

DENİZ ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ İÇİN SMC ÇÖZÜMLERİ

**Denizden
sofraya uzanan
yolculukta
deniz
ürünleri
ortağınız**



Deniz ürünleri işleme alanında uzmanlık.

Okyanuslardan ve çiftliklerden dünyanın dört bir yanındaki sofralara yüksek kaliteli deniz ürünleri getiren dinamik ve hayati bir sektör olan balıkçılık endüstrisini keşfedin. Yüzyıllardır süregelen geleneği modern yeniliklerle birleştiren bu sektör, istikrarlı ve sürdürülebilir bir balık tedariki sağlamak için hem doğal avcılığı hem de su ürünleri yetiştiriciliğini benimsemektedir. Deniz ürünleri işleme uygulamalarında kapsamlı uzmanlığa güvenmelerini sağlar. Sahibiz ve çok çeşitli balık işleme makinelerinde kullanılan özel ürünlerle üreticileri destekliyoruz. Çözümlerimiz, hassasiyet, hijyen ve tekrarlanabilirliğin esas olduğu zorlu, yüksek verimli ortamlarda güvenilir bir şekilde çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

Ürünlerimiz, ilk aşama operasyonlarından son işleme adımlarına kadar, bayıltma ve kan akıtma, iç organları çıkarma, sümük temizleme, sınıflandırma, kesme, fileto yapma, kılçık ayıklama, derisini soyma, porsiyonlama ve paketleme gibi önemli deniz ürünleri işleme süreçlerinde kullanılan ekipmanlara entegre edilmiştir. Bu geniş süreç kapsamı, üreticilerin tüm üretim hattı boyunca kanıtlanmış teknolojilerin güvenmelerini sağlar.

Performans, dayanıklılık ve uygulama uzmanlığına odaklanarak, üreticilerin ister karasal tesislerde kurulu olsun isterse araç üstü işleme için uyarlanmış olsun, tutarlı kalite, optimize edilmiş verim ve verimli çalışma sağlayan makineler geliştirmelerine yardımcı oluyoruz.

SMC – Okyanustan sofraya deniz ürünleri ortağınız.

Deniz ürünleri işleme makineleri

Eşsiz zorluklarla karşılaşıyorsunuz ve biz bunları yakından biliyoruz.

Tuzlu suya, sürekli yıkamaya, sıcaklık dalgalanmalarına ve saatte yüzlerce kilo balığın içinden geçmesinin etkisine dayanması gereken bir makine tasarladığınızı hayal edin. Deniz ürünleri sektöründe ekipmanlar sadece çok çalışmakla kalmaz, aynı zamanda gıda üretiminin en zorlu ortamlarından birinde çalışır. Hijyen, çalışma süresi ve güvenlik tartışılmaz olduğunda, her bileşen önemlidir. İşte burada SMC size destek olabilir. Yıllardır, yüksek derecede aşındırıcı ve yüksek nemli ortamlarda faaliyet gösteren deniz ürünleri işleyicileri ve makine üreticileriyle çalışıyoruz. Bu deneyim, sektörün en zorlu kısıtlamalarının üstesinden gelmenize yardımcı olacak bilgi birikimini



MARTIN SKOVSGAARD
JENSEN Seafood processing
specialist

SMC'nin deniz ürünleri makinelerinize kattıkları:

Paslanmaz çelik ve korozyona dayanıklı bileşenler
Tuzlu suya, aşındırıcı deterjanlar ve sürekli temizleme döngülerine dayanacak şekilde tasarlanmıştır.

- Hijyenik, gıda sınıfı tasarımların zorluk küresel standartlara uyumu destekleyen
- Yüksek IP dereceli aktörler ve vanalar ıslak ve yıkamaya maruz kalan bölgelerde uzun hizmet ömrü sağlayanlar
- Enerji tasarruflu ürünler hava tüketimini azaltan ve sürdürülebilir makine tasarımını destekleyen
- Kompakt ve hafif çözümler Özellikle her santimetrenin önemli olduğu, alan kısıtlaması olan ekipmanlar için idealdir.

Zorlu koşulların makinenizin performansını belirlemesine izin vermeyin.

SMC, güvenilir, hijyenik ve mevzuata uygun, her gün sorunsuz çalışacak deniz ürünleri işleme ekipmanları tasarlamayıza yardımcı olsun. Yerel SMC temsilcinizle iletişime geçin ve ortamınıza özel bir çözüm oluşturalım.

Gemi içi uygulamalar için deniz ürünleri işleme çözümleri

Büyük balıkçı gemilerinde deniz ürünleri işleme, karada yapılan işlemlerle aynı temel prensiplere dayanmaktadır. Şoklama ve kan akıtma, iç organların çıkarılması, sınıflandırma, fileto yapma, kesme, porsiyonlama ve paketlenme gibi temel işlemler, tazeliği korumak ve yakalama anından itibaren tutarlı ürün kalitesi sağlamak için giderek daha fazla denizde gerçekleştirilmektedir. Hem karada hem de denizde işleme makineleri tasarlayan ve üreten üreticilere özel ürünler ve teknolojiler tedarik ediyoruz.

