

KlimaTMI

klimakucina

CONTROSOFFITTI ASPIRANTI

APPLICAZIONE POLIFUNZIONALE
TECNOLOGIE PER CUCINE E SALE

*Ventilated Ceilings / Multifunctional Application
Technologies for Kitchens and Dining Rooms*

KlimaTMI

KlimaTMI individua e mette a disposizione 3 aree di innovazione con prodotti e servizi dedicati e fornibili, rappresentate dai seguenti brand coordinati:

1 *klimakucina*

MICROCLIMA E CONTENIMENTO ENERGETICO IN CUCINA ASSICURATI

L'innovazione nelle cucine e nelle sale che garantisce il controllo del microclima e persegue il risparmio energetico, offrendo soluzioni che consentono di contenerne il fabbisogno.

2 *klimaklean*

ARIA PULITA IN OGNI AMBIENTE

Innovazione nella filtrazione d'aria per assicurare il controllo dell'inquinamento interno ed esterno degli ambienti in genere.

3 *klimashow*

CATERING IN QUALSIASI CONTESTO

Innovazione nelle cotture fuori contesto portando il catering ed il design vicino all'utente.

KlimaTMI has identified 3 areas of innovation, offering the market dedicated products and services under the following coordinated brands:

1- KlimaKucina - MICROCLIMATE AND ENERGY EFFICIENCY IN THE KITCHEN GUARANTEED

Innovation in kitchens and dining rooms that delivers microclimate control and energy savings, offering solutions designed to keep energy requirements to a minimum.

2 - KlimaKlean - CLEAN AIR IN EVERY ENVIRONMENT

Innovation in air filtration to deliver internal and external pollution control no matter when the environment.

3 - KlimaShow - CATERING IN ANY SETTING

Innovation in outdoor and mobile cooking taking catering and design to the user.

Ricerca & Sviluppo: la prototipazione

KlimaTMI crede nella ricerca e sviluppa opportunità per favorire, nella soluzione dei problemi, il coinvolgimento fattivo di rivenditori, centri di ricerca e clienti.

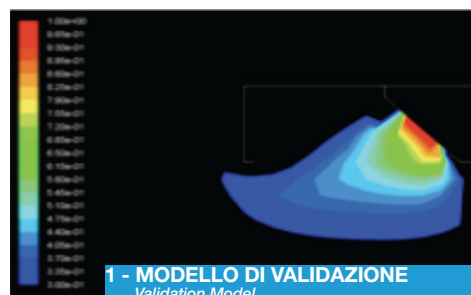
Per KlimaTMI il “problem solving” nasce nella condivisione e, per crescere insieme, mette a disposizione il proprio know-how lavorativo per:

- **sostenere il rivenditore** fornendo consulenza tecnica e progettuale per presentare soluzioni di qualità alle richieste dei loro clienti;
- **collaborare con enti / centri di ricerca pubblici e privati** per allargare la ricerca e realizzare il continuo miglioramento del proprio prodotto e delle sue caratteristiche prestazionali;
- **mettere a disposizione dei clienti**, per rinvenire nuove soluzioni ad hoc, i propri processi di **progettazione e prototipazione su misura**.

Research & Development: prototyping

KlimaTMI believes in researching and developing opportunities to encourage the active involvement of dealers, research centres and customers in the problem-solving process. For KlimaTMI, problem solving starts with sharing and, in order to promote mutual growth, we put our industry know-how to work in order to:

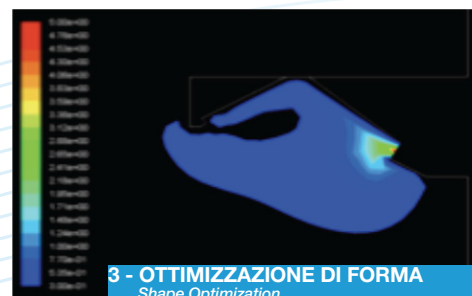
- *support dealers* by providing technical and design advice to offer quality solutions that meet their customers' demands;
- *work closely with public and private research centres/bodies* to broaden the scope of our research and achieve continuous improvement in our products and their performance;
- *provide customers with access to custom design and prototyping services* in order to come up with new ad hoc solutions.



1 - MODELLO DI VALIDAZIONE
Validation Model



2 - PROTOTIPAZIONE VIRTUALE
Virtual Prototyping



3 - OTTIMIZZAZIONE DI FORMA
Shape Optimization

“Innovazione, qualità dei materiali e l’attenzione nei dettagli sono i punti che fondano il nostro modo “sartoriale”, capace di ascolto e soluzioni uniche”

“Innovation, quality materials and attention to detail are the cornerstones of our “bespoke” approach, built on listening to customers and producing unique solutions”



klimakucina

Innovazione nelle cucine e nelle sale garantendo il controllo del microclima e perseguendo il risparmio energetico con soluzioni che consentono di contenerne il fabbisogno.

