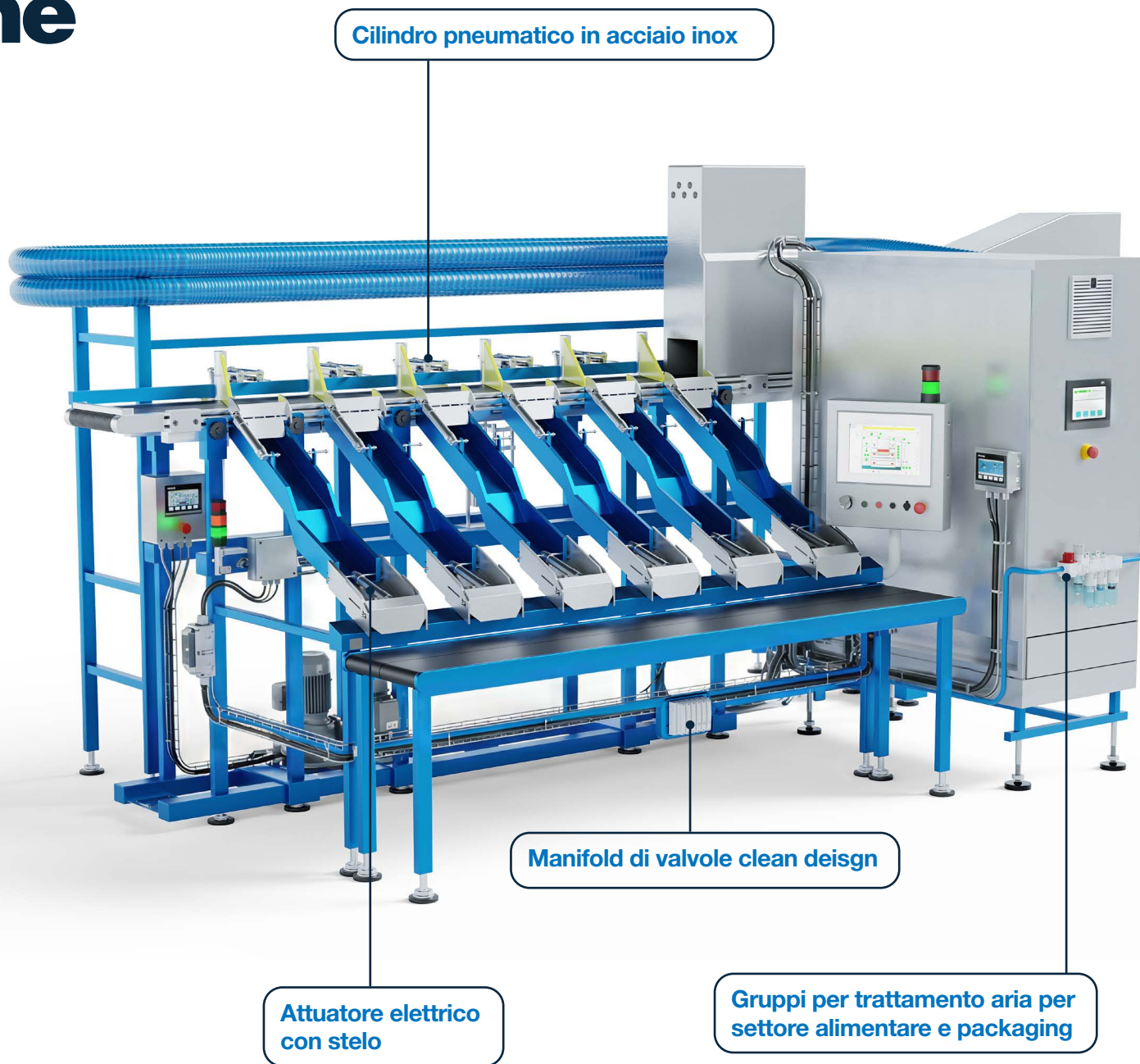


Vaccinazione

La vaccinazione rappresenta un'operazione fondamentale nell'acquacoltura perché contribuisce a tutelare la salute dei pesci ed a migliorare i tassi di sopravvivenza lungo l'intero ciclo produttivo. I sistemi di vaccinazione automatizzati somministrano con precisione la dose corretta a ciascun pesce, garantendo un'applicazione uniforme e riducendo al minimo lo stress e i tempi di movimentazione. Un posizionamento preciso e una movimentazione delicata sono elementi fondamentali per garantire il benessere animale durante questo processo.