Kara tesisleri ve büyük gemiler. Çözümlerimiz, deniz ürünleri işleme aşamalarının tamamında kullanılan ekipmanlara entegre edilerek, zorlu deniz ortamlarında güvenilir ve tekrarlanabilir performans sağlar. Sürekli hareket ve aşındırıcı koşullar altında işleme ve sağlam performans. Üreticiler, karada ve denizde aynı temel teknolojileri kullanarak makine platformlarını standartlaştırabilir ve bunları gemi kurulumlarına verimli bir

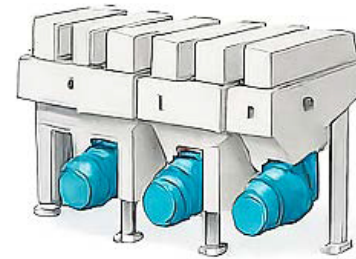
Gemi içi operasyon gereksinimlerini karşılamak üzere şekilde uyarlayabilirler. tasarlanan ürünlerimiz, kompakt makine tasarımlarını ve hijyenik koşulları desteklemektedir. Çeşitli deniz ürünleri işleme süreçlerinde güçlü bir varlığa sahip olan ürünlerimiz, üreticilerin ister fabrikada ister gemide işleme gerçekleşsin, tutarlı kalite, verimlilik ve güvenilirlik sunmalarına yardımcı olur.



Deniz ürünleri yolculuğunuzun her adımında size destek oluyoruz.

Canlı balıkların dikkatli bir şekilde işlenmesinden son paketlenme aşamasına kadar, deniz ürünleri endüstrisi hassas, hijyenik ve güvenilir işlemlere dayanır. Her aşama, hem ürün kalitesini hem de süreç verimliliğini sağlamak için tam kontrol, sağlam ekipman ve tutarlı performans gerektirir. Balık işleme iş akışınızın her adımını derinlemesine anlayarak, güvenliği artırmak, arıza sürelerini azaltmak ve tüm süreç boyunca en yüksek standartları korumak için doğru çözümleri belirlemenize yardımcı oluyoruz.

Su ürünleri yetiştiriciliği

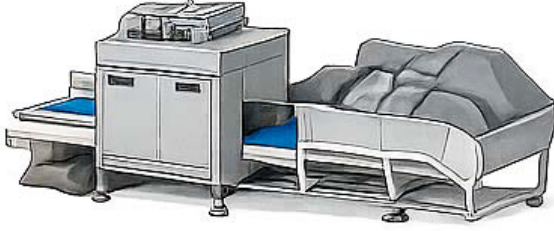


Dilimçözücü



Aşı

Her adımı desteklemek



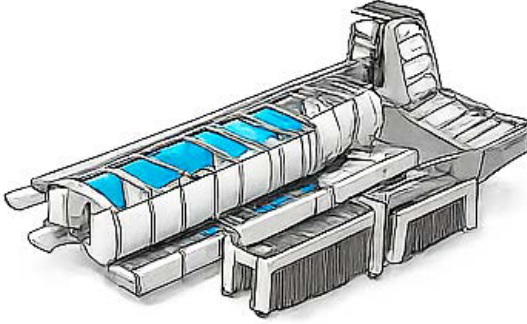
Elektrik çarpması ve kanama



İç organları çıkarmak



Çamur sökücü



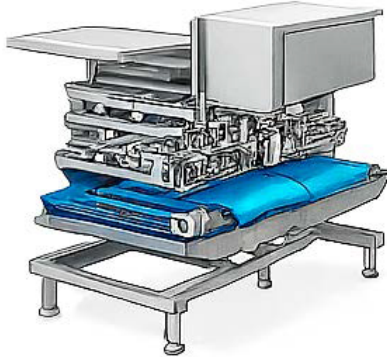
Sınıflandırıcı



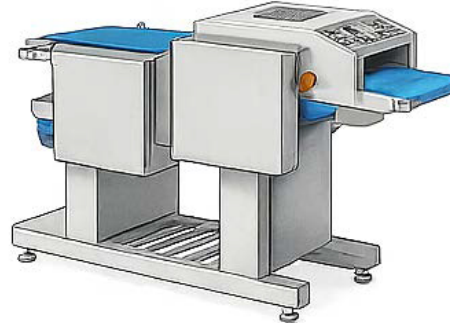
Baş, yüzgeçler ve kuyruk kesimi



Fileto makinesi



İğne-boner



Skinner



Porsiyonlama

Dilim çözücü

Balık bitlerinin temizlenmesi, balık sağlığını korumak ve istikrarlı üretim koşullarını sağlamak amacıyla su ürünleri yetiştiriciliğinde önemli bir işlemdir. Balık bitleri genellikle türe özgüdür ve bazı parazitler yalnızca somon balıkları gibi belirli balık ailelerini etkiler. Bu nedenle, etkili bit temizleme, modern balık yetiştiriciliğinde kritik bir operasyonel gerekliliktir.