Klimacucina: Innovation in kitchens and dining rooms, delivering microclimate control and energy savings with solutions designed to keep energy requirements to a minimum.



klimakucina

Significa tecnologie per cucine e sale, realizzate con:

- **Controsoffitti aspiranti**
- **Sistemi di qualificazione dell'illuminazione**
- **Impianti aeraulici a flusso bilanciato**
- **Cappe a flusso bilanciato con batterie integrate**
- **Impianti con sistemi di lavaggio automatico dei filtri inox**
- **Impianti con sistemi antincendio**
- **Kappe innovative Air Saving**
- **Impianti di aspirazione con recupero del calore**
- **Impianti con sistemi di controllo intelligente flussi aspirati**

KlimaKucina

Means technologies for kitchens and dining rooms, consisting in:

- *Ventilated ceilings*
- *Superior lighting systems*
- *Balanced supply and exhaust air movement systems*
- *Compensating hoods with built-in coils*
- *Systems with stainless steel filter autowash feature*
- *Systems with fire suppression feature*
- *Innovative Air Saving Hoods*
- *Extraction systems with heat recovery*
- *Systems with smart extract air flow control feature*



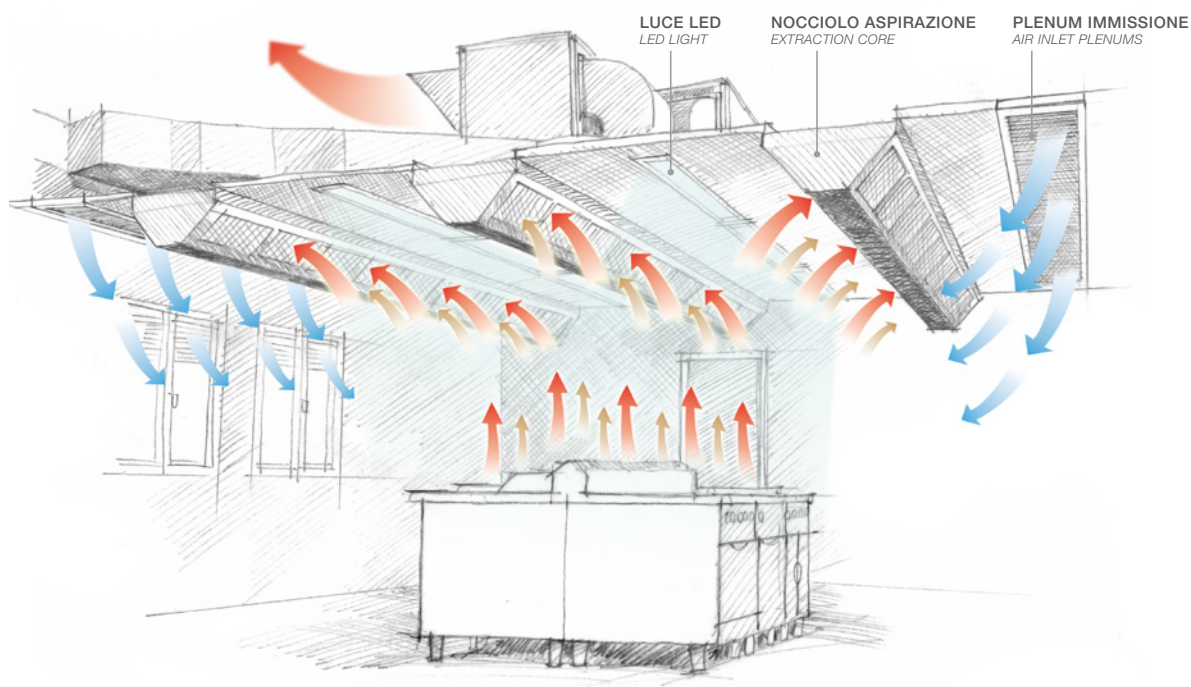


Controsoffitti aspiranti

GESTIONE OTTIMALE DEI FLUSSI D'ARIA

Con il Controsoffitto aspirante, la cucina professionale si trasforma in un ambiente flessibile, bello e organizzato. Le attrezzature possono essere posizionate liberamente, senza i rigidi vincoli imposti delle cappe tradizionali.

Si eliminano di conseguenza anche i volumi delle cappe, si offre ampia libertà e sicurezza di movimento, si migliora la qualità della percezione degli spazi, con maggiore possibilità di lavoro e migliore movimentazione.



