



ABOUT US / O NAS

Due to need of our clients, we are capable to supply also complimentary products like stainless steel pipe fittings, and plate heat exchangers.

Na potrzeby naszych klientów jesteśmy w stanie dostarczyć produkty uzupełniające, takie jak łączniki rur ze stali nierdzewnej oraz płytowe wymienniki ciepła.

WHO WE ARE?

Our company Marfil Group Sp. Z o.o. spółka komandytowa is located in Warsaw, Poland. Since 2004, we import and wholesale from Italy, Turkey, Austria and Belgium intermediate materials for textile and metal sectors.

Since 2017 we are producing hygienic pumps, mixers, agitators and systems for food&beverage, cosmetic and pharmacy sectors with our brand "FLUSSMANN". We have knowhow, certificates, production capability, competitive prices, very fast responses to demand&questions, good sales&after sales service.

We have already fast delivery termin (3-5 weeks), stock service in Warsaw we opened in September 2020 with basic models to ship bare-shaft pumps or mixers/agitators immediately.

We are growing company thanks to our worldwide longterm distribution partnerships and customer satisfactions in different projects.

While trying to do our work perfect, meanwhile we keep on investing in R&D and surely will add new products or systems constantly to our product range.

KIM JESTEŚMY?

Nasza firma Marfil Group sp. z o.o. spółka komandytowa z siedzibą w Warszawie od roku 2004 zajmuje się importem i hurtem produktów z sektora tekstyliów i metalu z Włoch, Turcji, Austrii i Belgii.

Od 2017 roku produkujemy pompy higieniczne, mieszadła, miksery i systemy dla sektora spożywczego, kosmetycznego i farmaceutycznego pod naszą marką „FLUSSMANN”. Posiadamy know-how, certyfikaty, zdolności produkcyjne, konkurencyjne ceny, bardzo szybką reakcję na pytania i zapotrzebowania, dobrą obsługę sprzedażową i posprzedażową.

Termin dostaw (3-5 tygodni). We wrześniu 2020 roku otworzyliśmy magazyn w Warszawie z podstawowymi modelami urządzeń gotowymi do natychmiastowej wysyłki. Są to pompy bez zestawu z silnikiem oraz mieszadła / miksery.

Jesteśmy szybko rozwijającą się firmą dzięki naszym długoterminowym partnerom dystrybucyjnym na całym świecie. Podczas realizacji różnych projektów wypracowaliśmy sobie procentujące zaufanie i zadowolenie klientów.

Starając się wykonywać naszą pracę perfekcyjnie, w międzyczasie nieustannie inwestujemy w badania i rozwój i z pewnością będziemy stale dodawać nowe produkty lub systemy do naszej oferty.



FTS TWIN SCREW PUMPS

Twin screw pumps are predestinated by their operation mode and the construction for low shearing and smooth handling of sensitive products. The axial transporting movement, without changing direction, as well as the non-contacting intermeshing screws, provide optimum results.



FTS POMPA DWUŚRUBOWA



” Pompy dwuśrubowe z uwagi na swoją konstrukcję i zasadę pracy są przeznaczone do delikatnego tłoczenia cieczy, bez naruszania struktury pompowanego produktu. Niestykające się ze sobą śruby i ruch cieczy bez zawirowań zapewnia optymalne efekty.

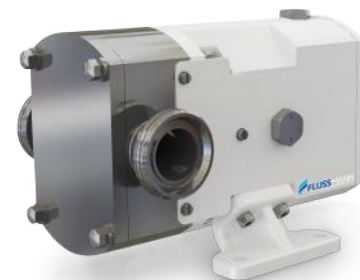


FDP+ LOBE PUMPS

The FDP+ pump is a lobe rotor positive displacement pump of a sanitary design suitable for use in the dairies, food-processing, beverage, pharmaceutical and fine chemicals industries.

This pump is perfect for managing all kinds of fluid, of either low or high viscosity, in the food-processing, dairies, and cosmetics industries, as well as for filtering and bottling applications.

Fluids containing fragile solids such as junket can be pumped without damage thanks to the specially designed lobes.