Grazie all'automazione e all'elevata ripetibilità, le unità di vaccinazione migliorano l'efficienza operativa e riducono la dipendenza dalla manodopera. Questo si traduce in pesci più sani, migliori performance di crescita e risultati produttivi più prevedibili, a supporto della sostenibilità e della redditività a lungo termine.

Prodotti idonei +

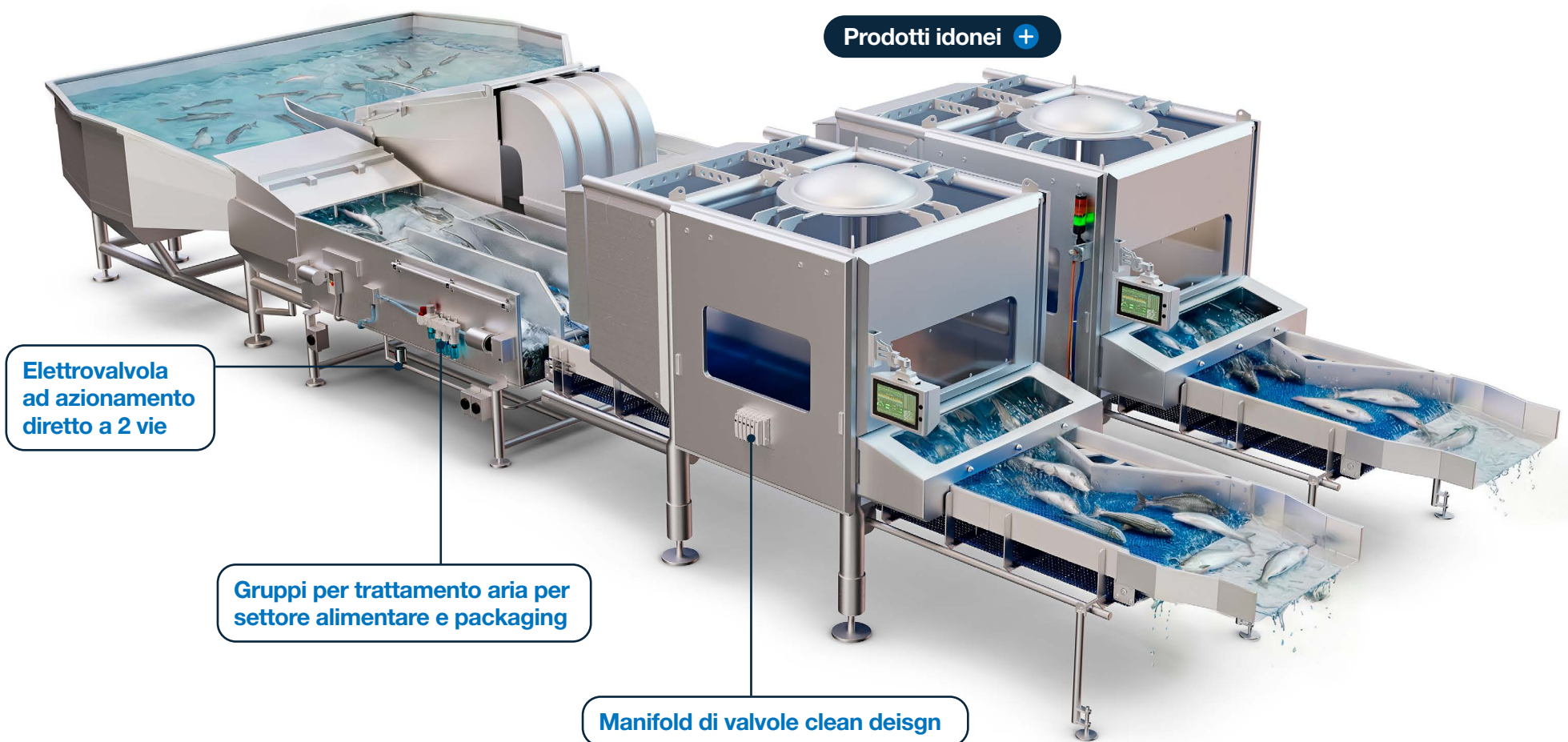


Stordimento elettrico e dissanguamento, con robot di taglio

Lo stordimento ed il dissanguamento sono fasi fondamentali che garantiscono il benessere animale influenzando direttamente la qualità del prodotto finale. I pesci vengono storditi in modo controllato mediante metodi elettrici o percussivi, quindi sottoposti immediatamente ad un processo di dissanguamento efficiente che rimuove il sangue dal tessuto muscolare. Questa sequenza rapida riduce al minimo lo stress e preserva la qualità delle carni.

Combinando una gestione attenta del benessere animale con un'efficace rimozione del sangue, i moderni sistemi di stordimento e dissanguamento consentono di ottenere filetti più chiari, una maggiore conservazione e migliori caratteristiche sensoriali. Il processo crea inoltre una base stabile per le fasi successive, come eviscerazione e sfilettatura, garantendo risultati costanti anche ad alta produttività.

Prodotti idonei +



Elettrovalvola ad azionamento diretto a 2 vie

Gruppi per trattamento aria per settore alimentare e packaging

Manifold di valvole clean design

Eviscerazione

L'eviscerazione è una fase cruciale nella lavorazione del pesce, poiché garantisce qualità del prodotto, igiene e uniformità fin dalle prime fasi della linea. Durante questa fase, un coltello guidato con precisione apre il pesce, mentre un sistema di spazzolatura integrato rimuove efficacemente le interiora. Getti d'acqua contribuiscono a distaccare eventuali residui, e un sistema di aspirazione rimuove in modo affidabile gli scarti, mantenendo la cavità pulita e pronta per le operazioni successive.