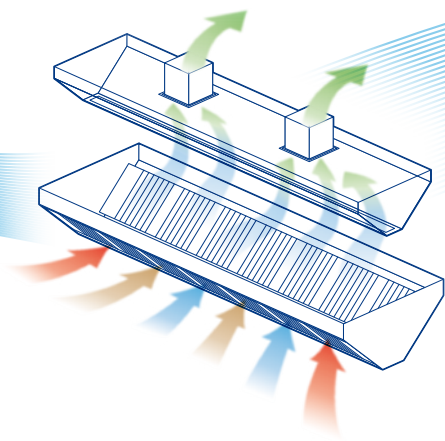
Ventilated ceilings

OPTIMAL AIR FLOW CONTROL

With the Ventilated Ceiling, the professional kitchen is turned into a flexible, attractive and well-organized space. Equipment can be positioned where needed, without the unbending constraints of traditional hoods.

Consequently, hoods no longer impinge on work space with their bulk, making the interior clearer and safer to move around, while improving the perceived quality of spaces, providing operators with more room for manoeuvre to carry out their tasks.





Controsoffitti aspiranti

GESTIONE SENZA BARRIERE

Le barriere architettoniche scompaiono con l'installazione di un plafone aspirante. L'installazione a controsoffitto, da muro a muro, permette di realizzare un sistema, di aspirazione e di climatizzazione, unico e totale per ogni zona della cucina.

Tale sistema, favorito da minori velocità di captazione dell'aria, consente una condizione climatica nuova: uniforme, confortevole, silenziosa e, soprattutto, più salubre per il cibo e più salutare per gli operatori.

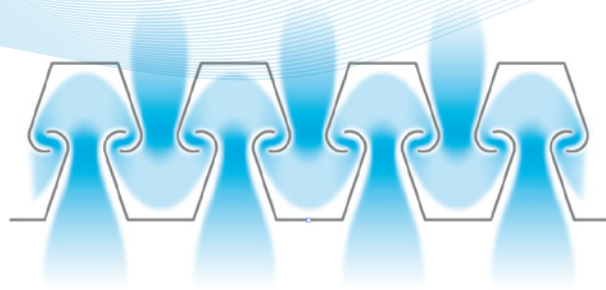
Ventilated ceilings

BARRIER-FREE AIR CONTROL

Installing a ventilated ceiling breaks down those architectural barriers. Installing a ceiling - from wall to wall - means producing an all-in-one extraction and HVAC system capable of covering each individual area of the kitchen.

This system, which benefits from lower air collection velocity, results in a new indoor climate: uniform, comfortable, quiet and, above all, healthier for the food and healthier for operators.





FILTRI INERZIALI (nota tecnica)

L'aspirazione dell'aria ambiente avviene mediante Filtri Inerziali alloggiati all'interno di noccioli di aspirazione di forma trapezoidale. Questi sono collegati tra loro con una rete di canali, così come il raccordo dei vari plenum di immissione aria, il tutto è nascosto alla vista, nella volta aspirante.



INERTIAL FILTERS (technical note)
Air is extracted from the interior by means of Inertial Filters housed inside extraction cores featuring a trapezoidal design. These cores are connected to each other with a network of ducting, as are the various air inlet plenums, all of which is hidden from view behind the ventilated ceiling.





Sistemi di qualificazione dell'illuminazione

LA LUCE GIUSTA, IN CUCINA, È FONDAMENTALE

Avere una luce ideale consente di operare con sicurezza e migliorare la qualità delle lavorazioni. La “brigata di cucina” saprà trarre il massimo dalla creatività e rendere dinamica e altamente soddisfacente ogni lavorazione.

La progettazione della distribuzione della luce trova nel controsoffitto aspirante un alleato eccezionale perché consente di posizionare i corpi illuminanti integrandoli nella pannellatura.

Si possono scegliere varie intensità di emissione luminosa (lumen) e tonalità di luce (gradi Kelvin) per rinvenire l'illuminazione richiesta e ideale per la varie zone della vostra cucina.

NUOVI PROFILI INOXLIGHT A LED E NUOVI FARETTI

La stretta collaborazione con aziende che realizzano apparati illuminanti tecnici molto performanti e personalizzati, consente a TMI di sperimentare nuove modalità di applicazione della illuminazione a led negli ambienti di lavoro. **Il led non produce calore e soprattutto si presta a programmazione nell'uso.** Infatti risulta sia molto direzionabile che molto gestibile nella forza di illuminazione e nella quantità di luce riducendo sprechi e concentrando la qualità della luce solo dove e quando necessario.