Balıklarda ki parazitlerin giderilmesi, öncelikle termal ve mekanik işlemler olmak üzere kimyasal olmayan yöntemlerle gerçekleştirilir. Termal işlemde, balıklar parazitleri etkisiz hale getirmek için kontrollü ısıtılmış suya maruz bırakılırken, mekanik sistemlerde parazitleri balık yüzeyinden ayırmak ve uzaklaştırmak için dik-katlice düzenlenmiş su akışları kullanılır. Her iki yöntem de stresi en aza indirirken güvenilir ve tekrarlanabilir sonuçlar sağlamak üzere tasarlanmıştır.

Balıkların derisinden arındırılması sistemleri, sağlam, hijyenik ve yüksek performanslı makinelerin gerekli olduğu özel gemilere, örneğin derisinden arındırma gemilerine ve yüksek performanslı su ürünleri gemilerine yaygın olarak kurulmaktadır. Özel derisinden arındırma ekipmanlarına entegre edilen bu sistemler, gemideki verimli operasyonları destekler ve daha sağlıklı stoklara, daha iyi refaha ve daha öngörülebilir su ürünleri yetiştiriciliği performansına katkıda bulunur.

Uygun ürünler



Aşı

Aşılama, su ürünleri yetiştiriciliğinde kritik bir işlemdir; balık sağlığını korur ve üretim döngüsü boyunca hayatta kalma oranlarını artırır. Otomatik aşılama sistemleri, her balığa doğru dozu hassas bir şekilde uygulayarak, stresi ve işlem süresini en aza indirirken tutarlı uygulama sağlar. Bu süreçte hayvan refahını korumak için hassas konumlandırma ve nazik işlem çok önemlidir.

Otomasyon ve yüksek tekrarlanabilirlik sayesinde, aşılama üniteleri operasyonel verimliliği artırır ve iş gücüne bağımlılığı azaltır. Bu da daha sağlıklı hayvan sürüleri, iyileştirilmiş büyüme performansı ve daha öngörülebilir üretim sonuçları sağlayarak uzun vadeli sürdürülebilirliği ve karlılığı destekler.