Combinando taglio controllato, rimozione igienica e aspirazione continua degli scarti, le moderne unità di eviscerazione garantiscono un processo stabile, ripetibile e sicuro dal punto di vista alimentare. Questo non solo contribuisce ad un'elevata produttività e alla riduzione della movimentazione manuale, ma garantisce anche fasi successive più pulite, come la sfilettatura e la rifilatura, migliorando la resa complessiva del prodotto e la sua qualità.

Prodotti idonei +

Cilindro pneumatico in acciaio inox

Regolatore elettropneumatico per pressione e vuoto

Manifold con attacchi inferiori e piastra in acciaio inox, plug-in

Elettrovalvola ad azionamento diretto a 2 vie

Rimozione del muco

Il processo di “desliming” rimuove il muco, residui di sangue e contaminanti superficiali dal pesce dopo l’eviscerazione o il dissanguamento. Mediante l’utilizzo di spazzole rotanti, flussi d’acqua controllati o sistemi a spruzzo, la superficie del pesce viene pulita in modo accurato senza danneggiare la pelle o la carne. Questa fase migliora l’aspetto visivo e prepara il prodotto a operazioni di calibratura e taglio accurate.

Garantendo una superficie pulita e uniforme, i sistemi di rimozione del muco migliorano il livello igienico e riducono il rischio di contaminazione incrociata. Questo consente una maggiore stabilità del processo nelle fasi successive e favorisce un incremento della qualità complessiva del prodotto e della sua conservazione.

Prodotti idonei [+](#)



Calibratura

Durante la calibratura si suddividono pesci o filetti in base a dimensione, peso o parametri qualitativi, mediante tecnologie avanzate di rilevamento e pesatura. Ogni prodotto viene misurato singolarmente e convogliato verso il canale di uscita corretto con elevata precisione, garantendo una composizione omogenea dei lotti. Il processo opera ad alta velocità, mantenendo però una movimentazione delicata del prodotto.

