

# Unità interne invisibili per un clima elegante



**IL RISTORANTE**  
Caffè Excelsior di  
Piazza M. Olivetta  
a Portofino (GE)

Il ristorante Caffè Excelsior è ubicato in una prestigiosa piazzetta a Portofino, nell'incantevole cornice di facciate decorate tipiche dell'edilizia Ligure; di fronte, si apre il porticciolo dove approdano imbarcazioni provenienti da tutto il mondo. Il locale è in grado di ospitare

circa 110 persone nella parte esterna e 40 nella parte interna. La necessità della committenza è stata quella di climatizzare la zona interna e, a causa delle peculiarità strutturali e relative dell'ubicazione dell'immobile, le problematiche da risolvere sono state numerose. La proprietà si è rivolta al tecnico Fabio Ameri che, dopo un'attenta analisi del caso, ha trovato nel catalogo tecnico Olimpia Splendid Divisione Idronica una soluzione a tutti i problemi.

## Le problematiche tecniche

La parte interna del locale ha un fabbisogno di circa 10 kW per il trattamento estivo e non sarebbe stato possibile installare una macchina raffreddata ad aria; nel contempo, l'eventualità di un'unità condensata ad acqua, avrebbe vincolato la scelta a un impianto con acqua a perdere, assolutamente non proponibile. L'altro problema era costituito dai terminali che, per motivi architettonici e di praticità,

dovevano essere del tipo a incasso nonostante le pareti perimetrali in pietra: la realizzazione delle nicchie di contenimento dei ventilconvettori avrebbe presentato problemi sia strutturali che di esecuzione. Infine, il cliente ha richiesto di poter regolare l'impianto con tre diverse configurazioni in termini di temperatura con la zona più interna con set-point di 20 °C.

## Le soluzioni adottate

L'installatore ha proposto di risolvere il problema del refrigeratore installando una macchina modello Ci1 10 di Olimpia Splendid: questa unità, in grado di erogare 10 kW di potenza frigorifera con acqua di mandata a 7 °C, ha la particolarità di sfruttare un condensatore ibrido in parte raffreddato ad aria e in parte ad acqua. Questa soluzione ha permesso di prelevare ed espellere l'aria di raffreddamento tramite due condotti con diametro pari a 160 mm e di usufruire di una piccola quantità d'acqua prelevata da una vasca interna alla macchina senza

## Scheda lavori



**Oggetto:**  
realizzazione di impianto di climatizzazione e deumidificazione per il ristorante Caffè Excelsior di Portofino (GE)



**Progettazione:**  
Architetto Spina



**Installazione:**  
Ameri Fabio, Ameri & Impianti di Genova



**Fornitura materiali:**  
Termoarriel snc di Novi Ligure con prodotti Olimpia Splendid S.p.A.

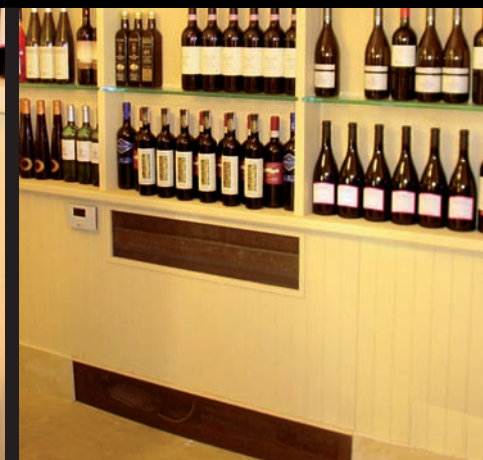
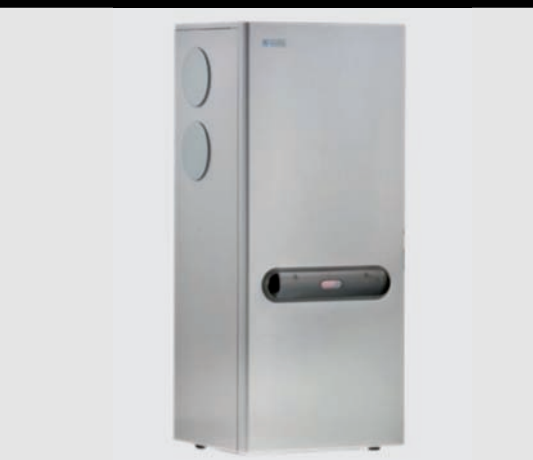


**Materiale impiegato:**  
n° 1 chiller Ci1 da 10,3 kW  
n° 8 Terminali d'impianto Bi2 SLI 800 a incasso

la necessità di alte portate d'acqua da parte dell'impianto di alimentazione. La macchina è stata installata in modo pensile in cucina per non occupare spazio. I ventilconvettori Olimpia Splendid serie Bi2 nel modello Sli 800 hanno risolto il problema delle nicchie: avendo una profondità di soli 126 mm hanno reso quest'opera edile realizzabile. Il sistema SIOS di Olimpia Splendid è stato completato con l'utilizzo della regolazione modello AQUA in grado di far dialogare le unità terminali tramite un collegamento bus con protocollo Modbus e con un centralizzatore posto vicino alla cassa: in questo modo, da un unico punto si possono gestire tre diverse zone con funzioni e set-point differenti.

**IL REFRIGERATORE.** La macchina è stata installata in modo pensile in cucina per non occupare spazio.

**L'INSTALLAZIONE.** I ventilconvettori Olimpia Splendid serie Bi2 nel modello Sli 800 hanno risolto il problema delle nicchie: avendo una profondità di soli 126 mm hanno reso quest'opera edile realizzabile.



**l'installatore**

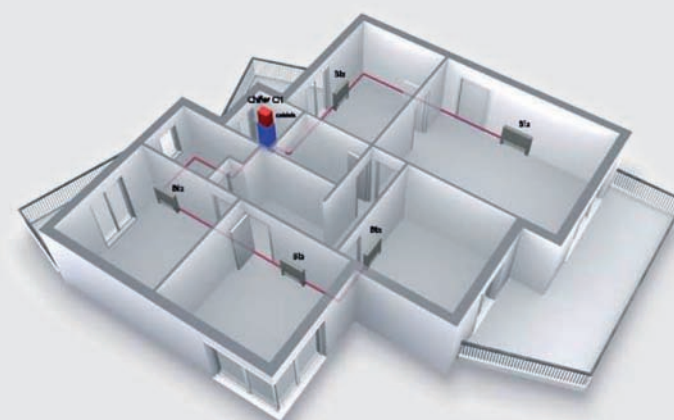
Ameri Fabio,  
Ameri & Impianti di Genova

## Le scelte dell'installatore

L'installatore ha proposto una macchina modello Ci1 10 di Olimpia Splendid: questa unità, in grado di erogare 10 kW di potenza frigorifera con acqua di mandata a 7 °C, ha la caratteristica di sfruttare un condensatore ibrido in parte raffreddato ad aria e in parte ad acqua.

La soluzione ha permesso di prelevare ed espellere l'aria di raffreddamento tramite due condotti con diametro pari a 160 mm e di usufruire di una piccola quantità d'acqua prelevata da una vasca interna alla macchina senza la necessità di alte portate d'acqua da parte dell'impianto di alimentazione.

## Lo schema tecnico



**IL DISEGNO** rappresenta la soluzione di impianto SIOS con ventilradiatori Bi2 che, associati al refrigeratore Ci1 e a una caldaia a condensazione sono in grado di raffreddare e riscaldare gli ambienti offrendo condizioni di comfort (il disegno è un esempio generico non riferito al ristorante esaminato nell'articolo).