FDP+ POMPY KRZYWKOWE



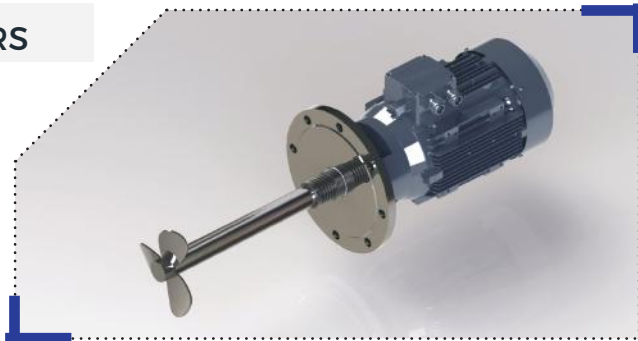
” Pompa FDP+ jest krzywkową pompą wyporową konstrukcji higienicznej nadająca się do użytku w mleczarniach, przetwórstwie spożywczym, napojów, farmaceutycznym i branżach przemysłu chemicznego.

Pompa ta jest idealna do wszystkich rodzajów płynów o małej lub dużej lepkości w przemyśle spożywczym, mleczarskim, kosmetycznym, a także do aplikacji filtrowania i butelkowania.

Płyny zawierające delikatne ciała stałe takie jak leguminy mogą być pompowane bez uszkodzeń dzięki specjalnie zaprojektowanym krzywkowemu.

FSEA BOTTOM SIDE ENTRY AGITATORS

The bottom side entry agitators are used in process and storage tanks in the applications of the food-processing industry. The main application is agitation of low viscosity products like wine, oil, milk, beer, alcohol, etc. in large volume tanks.



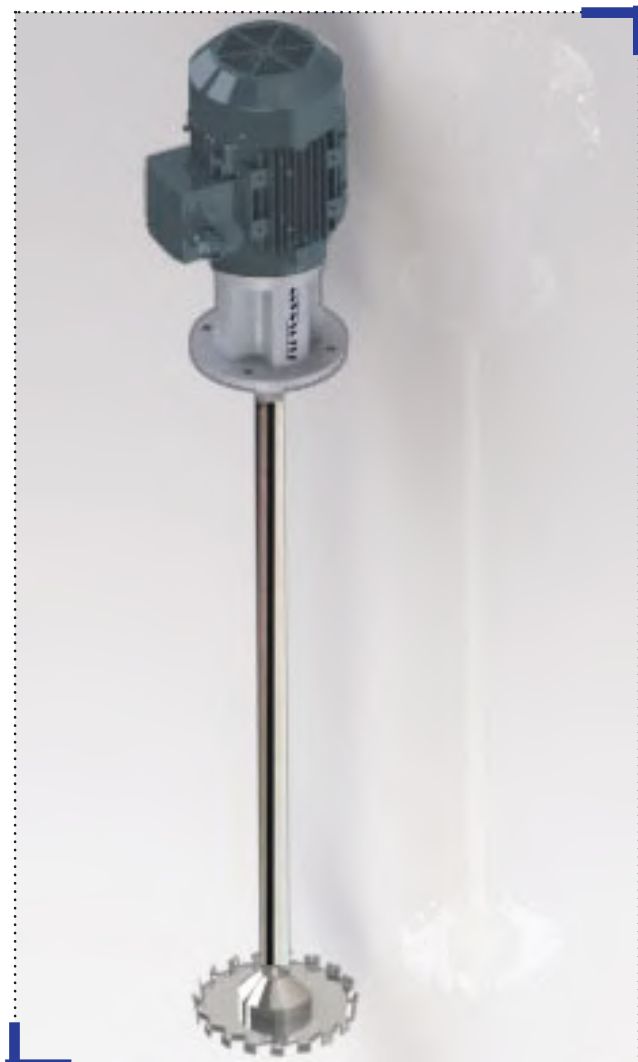
FSEA MIESZADŁA WEJŚCIA DOLNEGO



” Mieszadła wejścia dolnego są używane w trakcie produkcji składowania zbiorników w zastosowaniach w przemyśle spożywczym. Głównym zastosowaniem jest mieszanie produktów o małej lepkości takich jak wino, olej, mleko, piwo, alkohol, itp. w zbiornikach o dużej objętości.

FAV VERTICAL AGITATORS

These agitators are used in the processes of mixing, dissolution and dispersion whenever powerful and high-speed agitation is required in the food processing, cosmetics, pharmaceutical or chemical industries.



FAV MIESZADŁO PIONOWE



” Te mieszadła są stosowane w procesach mieszania, rozpuszczania i dyspersji, gdy wymagane jest silne i szybkie mieszanie w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym lub chemicznym.