Una calibratura accurata ottimizza la pianificazione della produzione, il controllo della resa e l'uniformità delle porzioni. Fornendo un flusso di prodotto uniforme alle macchine a valle, i sistemi di calibratura migliorano la precisione di taglio, riducono gli scarti e favoriscono un'evasione efficiente degli ordini.

Prodotti idonei +

Manifold di valvole clean design

Regolatore di flusso in acciaio inox con raccordi istantanei

Cilindro pneumatico in acciaio inox

Gruppi per trattamento aria per settore alimentare e packaging

Taglio di testa, pinne e coda

Il taglio di testa, pinne e coda è un'operazione di precisione che prepara il pesce alla sfilettatura o alla porzionatura. Le unità di taglio automatiche utilizzano lame regolabili e sistemi di posizionamento per rimuovere le parti indesiderate con precisione costante, indipendentemente dalla variazione di dimensione del pesce. Tagli puliti sono fondamentali per massimizzare la quantità di carne utilizzabile e ridurre al minimo eventuali danneggiamenti del prodotto.

Grazie alla standardizzazione di questa operazione, le moderne macchine di taglio riducono l'intervento manuale e migliorano il controllo delle performance produttive. Una rifilatura uniforme garantisce inoltre un migliore allineamento e prestazioni ottimali nelle successive fasi di sfilettatura e lavorazione.

Prodotti idonei [+](#)



Sfilettatura

La sfilettatura separa la parte edibile dalla lisca centrale con elevata precisione e ripetibilità. Mediante coltelli guidati e sistemi di posizionamento adattivi, le macchine per la sfilettatura seguono la forma naturale di ciascun pesce per massimizzare la quantità di carne recuperata e mantenere elevati standard qualitativi del filetto. Il processo è ottimizzato per garantire velocità, elevati standard igienici e un intervento manuale minimo.

La sfilettatura automatizzata garantisce dimensioni uniformi del filetto, una ridotta presenza di residui ossei ed un incremento della produttività. Questo non solo migliora la qualità del prodotto, ma garantisce favorisce anche un flusso regolare verso le fasi successive di lavorazione, come la rimozione delle lische, la spellatura e la porzionatura.

Prodotti idonei +

Cilindro pneumatico
in acciaio inox

Gruppi per trattamento aria per
settore alimentare e packaging

Regolatore elettropneumatico
per pressione e vuoto

Manifold con attacchi
inferiori e piastra in
acciaio inox, plug-in

Elettrovalvola
ad azionamento
diretto a 2 vie

Attuatore elettrico
con stelo



Diliscatura

La rimozione delle lische sottili intramuscolari dai filetti viene effettuata mediante sistemi di estrazione di precisione o rilevamento. Il processo individua con accuratezza le piccole lische senza danneggiare il tessuto circostante, preservando la struttura e l'aspetto del filetto. Un controllo accurato è essenziale per mantenere l'integrità del prodotto.

Garantendo filetti privi di lische, questi sistemi migliorano in modo significativo l'esperienza del consumatore e la sicurezza del prodotto. L'automazione incrementa inoltre la produttività e la costanza qualitativa del processo, limitando l'intervento manuale nelle attività di rifilatura ed ispezione.

Prodotti idonei +



Spellatura

La spellatura separa la pelle dal filetto in modo pulito, mediante sistemi a lama e pressione controllata. Il processo mantiene spessore del filetto e la qualità superficiale, adattandosi alle variazioni di dimensione e consistenza. Una rimozione accurata della pelle è fondamentale per una presentazione di alta qualità e per la successiva porzionatura.

Le moderne macchine spellatrici garantiscono un'elevata resa con una perdita minima di carne, assicurando una qualità costante del prodotto. Il risultato è una superficie del filetto uniforme che soddisfa i requisiti di mercato e in grado di garantire prestazioni ottimali nelle fasi di lavorazione successive.

Prodotti idonei +



Porzionatura

Nella porzionatura si suddividono i filetti in pesi o dimensioni precise secondo le specifiche del cliente. Tecnologie avanzate di scansione e taglio determinano i profili di taglio più efficienti per massimizzare la quantità di prodotto ottenuto, nel pieno rispetto di tolleranze di porzionatura rigorose. Ogni porzione viene tagliata in modo netto e uniforme.