Uygun ürünler

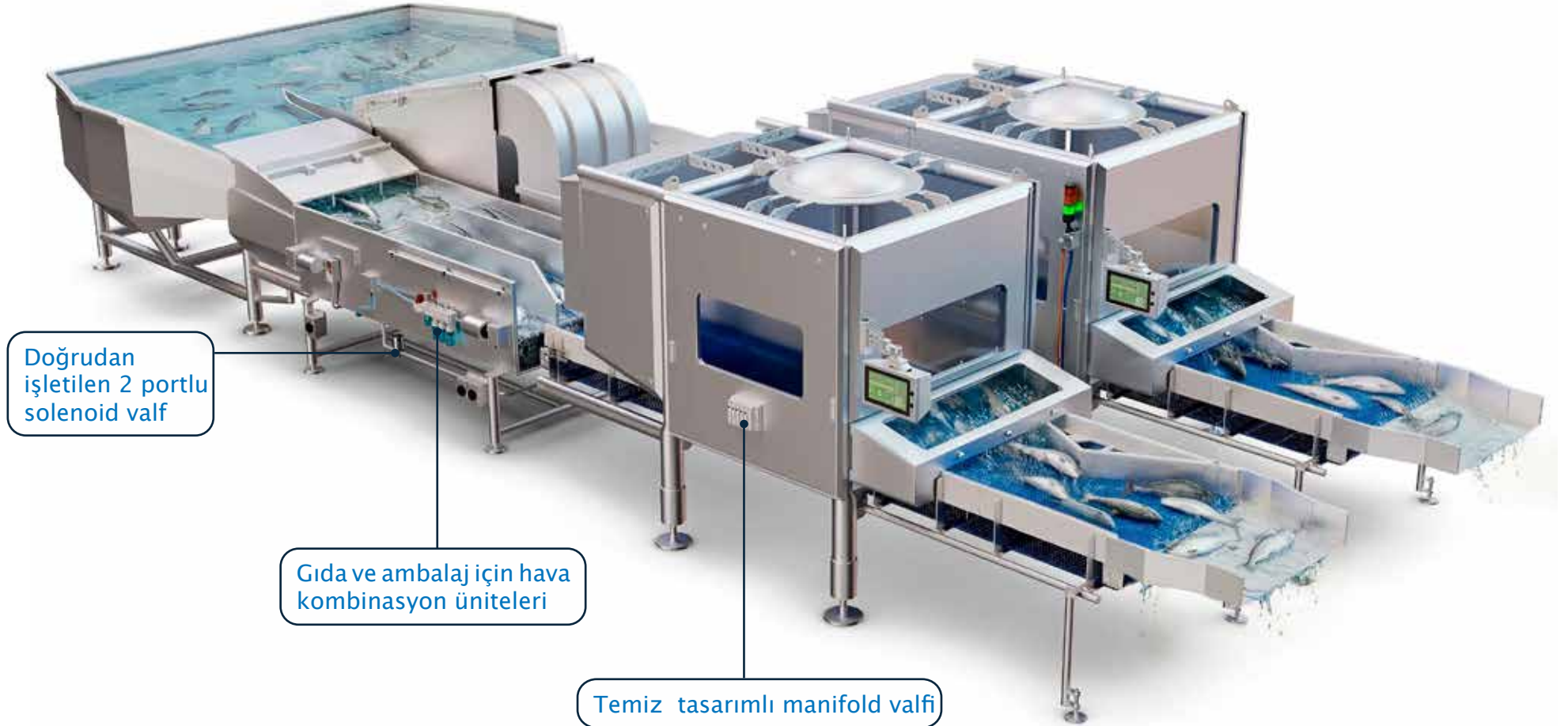


Elektrikli şoklama ve kanatma sistemli, kesim robotu

Sersemletme ve kan akıtma, hayvan refahını sağlarken nihai ürün kalitesini doğrudan etkileyen hayati bir adımdır. Balıklar, kontrollü elektrik veya darbe yöntemleri kullanılarak insancıl bir şekilde sersemletilir ve ardından kas dokusundan kanı uzaklaştıran etkili bir kan akıtma işlemi hemen uygulanır. Bu hızlı işlem, stresi en aza indirir ve et kalitesini korur.

Modern şoklama ve kan alma sistemleri, insancıl muameleyi etkili kan alma işlemiyle birleştirerek daha beyaz fileto, daha uzun raf ömrü ve gelişmiş duyu özellikler sunar. Bu işlem aynı zamanda bağırsak temizleme ve fileto çıkarma gibi sonraki işlemler için istikrarlı bir temel oluşturarak yüksek verimlilikte tutarlı sonuçlar sağlar.

Uygun ürünler +



İç Temizlik Uygulaması

Balık işleme sürecinde, ürün kalitesini, hijyenini ve tutarlılığını en başından itibaren sağlamak için iç organların temizlenmesi çok önemli bir aşamadır. Bu adımda, hassas bir bıçak balığı açarken, entegre bir fırçalama sistemi iç organları verimli bir şekilde uzaklaştırır. Su jetleri kalan malzemenin gevşemesine yardımcı olur ve bir vakum sistemi atıkları güvenilir bir şekilde çekerek boşluğu temiz ve sonraki işlemler

Modern bağırsak temizleme üniteleri, kontrollü kesim, hijyenik çıkarma ve sürekli atık giderme işlemlerini birleştirerek istikrarlı, tekrarlanabilir ve gıda güvenliğine uygun bir süreç sunar. Bu, yalnızca yüksek verimlilik ve azaltılmış manuel işlemeyi desteklemekle kalmaz, aynı zamanda fileto ve ayıklama gibi sonraki aşamaların daha temiz olmasını sağlayarak genel ürün verimini ve kalitesini artırır.

Uygun ürünler +

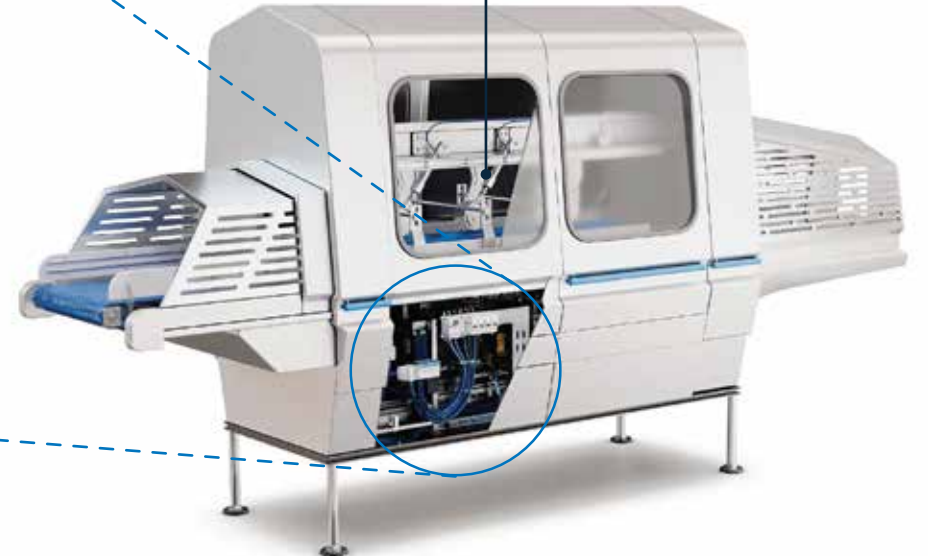
Paslanmaz çelik pnömatik silindir



Elektro-pnömatik regülatör/elektronik vakum regülatörü

Doğrudan kumandalı 2 portlu solenoid valf

Paslanmaz çelik plakalı, alttan portlu, takılabilir manifold.



Çamur sökücü

Mukus temizleme işlemi, balığın iç organlarının çıkarılmasından veya kanının akıtılmasından sonra balgama, kan kalıntılarını ve yüzeydeki kirleticileri uzaklaştırır. Dönen fırçalar, kontrollü su akışları veya püskürtme sistemleri kullanılarak, balığın yüzeyi derisine veya etine zarar vermeden iyice temizlenir. Bu adım, görsel görünümü iyileştirir ve ürünü doğru sınıflandırma ve kesim için hazırlar.