▶ FAP PORTABLE AGITATORS

The FAP series agitators are vertical agitators with clamp. They can be used in processes of mixing, dissolution and dispersion whenever powerful and high-speed agitation is required in the food processing, cosmetics, pharmaceutical or chemical industries. These agitators are fixed to the wall of the tank by means of a clamp, thanks to the joint, they can be inclined to the required position.

FAP MIESZADŁO PRZENOŚNE



” Mieszadła serii FAP to pionowe mieszadła z zaciskiem. Mogą być stosowane w procesach mieszania, rozpuszczania i dyspersji, gdy wymagane jest silne i szybkie mieszanie w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym lub chemicznym. Te mieszadła są mocowane do ściany zbiornika za pomocą zacisku, dzięki przegubowi, mogą być pochylane do wymaganej pozycji.





FVM VERTICAL MIXERS

The FVM series of the high shear vertical mixers present a solution for the processes of dispersion, emulsifying, homogenisation and disintegration of solids in a wide range of products in the food-processing, cosmetics, pharmaceutical and fine chemistry industries.

These mixers are intended for work under the atmospheric pressure and with the products of either high or low viscosity. The mixers are recommended to work with anchor type agitators if the application involves highly viscous media.

Operating principle

The high speed and adjusted tolerances between the rotor and the stator result in high suction potential, the product is suctioned from the bottom of the tank and driven to the centre of the head. The product is suctioned from the lower part of the head and the rotor thrusts it radially.



FVM MIESZARKA PIONOWA



Seria mieszarek pionowych FVM stosuje się do procesów mieszania, emulgowania, homogenizacji i rozpadu substancji stałych w szerokim zakresie produktów w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym i chemicznym.

Mieszarki przeznaczone są do pracy pod ciśnieniem atmosferycznym i z produktami o wysokiej lub małej lepkości. Miksery są zalecane do pracy z mieszadłem typu kotwica, jeśli aplikacja wymaga użycia lepkich substancji.

Zasada działania:

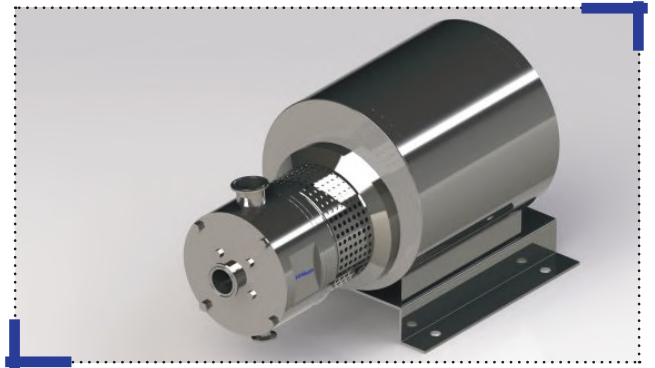
Wysoka prędkość i ustawione tolerancje między wirnikiem a stojanem zapewniają wysoki potencjał ssania, produkt jest ssany od spodu zbiornika i napędzany do środka głowicy.

Produkt jest ssany od dolnej części głowicy, a wirnik popycha go promieniowo.

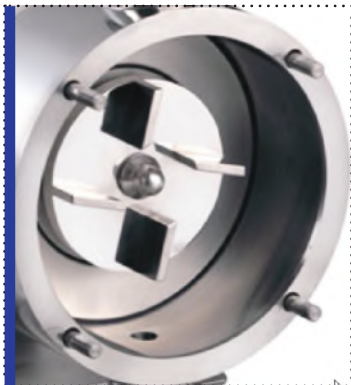


FIM INLINE MIXERS

The FIM series of the inline high shear mixers offers a possibility to pump, disperse, homogenize and emulsify products with one and the same equipment. Numerous chemical, food-processing, pharmaceutical and cosmetics production processes require this system due to the lack of space inside the tanks for vertical or tank bottom mixers



FIM MIESZADŁO LINIOWE



„ Seria inline mieszadeł FIM o wysokim ścinaniu umożliwia pompowanie, rozpraszanie, homogenizację i emulgowanie produktów jednym i tym samym urządzeniem. Liczne procesy produkcji chemicznej, spożywczej, farmaceutycznej i kosmetycznej wymagają tego systemu z powodu braku miejsca wewnątrz zbiorników na mieszalniki pionowe lub mieszalniki do zbiorników.