Combinando precisione e flessibilità, i sistemi di porzionatura consentono una personalizzazione efficiente degli ordini ed una riduzione dello scarto. Questo contribuisce ad aumentare la redditività, fornendo porzioni uniformi e di elevata qualità, pronte per il confezionamento.

Prodotti idonei +



Prodotti suddivisi per soluzione

Attuatori pneumatici



Cilindro in acciaio inox con ammortizzo pneumatico non regolabile
Serie HF2A-CG5 +



Microcilindro: semplice effetto, molla anteriore
Serie CJP-Z +



Cilindro compatto con stelo guidato
Serie C(D)QM +



Cilindro senza stelo ad accoppiamento magnetico
Serie CY3-Z +



Cilindro pneumatico ISO 15552
Serie HF1A-CP96



Unità rotante con pignone e cremagliera
Serie MSQB1-7 +

	SISTEMA PER RIMOZIONE DEI PARASSITI	VACCINAZIONE	STORDIMENTO E DISSANGUAMENTO	EVISCERAZIONE	RIMOZIONE DEL MUOCO	CALIBRATURA	TAGLIO DI TESTA, PINNE E CODA	SFILETTATURA	DILISCATURA	SPELLATURA	PORZIONATURA
Cilindro in acciaio inox con ammortizzo pneumatico non regolabile (Serie HF2A-CG5)	🐟	🐟	🐟	🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	
Microcilindro: semplice effetto, molla anteriore (Serie CJP-Z)		🐟									
Cilindro compatto con stelo guidato (Serie C(D)QM)		🐟									
Cilindro senza stelo ad accoppiamento magnetico (Serie CY3-Z)	🐟										
Cilindro pneumatico ISO 15552 (Serie HF1A-CP96)				🐟							
Unità rotante con pignone e cremagliera (Serie MSQB1-7)		🐟									

Attuatori elettrici



Con stelo, vite a ricircolo di sfere (230 VAC)
Serie HF2A-LEY +

RIMOZIONE PARASSITI	VACCINAZIONE	STORDIMENTO E DISSANGUAMENTO	EVISCERAZIONE	RIMOZIONE DEL MUOCO	CALIBRATURA	TAGLIO DI TESTA, PINNE E CODA	SFILETTATURA	RIMOZIONE DELLE LISCHE	SPELLATURA	PORZIONATURA
	🐟		🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	🐟

Elettrovalvole di controllo direzionale



Manifold con attacchi inferiori e piastra in acciaio inox, plug-in
Serie JSY3000-S +



Manifold di valvole clean design
Serie JSY5000-H +

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

Trattamento aria



Gruppi per trattamento aria per settore alimentare e packaging
Serie HF1-AC-D-X7000 +

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

Raccordi



Regolatore di flusso a gomito interamente in metallo, con raccordo istantaneo, regolazione tramite chiave esagonale e indicatore
Serie ASB-H +



Regolatore di flusso con raccordi istantanei
Serie HF1B-AS-F



Regolatore di flusso in acciaio inox con raccordi istantanei, tipo in linea, compatibile con applicazioni alimentari
Serie HF2B-ASG-TV +



Ugello di soffiaggio ad ampio angolo
Serie IN-225 +



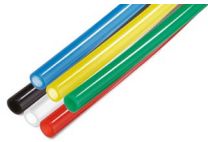
Valvola unidirezionale
Serie INA-14 +



Raccordo a calzamento, conforme FDA, conforme EHEDG, d'estremità diritto
Serie KFG2H-E +

	RIMOZIONE PARASSITI	VACCINAZIONE	STORDIMENTO E DISSANGUAMENTO	EVISCERAZIONE	RIMOZIONE DEL MUCO	CALIBRATURA	TAGLIO DI TESTA, PINNE E CODA	SFILETTATURA	DILIOSCATURA	SPELLATURA	PORZIONATURA
Regolatore di flusso a gomito interamente in metallo, con raccordo istantaneo, regolazione tramite chiave esagonale e indicatore Serie ASB-H	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Regolatore di flusso con raccordi istantanei Serie HF1B-AS-F	🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Regolatore di flusso in acciaio inox con raccordi istantanei, tipo in linea, compatibile con applicazioni alimentari Serie HF2B-ASG-TV	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Ugello di soffiaggio ad ampio angolo Serie IN-225				🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
Valvola unidirezionale Serie INA-14		🐟									
Raccordo a calzamento, conforme FDA, conforme EHEDG, d'estremità diritto Serie KFG2H-E	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Tubi