Yüzeyin temiz ve düzgün olmasını sağlayarak, çamur giderme sistemleri hijyeni artırır ve çapraz bulaşma risklerini azaltır. Bu da sonraki işlemlerde proses istikrarının iyileşmesine ve genel ürün kalitesinin ve raf ömrünün artmasına katkıda bulunur.

Uygun ürünler



Sınıflandırıcı

Sınıflandırma işlemi, gelişmiş sensör ve tartım teknolojileri kullanılarak balık veya filetoların boyut, ağırlık veya kalite parametrelerine göre ayrıştırılmasını sağlar. Her ürün ayrı ayrı ölçülür ve yüksek hassasiyetle doğru çıkış kanalına yönlendirilerek tutarlı parti bileşimi sağlanır. İşlem, ürünün nazikçe işlenmesini sağlarken yüksek hızda çalışır.

Doğru sınıflandırma, üretim planlamasını, verim kontrolünü ve porsiyon tutarlılığını optimize eder. Sınıflandırma makineleri, sonraki makinelere homojen girdi sağlayarak kesim doğruluğunu artırır, israfı azaltır ve verimli sipariş karşılamayı destekler.

Uygun ürünler



Temiztasarımli manifold valfi

Tek dokunuşla ayarlanabilenpaslanmaz çelik gaz kelebeği valfi

Stainless steel pneumaticcylinder

Gıda ve ambalaj için hava kombinasyon üniteleri

Baş, yüzgeçler ve kuyruk

Balığın baş, yüzgeç ve kuyruk kesimi, fileto veya porsiyonlama için balığı hazırlayan hassas bir işlemdir. Otomatik kesim üniteleri, balık boyutundaki farklılıklardan bağımsız olarak, istenmeyen kısımları tutarlı bir doğrulukla çıkarmak için ayarlanabilir bıçaklar ve konumlandırma sistemleri kullanılır. Kullanılabilir eti en üst düzeye çıkarmak ve hasarı en aza indirmek için temiz kesimler şart

Bu işlemi standartlaştırarak, modern kesme makineleri manuel iş gücünü azaltır ve verim kontrolünü iyileştirir. Tutarlı kesim, sonraki fileto ve işleme aşamalarında daha iyi hizalama ve performans sağlar.

Suitable products +



Fileto makine

Fileto çıkarma işlemi, yenilebilir eti omurgadan yüksek hassasiyet ve tekrarlanabilirlik ile ayırır. Kılavuzlu bıçaklar ve uyarlanabilir konumlandırma sistemleri kullanan fileto makineleri, fileto kalitesini korurken verimi en üst düzeye çıkarmak için her balığın doğal şeklini takip eder. İşlem, hız, hijyen ve minimum manuel müdahale için optimize edilmiştir.

Otomatik filetolama, tutarlı fileto boyutları, azaltılmış kemik kalıntısı ve iyileştirilmiş verimlilik sağlar. Bu, yalnızca ürün kalitesini artırmakla kalmaz, aynı zamanda kılçık ayıklama gibi sonraki işleme adımları için de istikrarlı girdi sağlar.

Suitable products +



İğne-boner

İnce kemik ayırma işlemi, hassas çekme veya algılama sistemleri kullanılarak filetolardan ince kas içi kemiklerin çıkarılmasını sağlar. Bu işlem, çevredeki ete zarar vermeden ince kemikleri doğru bir şekilde hedef alır ve filetonun yapısını ve görünümünü korur. Ürün bütünlüğünü korumak için dikkatli kontrol şarttır.

Kemiksiz fileto elde edilmesini sağlayan kemik ayırma makineleri, tüketici deneyimini ve ürün güvenliğini önemli ölçüde iyileştirir. Otomasyon ayrıca verimliliği ve tutarlılığı artırarak manuel kesim ve denetime olan bağımlılığı azaltır.

Uygun ürünler +



Skinner

Deriyi ayırma işlemi, kontrollü basınç ve bıçak sis kullanılarak filetodan temiz bir şekilde ayrılır. Bu filetonun kalınlığını ve yüzey kalitesini korurken, boyut ve dokudaki farklılıklara da uyum sağlar. H deri çıkarma işlemi, üstün sunum ve daha sonraki porsiyonlama için çok önemlidir.

Modern deri soyma makineleri, minimum et kaybı yüksek verim sağlayarak tutarlı ürün kalitesini de Sonuç olarak, pazar gereksinimlerini karşılayan ve sonraki işlemlerde performansı artıran homojen bir yüzeyi elde edilir.

Uygun ürünler +



Porsiyonlama

Porsiyonlama işlemi, fileto dilimlerini müşteri spesifikasyonlarına göre hassas ağırlık veya boyutlarda keser. Gelişmiş tarama ve kesme teknolojileri, katı porsiyon toleranslarını karşılarken verimi en üst düzeye çıkarmak için optimum kesim desenlerini hesaplar. Her porsiyon temiz ve tutarlı bir şekilde kesilir.

Porsiyonlama sistemleri, doğruluk ve esnekliği birleştirerek verimli sipariş özelleştirmesine ve fire oranının azaltılmasına olanak tanır. Bu da, ambalajlamaya hazır, homojen ve yüksek kaliteli porsiyonlar sunarken daha yüksek karlılığı destekler.

