



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

Two years ago, Marfil owners made a joint venture in Istanbul/ Turkey , became shareholder in a start up company founded together with an engineer from Istanbul, who has big experience of lobe pump production and started to produce own patented lobe pumps especially in food and beverage sector.

After success of company in Turkey, now we aim to sell our products in EU with our new brand "FLUSSMANN", naturally starting from Polish market.

Once we enter to Polish market successfully, our next step is to produce our products in Poland, widen our market range in other EU countries.

Thanks to our innovative reseach&development department, we will enlarge our product portfolio constantly. Till end of 2017, we will add our new products twin pumps and vertical mixers, which are in the test and certification stage at the moment.

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

KIM JESTEŚMY?

Nasza firma Marfil 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.

Dwa lata temu właściciele marki Marfil podjęli wspólne przedsięwzięcie w Stambule / Turcji, stając się udziałowcem firmy założonej wspólnie z inżynierem ze Stambułu, który ma duże doświadczenie w produkcji pomp krzywkowych i rozpoczął własną produkcję opatentowanych pomp krzywkowych, zwłaszcza w sektorze żywności i sektorze napojów.

Po sukcesie firmy w Turcji, obecnie chcemy sprzedawać nasze produkty w UE pod naszą nową marką "FLUSSMANN", oczywiście zaczynając od rynku polskiego.

Po udanym wejściu na rynek polski, następnym krokiem jest produkcja naszych urządzeń w Polsce i poszerzenie zakresu oferty rynkowej w innych krajach UE.

Dzięki naszemu innowacyjnemu działowi badań i rozwoju, możemy stale powiększać portfolio naszych produktów. Do końca roku 2019 dodamy nowe produkty typu pompy dwuśrubowe i mieszadła pionowe, które obecnie są w fazie testów i certyfikacji.

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



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



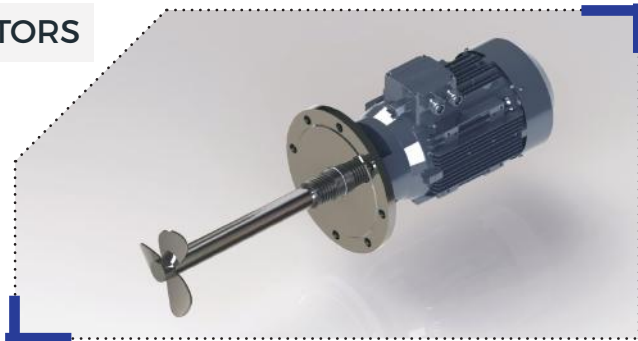
” Pompa FDP jest krzywkową pompą wyporową konstrukcji higienicznej nadająca się do użytku w mleczarniach, przetwórstwie spożywczym, napojów, farmaceutycznym i branżach przemysłu chemicznego.

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 krzywkow.

▶ FAD/FAR 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.



FAD /FAR 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.

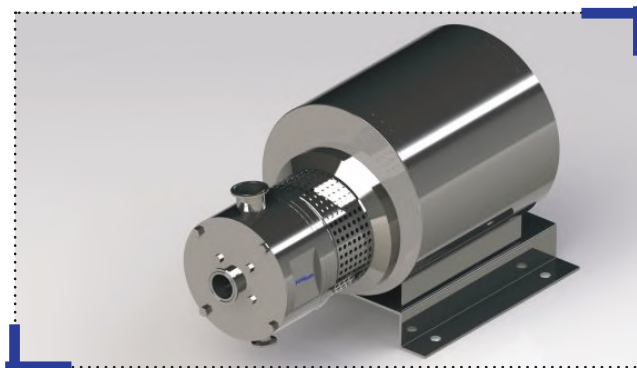
Zasada działania:

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

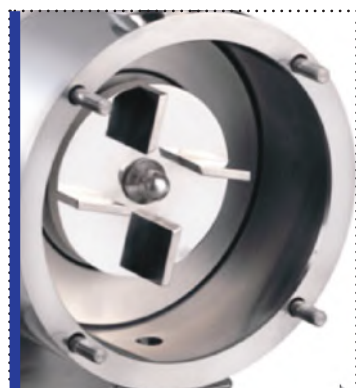
Produkt jest ssany od dolnej części głowicy, a wirnik popycha go promieniowo.

▶ FID INLINE MIXERS

The FID 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



FID MIESZADŁO LINIOWE



” Seria inline mieszadeł FID 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.

▶ FBD TANK BOTTOM MIXERS

The FBD 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 FBD NA DOLE ZBIORNIKA



” Seria mieszarek pionowych FBD 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 samowyladowczego. Kiedy otwiera się zawór zbiornika, substancja stała jest pobierana z leja samowyladowczego 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.



JETMIX

The Jetmix model has been designed to mix products which need a low degree of shearing in applications requiring a homogenous result.

The high turning speed of the turbine generates the suction necessary to start the circulation of the liquid inside the vessel. Once drawn towards the turbine, part of the product is subjected to radial flow generated by shearing. The rest of the product is directed towards the bottom of the vessel, following the circulation generated by the axial flow.

The characteristics of this mixer prevent turnover of tank content before homogenising, mixing or dissolving. The design of the grooved body helps the pumping capacity of the mixer, achieving effective mixes in small and medium volumes without using baffles. Moreover, the anchoring system and mechanical sealing system means these units can be installed in nitrogen vessels with positive pressures and/or vacuum.

As a result, these units are ideal for homogenising, dispersing, suspending, mixing, crystallising and dissolving, and to improve heat exchange in the chemical, food, pharmaceutical and cosmetic industries.



JETMIX



„ Model Jetmix został zaprojektowany do mieszania produktów, które wymagają niewielkiego stopnia ścinania w zastosowaniach wymagających jednorodnego rezultatu.

Duża prędkość obrotowa turbiny powoduje ssanie niezbędne do rozpoczęcia cyrkulacji cieczy wewnątrz naczynia. Po pociągnięciu do turbiny, część produktu jest poddawana promieniowemu przepływowi generowanemu przez ścinanie. Reszta produktu jest skierowana w stronę dna naczynia, po cyrkulacji wytwarzanej przez przepływ osiowy.

Właściwości tego mieszalnika zapobiegają obrotowi zawartości zbiornika przed homogenizowaniem, mieszaniem lub rozpuszczaniem. Konstrukcja rowkowanego korpusu pomaga pompować pojemność mieszarki, uzyskując skuteczne mieszanki w małych i średnich objętościach bez użycia deflektorów. Ponadto system mocowania i mechaniczny system uszczelniania oznacza, że te jednostki mogą być instalowane w naczyniach azotowych z dodatnim ciśnieniem i / lub próżnią. W rezultacie jednostki te są idealne do homogenizacji, rozpraszania, zawieszania, mieszania, krystalizacji i rozpuszczania oraz do poprawy wymiany ciepła w przemyśle chemicznym, spożywczym, farmaceutycznym i kosmetycznym.



Exclusive Distributor in Poland
POMPY i SYSTEMY
pompy@pompy.pl
www.pompy.pl
ul. Kolibrów 4, 02-818 Warszawa
Tel: 022-5497940, Fax: 022-5497950

Wyłączny Dystrybutor w Polsce
POMPY i SYSTEMY
pompy@pompy.pl
www.pompy.pl
ul. Kolibrów 4, 02-818 Warszawa
Tel: 022-5497940, Fax: 022-5497950

Marfil Group Sp. z o.o. spółka komandytowa

Tel/fax: +48 22 610 19 82

**Ul. Chełmżyńska 70
04-247 Warsaw / Poland**

www.flussmann.com

info@flussmann.com

sales@flussmann.com