Superior lighting systems

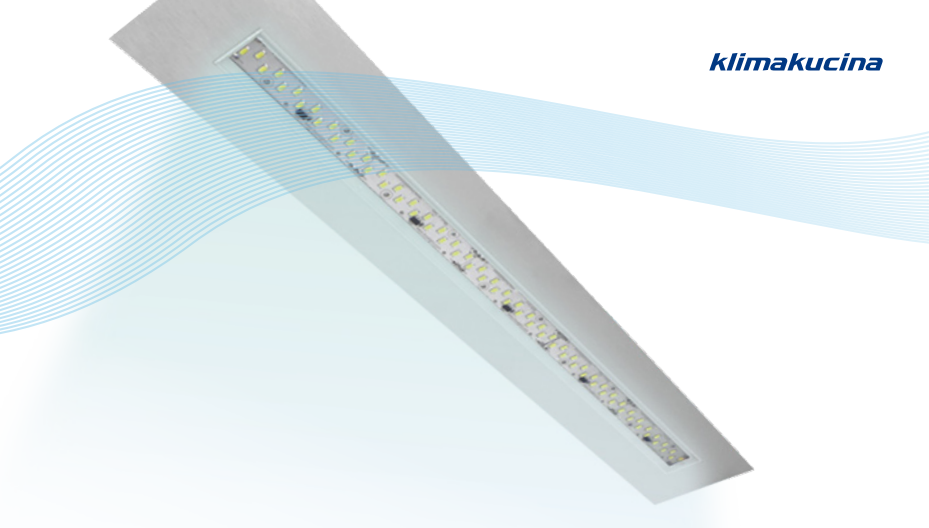
HAVING PROPER LIGHTING IN THE KITCHEN IS ESSENTIAL

Ideal lighting conditions allow operators to work safely and improve the quality of food cooking and preparation.

The “kitchen squad” will be able to let their creative juices flow and each task will be performed dynamically with outstanding results. A ventilated ceiling makes designing light distribution so much easier as its panelling can accommodate integral light fittings. You can choose the ideal amount of light emitted (lumens) and colour temperature (degrees kelvin) to suit each individual area of your kitchen.

NEW LED INOXLIGHT PROFILES AND NEW SPOTLIGHTS

*By working closely with companies making custom high-performance technical lighting equipment, we have been able to experiment with new ways of implementing LED lighting in workplaces. **LED lighting does not produce heat and, above all, is the perfect candidate for demand-controlled operation.** Indeed, lighting is easy to direct to where it is needed, while the amount and intensity of lighting can be controlled effortlessly, reducing energy waste and focusing light only where and when it is required.*



ARMATURE ILLUMINANTI (nota tecnica)

Illuminazione con tecnologia a Led ad alta luminosità e luce naturale 4000 °K da incasso in profilo ad incasso in alluminio anodizzato estruso; in grado di fornire una soglia minima di luce diffusa di 500 lux. Alimentazione di 220V/1Ph/50Hz / Grado di protezione IP65 con trattamento conformal coating.

LIGHTING ASSEMBLIES (technical note)

Extruded anodized aluminium recessed light profiles using high-brightness LED technology providing natural light (4000 °K), capable of producing a minimum level of diffused light of 500 lux. Power supply 220V/1Ph/50Hz / IP rating IP65 with conformal coating treatment.

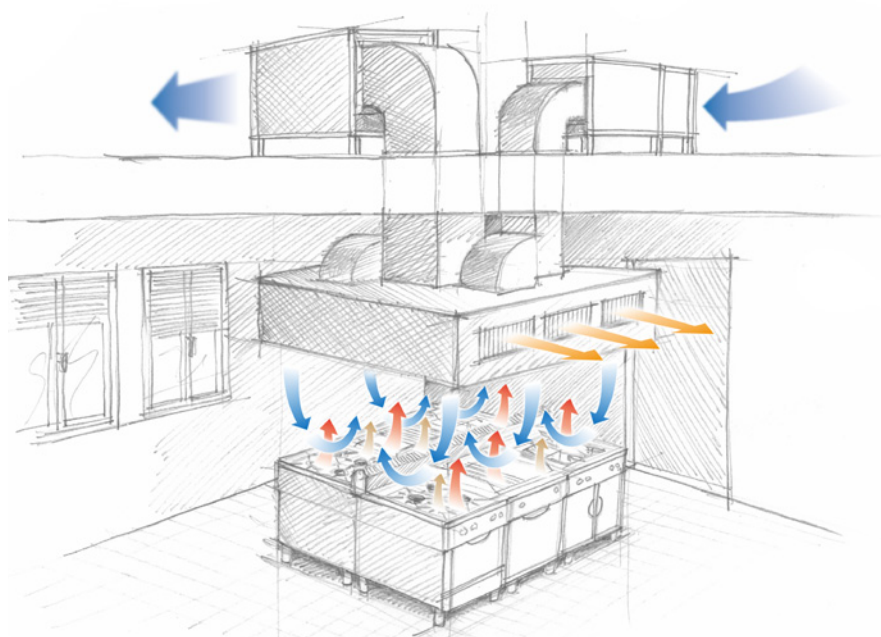
Impianti aeraulici a flusso bilanciato

Le cappe a flusso bilanciato hanno una duplice funzione: aspirano i fumi ed al tempo stesso immettono un certo quantitativo di aria di rinnovo all'interno della cappa stessa, creando un flusso di aria (induzione) che trascina i fumi verso i filtri.