Uygun ürünler +



Çözümüne göre ürünler

TESLİM
ETMEK

ŞOK ET VE
KANAT

İÇ YIKAMA

ÇÜRÜTÜCÜ

SINIFLANDIRICI

KUYRUK,
KANAT VE
KUYRUK
KESİCİ

FILE MAKİNESİ

PIN-
BOONER

SKINNER

PORSİYONLAMA

AŞILAMA

Pnömatik aktüatörler



Paslanmaz çelik silindir, ayarlanabilir olmayan hava yastığı tipi
HF2A-CG5 Serisi



Pim silindiri: tek etkili, yay geri dönüşlü.
CJP-Z Serisi



Kompakt silindir, kılavuz çubuk tipi
C(D)QM Serisi



Manyetik olarak bağlantılı çubuksuz silindir
CY3-Z Serisi



ISO standardı 15552 hava silindiri
HF1A-CP96 Serisi



Döner tabla, kremayer ve pinyon tipi
MSQB1-7 Serisi

●	●	●	●		●		●	●	●	
	●									
	●									
●										
			●							
	●									

Elektrikli aktüatörler



Çubuk tipi, bilyalı vida (230 VAC)
HF2A-LEY Serisi

TESLİM ETMEK	AŞILAMA	AŞILAMA	İÇ YIKAMA	DESLIMER	SINIFL ANDIRICI	KUYRUK, KANAT VE KUYRUK KESİCİ	FILE MAKİNESİ	PIN-BONER	SKINNER	PORSİYONLAMA
	🐟		🐟		🐟		🐟	🐟	🐟	🐟

Yönlendirme kontrol vanaları



Paslanmaz çelik plakalı, alttan portlu, takılabilir manifold.
JSY3000-S Serisi



Temiz tasarımlı manifold valfi
JSY5000-H Serisi

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

Havayolu ekipmanı



Gıda ve ambalaj için hava kombinasyon üniteleri
HF1-AC-D-X7000 Serisi

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

Bağlantı parçaları



Tek dokunuşla takılabilen ve altıgen anahtarla ayarlanabilen ve göstergeli, tamamen metal dirsekli hız kontrol ünitesi



ASB-H Serisi



Paslanmaz çelik kısma vanası, tek dokunuşla ayarlanabilen bağlantı parçaları, hat içi tip, gıda uyumlu HF2B-ASG-TV Serisi



Geniş açılı üfleme başlığı



IN-225 Serisi



Takılabilir bağlantı parçası, FDA uyumlu, EHEDG uyumlu, erkek konnektör KFG2H-E Serisi



Hortum



	TESLİM ETMEK	AŞILAMA	AŞILAMA	İÇ YIKAMA	DESLIMER	SINIFLANDIRICI	KUYRUK, KANAT VE KUYRUK KESİCİ	FILE MAKİNESİ	PIN- BOONER			
FDA ve (AB) 10/2011 s. 1831 yönetmeliğe uygun poliüretan tüp TU-X214 Serisi TU-X214 Serisi												
Temiz hortum, yumuşak poliole TPS Serisi												
Kimyasal ve ısıya dayanıklı FEP boru TH Serisi												
Polietilen boruTX Serisi												