FBM TANK BOTTOM MIXERS

The FBM series of high shear bottom of the tank mixers present a highly hygienic solution for the processes of dispersion, emulsifying, homogenisation and disintegration of solids in the food processing, cosmetics, pharmaceutical and fine chemistry industries.

The bottom of the tank mixers are designed for the applications of the highly viscous media and intended for work with anchor type agitators.



MIESZALNIK FBM NA DOLE ZBIORNIKA



„ Seria mieszarek pionowych FBM o wysokim ścinaniu jest rozwiązaniem dla procesów dyspersji, emulgowania, homogenizacji i rozpadu substancji stałych w szerokim zakresie produktów w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym i chemicznym. Dolna część mieszalników jest przeznaczona do zastosowań w substancjach o wysokiej lepkości i przeznaczona jest do pracy z mieszadłem typu kotwica.



FB VERTICAL BLENDERS

The FB blender is used to dissolve solid/powder products into a circulating liquid. This blender is a compact unit, it consists of a centrifugal pump with a venturi system on the suction side and a hopper with a butterfly valve above the venturi to add solid product to the pumped liquid. In this blender, the suction and venturi system are set horizontally. The venturi system and the suction of the pump creates a negative pressure at the base of the hopper. When the valve of the hopper opens, the solids are drawn from the hopper and are dissolved in the liquid when they pass through the casing of the pump. To achieve the best possible dissolution, it is recommended to recirculate the product (batch production) until all the solid/powder product is sucked in and then, when the solid product is completely incorporated into the liquid product, continue recirculating the product for a while. In some cases, it can be used in-line depending on the solid product to add and the required level of dissolution.



FB PIONOWY MIKSER



” Mikser FB służy do rozpuszczenia produktów stałych i w proszku w cyrkulującej cieczy. Mikser ten to niewielkie urządzenie, składające się z pompy odśrodkowej z systemem Venturiego po stronie ssania i zbiornika z zaworem motylkowym powyżej Venturiego, aby dodać produkt stały do pompowanej cieczy. W tym mieszalniku układ zasysania i system Venturiego są ustawiane poziomo. Układ Venturiego i ssanie pompy powodują ujemne ciśnienie u podstawy leja samowyładowczego. Kiedy otwiera się zawór zbiornika, substancja stała jest pobierana z leja samowyładowczego i rozpuszczana w cieczy, gdy przechodzi przez obudowę pompy. W celu uzyskania jak najlepszego rozpuszczenia, zaleca się recyrkulację produktu (produkcja wsadowa) do czasu zassania całego produktu stałego/w proszku, a następnie, gdy stały produkt zostanie całkowicie włączony do ciekłego produktu, należy kontynuować recyrkulację produktu przez pewien czas. W niektórych przypadkach może on być równolegle stosowany, w zależności od produktu stałego, jaki ma być dodany i wymaganego poziomu rozpuszczenia.

FLUSSMANN Products & Sectors					
	FDP+	Twin screw	Agitator	Mixer	Blender
Pastry					
Cake dough					
Biscuit dough					
Inner filling material					
Inner cream					
Sweets					
Glucose and fructose					
Jelly					
Jam with granulate					
Tahini					
Melted sugar					
Molasses					
Chocolate					
Caramel					
Honey					
Couverture					
Beverage					
Lemonade					
Juice concentrate					
Alcohol tanks					
Wine					
Diary					
Milk					
Milk-milk powder mixture					
Curd					
Labne cheese					
Cheese					
Cream					
Melted margarine					
Icecream					
Sauces					
Ketchup					
Mayonnaise					
Mustard					
Sauces with granulates					
Pharmacy and Cosmetic					
Balm					
Cream					
Syrup					
Raw materials					
Make up materials					
Shower gel&shampoo					
Gel&Wax					
Toothpaste					
Glycerine					
Other Food					
Tomato concntrate					
Tomato paste					
Fruit puree					
Gum					
Potato puree					
Grilled vegetable					
Egg					
Minced chicken					
Olive oil					
Sunflower oil					
Industry					
Textile dye					
Glue					
Shoe dye					
Paper pulp					
High viscosity materials					



Marfil Group Sp. z o.o. spółka komandytowa

Tel. +48 22 610 19 82
ul. Chełmżyńska 70
04-247 Warsaw / Poland

www.flussmann.com
info@flussmann.com
sales@flussmann.com