Tubo in poliuretano conforme alle norme FDA e al Regolamento UE n. 10/2011
Serie TU-X214



Tubi per camere bianche, poliolefina morbida
Serie TPS



Tubi in FEP resistenti al calore e agli agenti chimici
Serie TH



Tubi in polietilene
Serie TX

RIMOZIONE PARASSITI	VACCINAZIONE	STORDIMENTO E DISSANGUAMENTO	EVISCERAZIONE	RIMOZIONE DEL MUCO	CALIBRATURA	TAGLIO DI TESTA, PINNE E CODA	SFILETTATURA	DILISCATURA	SPELLATURA	PORZIONATURA

Apparecchiature per il controllo dei fluidi



Elettrovalvola ad azionamento diretto a 2 vie
Serie HF1B-JSX +

RIMOZIONE PARASSITI	VACCINAZIONE	STORDIMENTO E DISSANGUAMENTO	EVISCERAZIONE	RIMOZIONE DEL MUOCO	CALIBRATURA	TAGLIO DI TESTA, PINNE E CODA	SFILETTATURA	DILISCATURA	SPELLATURA	PORZIONATURA
	🐟	🐟	🐟	🐟			🐟	🐟	🐟	🐟

Sensori



Regolatore elettropneumatico per pressione e vuoto
Serie ITV +



Flussostato digitale modulare
Serie PF3A8□H +



Flussosato clamp-on per liquidi
Serie PFUW +

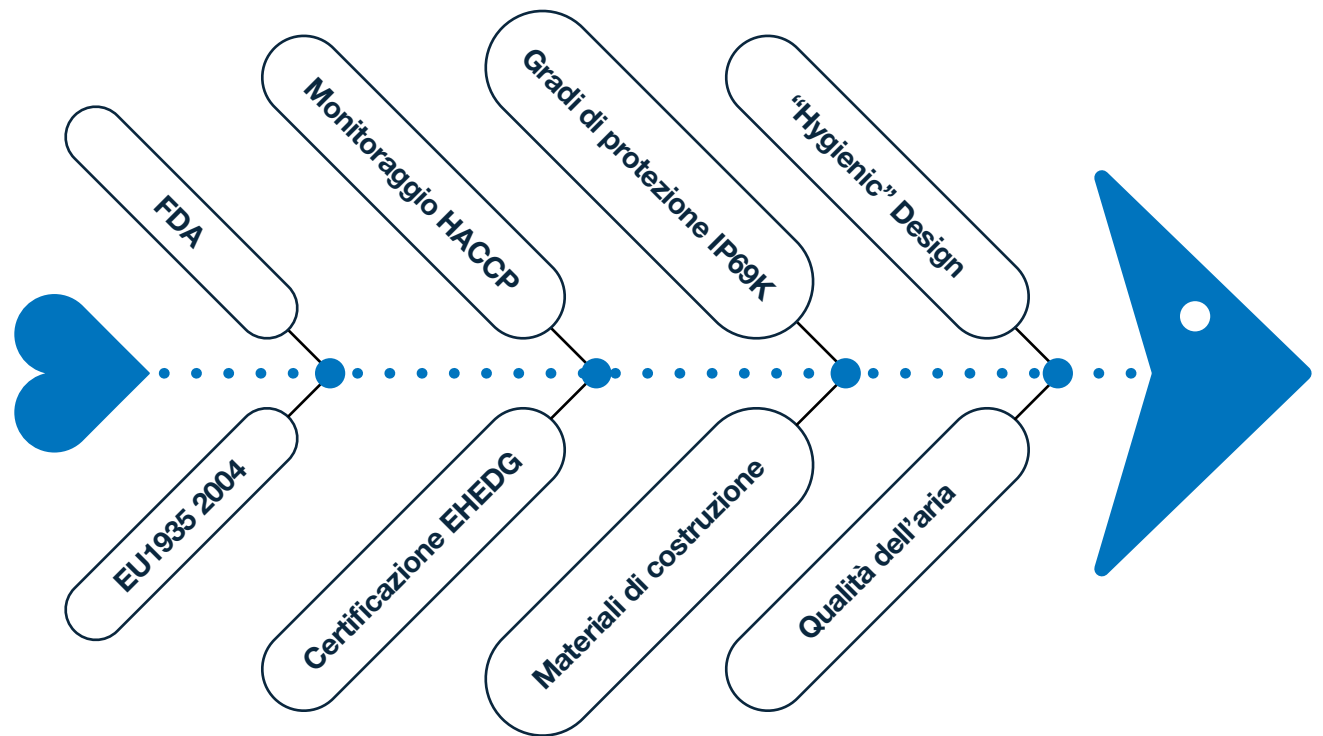
			🐟				🐟	🐟	🐟	
🐟	🐟	🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
🐟	🐟		🐟	🐟		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟

Comprendiamo le esigenze dei vostri processi

In SMC comprendiamo il complesso panorama normativo dell'industria delle proteine. Siamo specializzati nel fornire supporto completo, assicurando che la selezione di prodotti e apparecchiature principali sia allineata sia ai requisiti normativi sia all'efficienza operativa.

Riteniamo che queste aree di attenzione siano fondamentali per voi e per i vostri clienti, e ci impegnamo a collaborare strettamente con il vostro team per garantire la selezione dell'apparecchiature più adeguate.

[+ Scoprite di più](#)

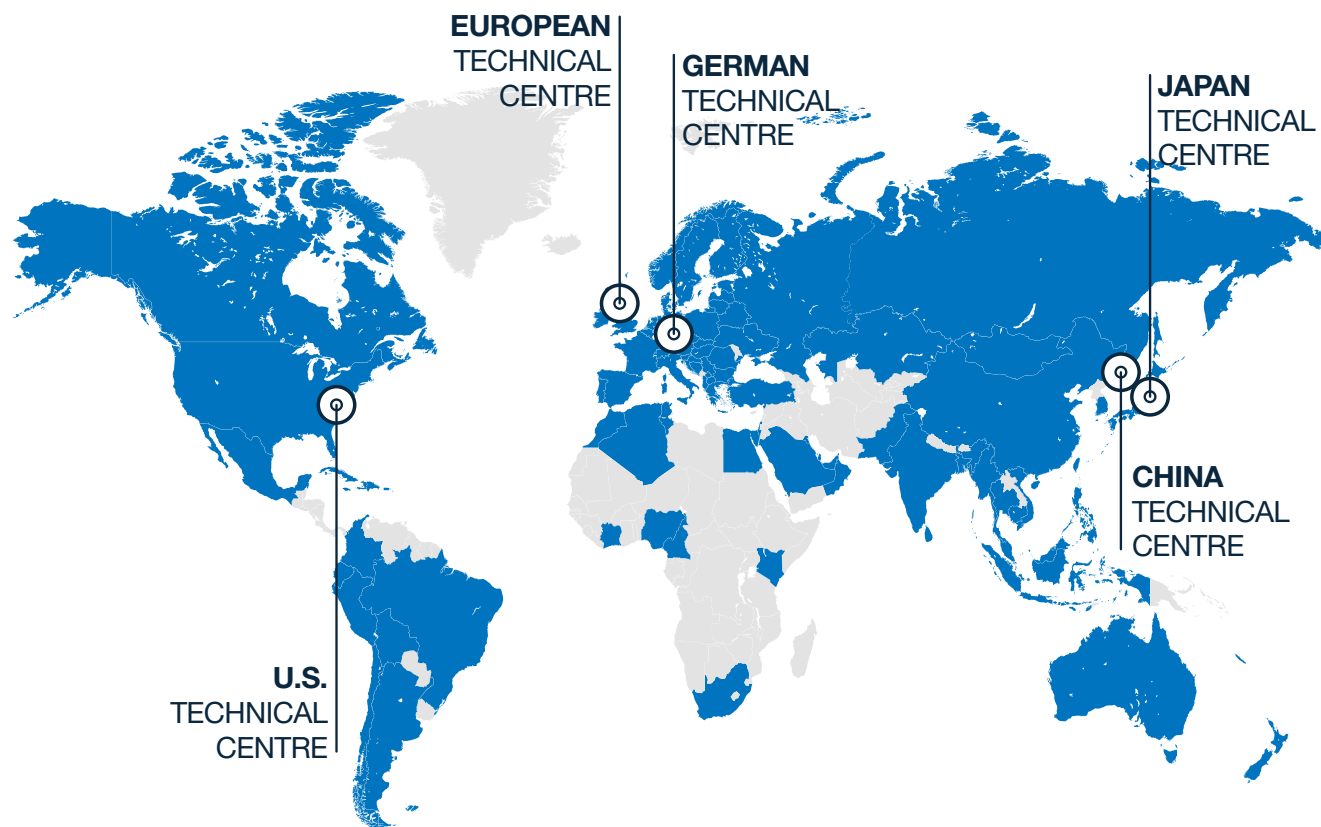


La nostra rete di assistenza

L'impegno di SMC in tutto il mondo

Una delle cose che sappiamo fare meglio in SMC è **essere vicini ai nostri clienti**. Supporto locale, su scala globale.

Con una **presenza** in oltre **500 sedi** in **80 paesi** e regioni in tutto il mondo, la nostra forza vendita di **7000 professionisti** assicura una **comunicazione costante con i clienti**.



SMC Business Continuity Plan

Crescita sostenibile significa anche garantire operazioni ininterrotte

Ci impegniamo a garantire che SMC sia preparata per qualsiasi emergenza e che le nostre attività commerciali non si interrompano in tali circostanze. In SMC intendiamo adempiere alla nostra responsabilità di fornitore di prodotti e a mantenere la fiducia dei nostri clienti, contribuendo sia alla crescita sostenibile che all'espansione delle innovazioni tecnologiche.

SMC, in qualità di produttore di una vasta gamma di componenti e sistemi per automazione, è in grado di fornire tempestivamente prodotti che soddisfano le esigenze dei nostri clienti in qualsiasi parte del mondo.