La compensazione dell'aria sarà effettuata in parte in cappa ed in parte nell'ambiente, fino al raggiungimento del 90% dell'aria aspirata. Il locale cucina sarà così mantenuto in leggera depressione rispetto ai locali attigui.

VANTAGGI:

- l'aria immessa in cucina viene prelevata in zone non inquinate e viene filtrata: sicurezza di perfetta igiene;
- la cucina può essere riscaldata o raffreddata con la sola aria immessa in ambiente con evidente risparmio energetico e maggior facilità di controllo;
- l'aria immessa in ambiente viene opportunamente distribuita, evitando velocità elevate e correnti d'aria fastidiose per gli operatori, difatti la quantità d'aria immessa in cappa (induzione) non attraversa il locale cucina.



Balanced supply and exhaust air movement systems

Compensating hoods serve a dual purpose: they extract fumes and, at the same time, introduce a certain amount of fresh air into the actual canopy, creating an air flow (induction) that draws fumes towards the filters.

Air will be made up partly inside the actual canopy and partly in the interior until 90% of the extract air is reached. Thus a slightly negative pressure is maintained in the kitchen compared to adjacent rooms.

ADVANTAGES:

- *air introduced into the kitchen is taken from non-polluted areas and is filtered: peace of mind that comes with guaranteed perfect hygiene;*
- *the kitchen can be heated or cooled using just air supplied to the interior, resulting in clear energy savings and easier control;*
- *air supplied to the interior is suitably distributed, avoiding high velocities and draughts that can cause operator discomfort; indeed, the flow of air introduced into the hood (induction) does not go through the kitchen.*

Cappe a flusso bilanciato con batterie integrate

L'applicazione delle batterie di riscaldamento nelle cappe a flusso bilanciato consente l'immissione di aria neutra al di sotto della cappa e contemporaneamente l'immissione di aria riscaldata in ambiente. Si elimina e si semplifica notevolmente il layout dell'impianto: **ASPIRAZIONE PROFESSIONALE e BELLEZZA FUNZIONALE!**

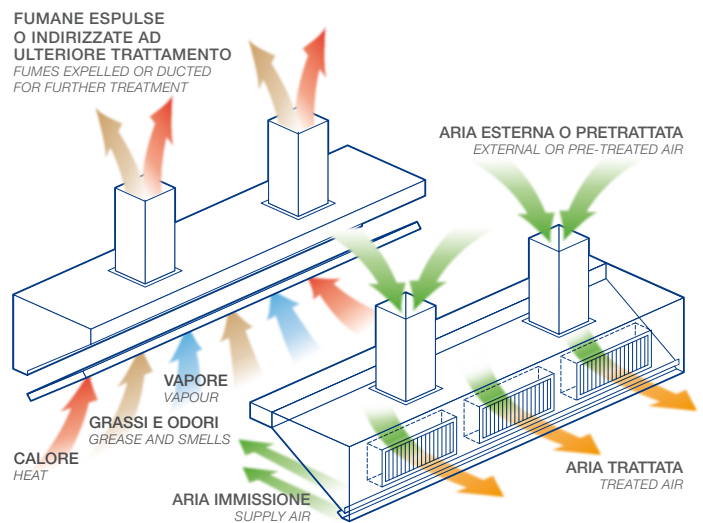
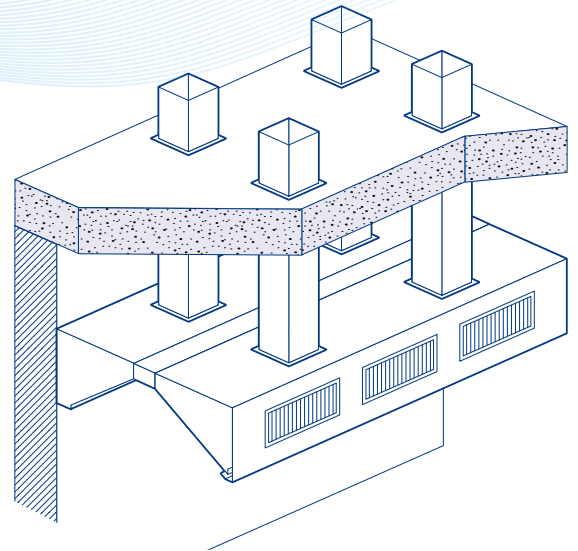
Il flusso d'aria esterna viene convogliato totalmente al plenum di immissione della cappa e quindi gestito separatamente per l'aria neutra d'immissione sotto cappa e per quella riscaldata d'immissione aria ambiente. La particolare conformazione consente di non variare gli ingombri esterni rispetto a una normale cappa a flusso compensato (**Modello di utilità depositato n° BA2013U000053**).