TESLİM
ETMEK

AŞILAMA

İÇ
YIKAMA

DESLIMER

SINIFLANDIRICI

KUYRUK,
KANAT VE
KUYRUK
KESİCİ

FILE
MAKİNESİ

PIN-BONER

SKINNER

PORSİYONLAMA

AŞILAMA

Sıvı kontrol ekipmanı



Doğrudan kumandalı 2 portlu
solenoid valf
HF1B-JSX Serisi ●

	●	●	●	●			●	●	●	●
--	---	---	---	---	--	--	---	---	---	---

Sensörler ve Anahtarlar



Elektro-pnömatik regülatör/
elektronik vakum regülatörü
ITV Serisi ●



Modüler dijital akış anahtarı
PF3A8□H Serisi ●



Sıvılar için kelepçeli tip akış
sensörü
PFUW Serisi ●

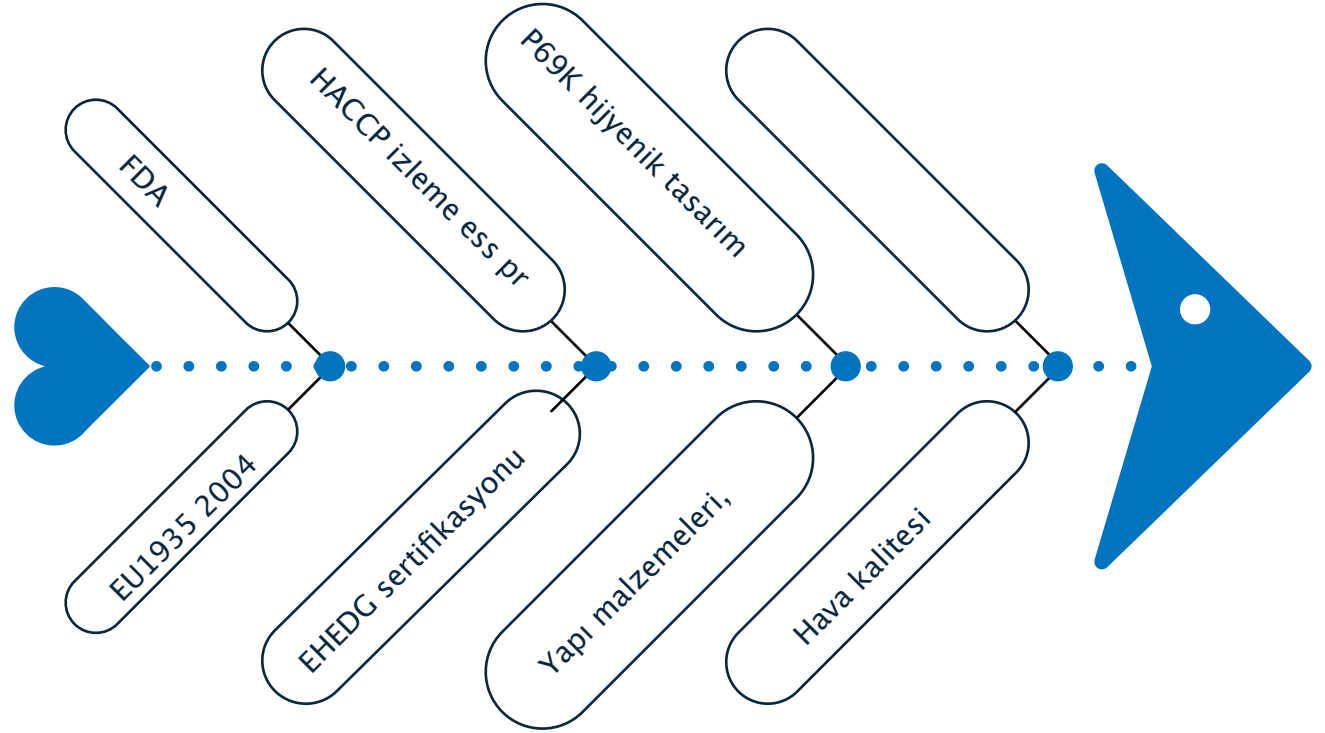
			●				●	●	●	
●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
●	●		●	●		●	●	●	●	●

Süreç gereksinimlerinizi anlıyoruz.

SMC olarak, protein endüstrisinin karmaşık düzenleyici ortamını anlıyoruz. Kapsamlı destek sağlama konusunda uzmanlaşmış olup, temel ürün ve ekipman seçiminizin hem mevzuata uygunluk hem de operasyonel verimlilikle uyumlu olmasını sağlıyoruz.

Bu odak alanlarının sizin ve müşterileriniz için son derece önemli olduğuna inanıyoruz ve doğru ekipman seçimini garanti altına almak için ekibinizle yakından çalışmaya kararlıyız.

[+ Daha fazlasını keşfedin](#)



One-stop shop

Bunu SMC'ye bırakın.

Küresel pazar lideri olan SMC, kapsamlı ürün yelpazesiyle müşterilerinin kolaylık ve verimlilik beklentilerine cevap vererek tek noktadan alışveriş deneyimi sunmaktadır.



12,000 temel modeller ve
700,000 varyasyonlar

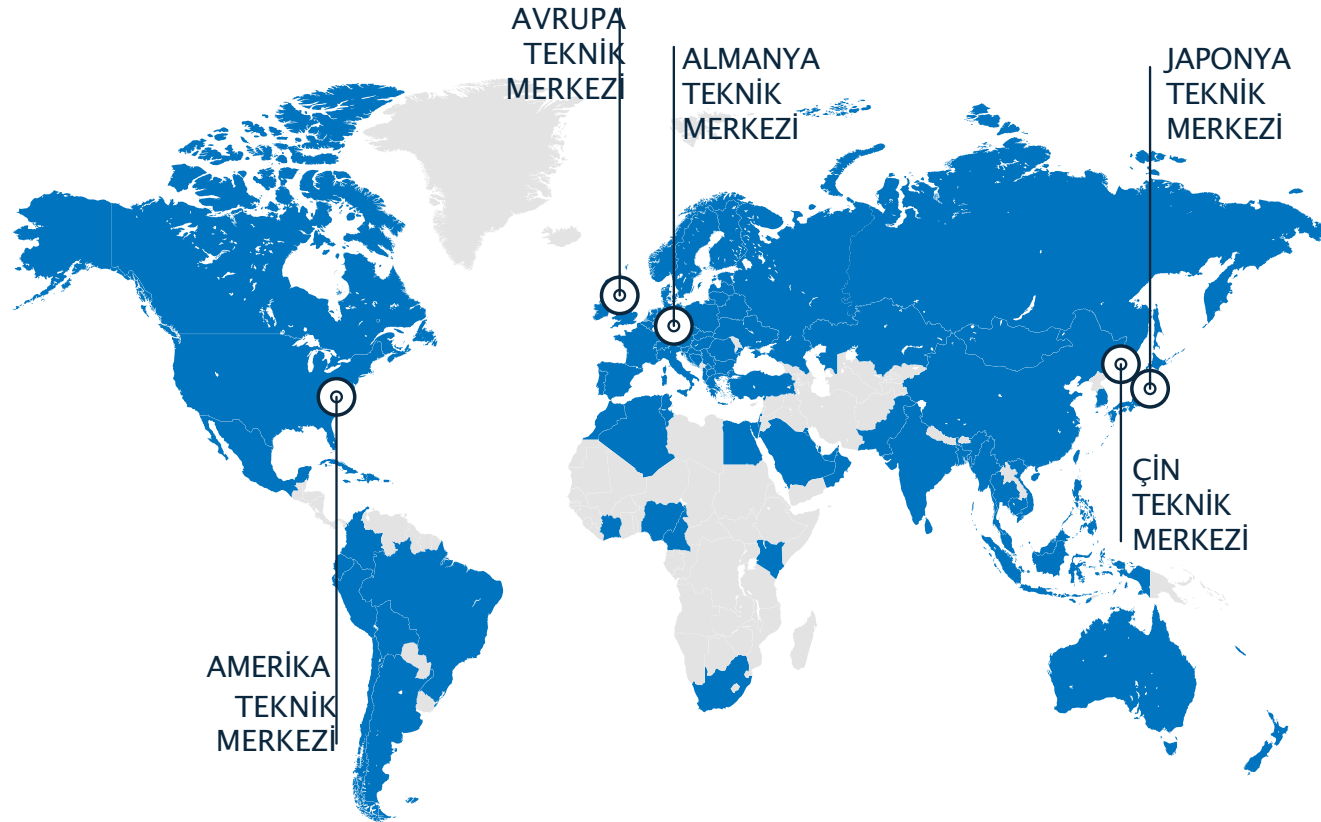
Çeşitli uygulamalara uygun
geniş bir ürün yelpazesi.