Produzione BCP

Garantire l'evasione degli ordini dei clienti

Consegne affidabili grazie ai nostri 9 centri logistici globali e 38 siti di produzione. Inoltre, flessibilità per rispondere rapidamente a qualsiasi cambiamento improvviso nell'ambiente di produzione.

Finanza BCP

Base finanziaria solida e affidabile

In caso di emergenza, SMC è in grado di fornire una base finanziaria solida e affidabile (tramite contanti, depositi e capitale proprio) capace di coprire sufficientemente il capitale di esercizio e i fondi necessari per ricostruire le strutture e le apparecchiature necessarie per la continuità aziendale. In questo modo possiamo garantire sia ai nostri clienti che ai lavoratori la tranquillità di cui hanno bisogno.

Sicurezza informatica BCP

Dati vitali assicurati

Rafforzare la sicurezza delle informazioni per proteggerle da virus e attacchi informatici, oltre alla installazione di data center per stabilire un sistema di ripristino di emergenza. Con noi le vostre informazioni sono al sicuro.

Engineering BCP

Supporto tecnico costante

2.000 ingegneri nei nostri 5 centri tecnici in tutto il mondo.

Vendite BCP

Supporto costante alla vendita

7.000 tecnici di vendita in tutto il mondo pronti a consigliarvi la soluzione migliore. 80 sedi globali per essere sicuri che ovunque voi siate, ci siamo anche noi.

[+](#) Scoprite di più





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

www.smc.eu

Release EQ
SEAF-01A-IT

LE CARATTERISTICHE POSSONO ESSERE SOGGETTE A MODIFICHE SENZA PRAEAVISO O OBBLIGHI DA PARTE DEL PRODUTTORE