Compensating hoods with built-in coils

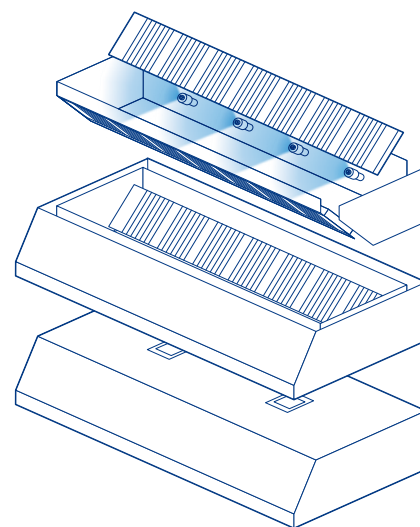
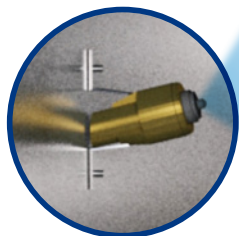
With heating coils installed in the compensating hoods, neutral air can be sent out from under the canopy and, at the same time, heated air is supplied to the interior. The system layout is simplified considerably as a result: **PROFESSIONAL EXTRACTION and FUNCTIONAL GOOD LOOKS!**

The entire flow of outside air is ducted to the hood's inlet plenum and is then handled separately, sending neutral air out from under the canopy and supplying the heated air to the interior.

The special conformation means its overall dimensions are not dissimilar from a regular compensating hood (**Registered utility model n° BA2013U000053**).



Impianti con sistemi di lavaggio automatico dei filtri inox



AUTOLAVAGGIO PROGRAMMATO

Il lavaggio continuativo dei filtri determina il mantenimento della qualità operativa degli stessi e quindi dell'intero processo funzionale. Klimakucina propone un sistema di autolavaggio personalizzabile sia dei filtri inox che degli ugelli nebulizzatori di tipo progressivo e autonomo con fasi di lavaggio, sgrassaggio, risciacquo, drenaggio reflui in rete fognaria.

Il sistema è dotato di quadro di comando e Controllo della sezione idraulica ed elettrica dell'impianto. La parte elettrica infine gestisce tutti i consensi al processo di Auto-lavaggio, rendendo possibile la programmazione di vari parametri quali:

- **il tempo di durata globale del ciclo di pulizie**
- **l'inizio temporale automatico del ciclo di pulizia**
- **la durata e le caratteristiche delle fasi componenti il ciclo**

Systems with stainless steel filter autowash feature **PROGRAMMED AUTOWASH**

Continuous filter washing keeps the filters and hence the whole work process operating at peak efficiency. Klimakucina comes with a customizable multi-stage autowash system for both the stainless steel filters and the spray nozzles that runs the various washing stages autonomously: washing, degreasing, rinsing and wastewater drainage to the sewer.

The system features a command and control panel for controlling the system's water supply and electricals. Lastly, the electrical part manages all the signals switching the various stages of the Autowash process on and off, making it possible to program the various parameters, such as:

- *overall cleaning cycle run time*
- *automatic cleaning cycle start timer*
- *duration and characteristics of the cycle's component stages*

Impianti con sistemi antincendio

LA SICUREZZA È NELL'ARIA, SONO LE SONDE A GESTIRLA!

Cercare e percepire fumi anomali è l'attività specialistica delle sonde che, opportunamente posizionate e coordinate, vigilano sulla eventuale proliferazione di fuochi liberi, per darne l'allarme e per un primo intervento automatico.

Su richiesta TMI dota le proprie attrezzature di queste utili tecnologie.

La sicurezza nasce dalla prevenzione come regola di progettazione.

Systems with fire suppression feature

WITH SENSORS ON THE JOB, SAFETY IS IN THE AIR!

Purpose-built sensors are suitably positioned and coordinated to sense when smoke is not part of normal cooking operations, poised to detect the spread of naked flames, giving the alarm and automatically activating the fire suppression system.

Our equipment can be ordered with these useful technologies built in.

Safety is a matter of prevention: a design rule we live by.



klimasaving



Kappe innovative Air Saving

Air Saving Innovative Hoods

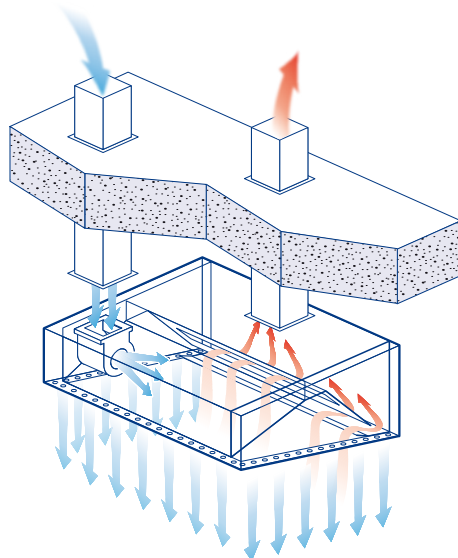


Meno aria da aspirare = meno energia

CAPPE KAV

Con la serie KAV, KlimaTMI propone una gamma di cappe nuove che, a parità d'ingombri, riducono la domanda di aria da aspirare, ottimizzano i flussi fluidodinamici e richiedono, per funzionare, meno potenza termica. I modelli KAV riducono del 35% i costi di energia e del 35% il fabbisogno dell'aria da trattare e le dimensioni dell'impianto, con benefici per:

- la proprietà / riduzione costi e ammortamenti
- gli operatori / maggiore comfort, meno movimentazione d'aria
- l'ambiente / sostenibilità ecologica per meno CO₂



35%

Riduzione portata d'aria trattata
Reduction in treated air flow

35%

Riduzione dei consumi energetici
Reduction in energy consumption



Less air to extract = less energy - KAV HOODS

With the KAV series, KlimaTMI has introduced a range of new hoods that, for the same overall dimensions, reduce extract air demand, optimizing air flow patterns and requiring less heating energy to operate. KAV models cut energy costs by 35% and both the amount of air requiring treatment and system size by 35%, which has a positive knock-on effect for:

- the owner / reduced costs and depreciation
- operators / greater comfort, less air movement
- the environment / environmental sustainability due to less CO₂

Impianti che recuperano l'energia dal calore

RECUPERO DI ENERGIA DA CALORE ESPULSO

Il calore generato nelle cucine può diventare energia utile: invece di essere disperso in ambiente può essere recuperato per preriscaldare l'aria di reintegro e/o annullare il relativo fabbisogno energetico.

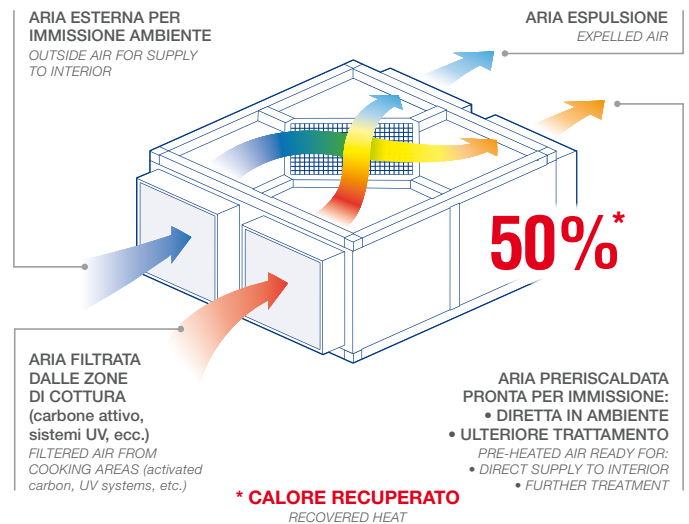
Il recuperatore di calore rende utilizzabile il 50% di tale calore. Con tale impianto si offre un sistema intelligente di riduzione degli sprechi, di risparmio economico e di riduzione di CO₂, si migliora la gradevolezza dell'ambiente di lavoro, si crea valore aggiunto allo sviluppo delle imprese.

Systems that recover heat energy **ENERGY RECOVERY FROM EXPELLED HEAT**

The heat generated in kitchens can be turned into usable energy: instead of being expelled into the atmosphere, it can be recovered to pre-heat the make-up air and/or cancel out the relevant energy demand.

The heat recovery unit makes 50% of this heat usable.

This system gives you a smart solution for reducing waste, saving money and reducing CO₂, it improves comfort levels in the workplace and creates added value to promote business growth.





KAFI: la cappa al bisogno!

KAFI / CONTROLLO FLUODINAMICO INTELLIGENTE

Come rendere semplice la complessità? Spesso l'utilizzo delle cappe non rispetta le reali necessità del singolo momento di lavoro. La diversità delle cotture per tempi, temperatura, umidità, odori, volumi, ha dato spazio all'idea di sonde specifiche per monitorare la variabilità delle situazioni e per gestire conseguentemente le portate d'aspirazione, le necessità di filtraggio, riscaldamento, reintegro e deodorizzazione necessarie. KlimaTMI con Intelli-Hood® lavorano insieme per il futuro prossimo.



KAFI: the hood that answers your needs!

KAFI/SMART AIR FLOW CONTROL

How do you make complexity simple? Hood use often fails to meet the actual needs of the job at hand. The sheer diversity of factors involved in cooking - time, temperature, moisture, odours and volumes - has inspired us to use specific sensors to monitor a situation's variables and adjust extraction rates, filtration, heating, make-up air and odour control accordingly. KlimaTMI teams up with Intelli-Hood® to cater to the needs of the near future.