Destek ağımız

SMC'nin dünya çapındaki taahhüdü

SMC'de en iyi yaptığımız şeylerden biri de müşterilerimize yakın olmak. Küresel ölçekte yerel destek.

Dünya çapında 80 ülke ve bölgede 500'den fazla lokasyonda destek sağlayan 7000 uzmandan oluşan satış ekibimiz, müşterilerle yakın iletişim halindedir.



SMC İş Sürekliliği Planı

Sürdürülebilir büyüme aynı zamanda faaliyetlerin kesintisiz devam etmesini sağlamak anlamına da gelir.

SMC olarak, her türlü acil duruma hazırlıklı olmamızı ve bu gibi durumlarda iş faaliyetlerimizin durmamasını sağlamaya kararlıyız. SMC, sürdürülebilir büyümeye ve teknolojik yeniliklerin genişlemesine katkıda bulunarak ürün tedarik sorumluluklarımızı yerine getirmeyi ve müşterilerimizin güvenliğini korumayı hedeflemektedir.

Otomasyonu destekleyen kapsamlı bir otomatik kontrol ekipmanı üreticisi olan SMC, müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılayan ürünleri dünyanın her yerinde hızlı bir şekilde tedarik edebilmektedir.

Üretim İş Sürekliliği Planı (BCP)

Müşteri siparişlerinin eksiksiz yerine getirilmesini sağlayın.

Dünya genelindeki 9 lojistik merkezimiz ve 38 üretim tesisimiz sayesinde size güvenilir teslimat sağlıyoruz. Ayrıca, üretim ortamındaki ani değişikliklere hızlı bir şekilde yanıt verebilme esnekliğine sahibiz.

FinansBCP

Güvenli ve sağlam finansal temel

Acil bir durumda, SMC, işletme sermayesini ve binaların yeniden inşası ile iş sürekliliği için gerekli ekipmanların teminini karşılayacak güvenli ve sağlam bir finansal temel (nakit, mevduat ve öz sermaye ile) sağlayabilir. Bu, hem müşterilerimize hem de çalışanlarımıza gönül rahatlığı sağlamak amacıyla yapılmaktadır.

Bilgi güvenliği iş sürekliliği planı

Hayati veriler güvende tutuluyor.

Bilgisayar virüslerine ve siber saldırılara karşı koruma sağlamak için bilgi güvenliğini güçlendiriyoruz ve felaket kurtarma sistemi kurmak için veri merkezleri oluşturuyoruz. Bilgileriniz bizimle güvende.

Mühendislik İş Sürekliliği Planı

Sürekli teknik destek

Dünya genelindeki 5 teknik merkezimizde 2.000 mühendis çalışıyor.

Satış İş Sürekliliği Planı (BCP)

Tutarlı satış desteği

Dünya çapında 7.000 satış mühendisi, size en iyi çözümü önermek için hazır. 80'den fazla küresel lokasyonumuz sayesinde, nerede olursanız olun, biz de oradayız.



Daha fazlasını keşfedin





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.smc.dk.com	smc.dk@smc.com	Lithuania	+370 5 2308118	www.smc.lt	info.lt@smc.com	Sweden	+46 (0)86031240	www.smc.nu	order.se@smc.com
Estonia	+372 651 0370	www.smc.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.smc-turkey.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-EN

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE AND ANY OBLIGATION ON THE PART OF THE MANUFACTURER