CONTROSOFFITTO ASPIRANTE / *Ventilated Ceiling*

RISTORANTE JUMP - POGGIOFRANCO (BA)

RISTORANTE BICU - SAVIGNANO (BO)

RISTORANTE LA TAVERNETTA DEI F.LLI MARINELLI - RIPALIMOSANI (CB)

RISTORANTE IL PIZZAIOLO - ISERNIA

RISTORANTE HOTEL HASSLER - VILLA DE' MEDICI - ROMA

RISTORANTE HOTEL JOLLY - ROMA

RISTORANTE SANTA CATERINA - TARANTO

RISTORANTE 'A PICCIRIDDA - TORINO

RISTORANTE BICU - TRIESTE

RISTORANTE REALE CASADONNA - CASTEL DI SANGRO (AQ)

ALBERGO ERICA - ASIAGO (VI)

MENSA PROGETTO MODA - ALTAMURA (BA)

MENSA SEDE OLIO CARLI SPA - IMPERIA

MENSA CIRCOLO CANOTTIERI SAVOIA - NAPOLI

MENSA AUDITORIUM S. CECILIA - CITTÀ DEL VATICANO (RM)

MENSA MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI - PALAZZO DELLA FARNESINA - ROMA

MENSA MINISTERO DELLA DIFESA - CASERMA BAZZANI - ROMA

SCUOLA DI CUCINA NIKO FORMAZIONE - CHEF NIKO ROMITO - CASTEL DI SANGRO (AQ)

CENTRO COTTURA PER MENSE PUBBLICHE - F.LLI LADISA SPA - MODUGNO (BA)

CUCINA SEGRETARIATO DELLA PRESIDENZA QUIRINALE - ROMA

SCUOLA ALBERGHIERA CENTRO ELIS - ROMA

SCUOLA DI CUCINA ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA - CHEF ANGELO TROIANI - ROMA

CENTRO FOOD GO.GO. SRL - CASTELVETRANO (TP)

ISTITUTO ALBERGHIERO DI SCHIO - SCHIO (VI)

ESTERO / *ABROAD*

RISTORANTE DA CICCIO - VALONA - ALBANIA

RISTORANTE CRVENA LUKA - BIOGRAD - CROAZIA

RISTORANTE HO.RE.CA. - LUSSEMBURGO - LUSSEMBURGO

RISTORANTE MIA ZIA - BELVAUX - LUSSEMBURGO

MENSA MAGAZZINI METRO - BUCAREST - ROMANIA

PESCHERIA ICHTHYS - LUGANO - SVIZZERA

**IMPIANTI DI ASPIRAZIONE A FLUSSO BILANCIATO
CON REINTEGRO** / *Balanced Supply and Exhaust Systems with Make-up Air*

- RISTORANTE AGRITURISMO MARINELLA** - SAN PIETRO IN BERGAMO (AT)
- RISTORANTE IL MELOGRANO - TRANI (BA)**
- RISTORANTE VILLA CIARDI** - BISCEGLIE (BA)
- RISTORANTE CASCINA FAIDA** - PONTINA (BG)
- RISTORANTE TENUTA DONNA CLEMENTINA** - CASAMARCIANO (CA)
- RISTORANTE VILLA DONNA LISA LEONE DE CASTRIS** - SANDONACI (LE)
- RISTORANTE OSTERIA LA FRANCESCANA** - CHEF MASSIMO BOTTURA - MODENA
- RISTORANTE MARINA GRANDE** - AMALFI (NA)
- RISTORANTE MAMA CASA IN CAMPAGNA** - NAPOLI
- RISTORANTE BAR TOURING** - PALERMO
- RISTORANTE IEMMI** - PARMA
- RISTORANTE HOTEL PACCHIOSI** - PARMA
- RISTORANTE PIZZERIA PORFIDO** - COLLECCHIO (PR)
- RISTORANTE TOUTES LES HEURES DI TAMBURELLI** - CASTELMADAMA (RM)
- RISTORANTE HOTEL CARDINAL - ROMA**
- RISTORANTE U TRAPITU DI V. PETRAGLIA** - ACQUASAVENA (SA)
- RISTORANTE PANORAMA GOLF** - VARESE
- RISTORANTE VITTORIO EMANUELE** - VERONA
- PUB PLACE** - CUSANO MILANINO (MI)
- PANIFICATORI GALLOTTA** - POLICORO (MT)

AIR MOVING SPECIALIST MANUFACTURE OF EXTRACTION HOODS AIR DISTRIBUTION

AND HANDLING SYSTEMS FOR RESIDENTIAL, COMMERCIAL, INDUSTRIAL AND FOOD SERVICE ENVIRONMENTS - A



STORAGE - **SPECIALISTI**
INDUSTRIALI E DI
DISTRIBUZIONE E TRATTAMENTO DELL'ARIA PER AMBIENTI CIVILI, INDUSTRIALI E DI
AZIONE, SISTEMI DI DISTRIBUZIONE

SPECIALISTI IN AERAUCA COSTRUZIONE CAPPE DI ASPIRAZIONE

