



Solar Brother startet die Industrialisierung des Sunchef Pro, eines Solarofens für Gastronomie- und Outdoor-Hotelprofis!



Ein leistungsstarker Solarofen „Made in France“, mit dem Profis ihre Energiekosten senken können!

Das auf die Entwicklung ökologischer Solarlösungen spezialisierte französische Startup Solar Brother kündigt die Industrialisierung eines Solarofens speziell für die Welt der Gemeinschaftsverpflegung an: den SUNCHEF PRO. Dieser „großformatige“ Solarofen, der teilweise von ADEME subventioniert werden kann, erfüllt die Bedürfnisse von Fachleuten (Restaurants, Campingplätze, Beherbergungsbetriebe, Caterer usw.), die nach effizienten Energielösungen suchen, die kostengünstiger sind als Elektro- oder Gasöfen.

Der Sunchef Pro wird vom 28. Juni bis 2. Juli 2023 beim La Baule Cinema and Film Music Festival im Rahmen einer künstlerischen und kulinarischen Immersion präsentiert, die von Carl Guyader von Passion Froid, Pomona-Gruppe, organisiert wird. Profis, die das Solarkochen entdecken möchten, wenden sich bitte zur Registrierung an Solar Brother.

Ein „riesiger“ Solarofen, der auf bis zu 250°C heizt!

Mit seiner 1,8 m großen Sensorfläche und 36 Litern Garvolumen kann der SUNCHEF PRO mehr als 50 Personen versorgen. Es funktioniert auch bei bewölktem Himmel und erreicht eine Temperatur von 250 °C. Es verfügt über 2 Edelstahlgestelle für die Zubereitung von 2 verschiedenen Zubereitungen. Darüber hinaus arbeitet es dank seines Photovoltaik-Panels und seines Akkus, die eine Ausrichtung zur Sonne ermöglichen, völlig autonom. Genug, um den höchsten Ansprüchen von Gastronomie- und Campingprofis gerecht zu werden: Gilles Gallo, CEO von Solar Brother, erklärt die Gründe für die Industrialisierung des SUNCHEF PRO „Unsere Mission ist es, den Einsatz von Solarkochen mit allen Mitteln zu demokratisieren! “ *Wir stellten jedoch fest, dass es nicht wirklich Produkte gab, die den Erwartungen von Profis entsprachen, und haben deshalb den SUNCHEF PRO entworfen, einen in Frankreich hergestellten Ofen, der in Carnoules im Var hergestellt wird. »*

Erste abschließende Erfahrungen mit Gastronomen!

Vor der Industrialisierung des SUNCHEF PRO konnte Solar Brother erste schlüssige Experimente mit Profis durchführen, darunter **Pierre André, Gründer des Restaurants Présage in Marseille**: „Ich benutze den SUNCHEF PRO seit 2 Jahren täglich und bin völlig überzeugt!“ Meines Wissens bin ich der erste Gastronom in Europa, der täglich mit der Sonne kocht, und doch wenn man darüber nachdenkt, ist es so offensichtlich, dass die Hälfte der Energie, die wir verbrauchen, für die Wärmeerzeugung aufgewendet wird! Und über den Aspekt der Energieeinsparung hinaus haben wir eine sehr gute Kochqualität, ähnlich der, die wir in einer gusseisernen Auflaufform bei 180 °C erreichen würden, der idealen Ergänzung zu einem herkömmlichen Herd.“



Damit erfüllt der SUNCHEF PRO voll und ganz die Erwartungen der Open-Air-Hotellerie, die sich jeden Tag mehr in Richtung einer größeren Energiesparsamkeit und der Reduzierung ihrer Kohlenstoffbelastung bewegt: „Was könnte logischer sein, mit der Sonne zu kochen, wenn sie da ist.“? Wir erreichen die gleichen Temperaturen wie in einem herkömmlichen Ofen“, erklärt Rémi Bouschon, verantwortlich für die Entwicklung der professionellen Catering-Aktivitäten bei Solar Brother.

Subventionen, die die Industrialisierung der Branche fördern!

„Unsere Öfen sind einfach zu bedienen, funktional und schnell rentabel, insbesondere weil ADEME einen großen Teil der Anschaffung über den Fonds für nachhaltigen Tourismus subventioniert, ein Sprungbrett für den ökologischen Wandel von Restaurants und Touristenunterkünften.“ sagt Gatien Brault, CEO von Solar Brother. Solaröfen, Solar-Dörrgeräte und der norwegische Topf gelten seit kurzem als förderfähig für den Fonds für nachhaltigen Tourismus, der eine finanzielle Unterstützung von bis zu 7.500 Euro für Restaurants und Beherbergungsbetriebe in ländlichen und stadtnahen Gebieten gewährt.

Über Solar Brother: Solar

Brother wurde 2016 von Gilles Gallo und Gatien Brault gegründet und entwickelt eine Reihe genialer und „außenfreundlicher“ Objekte, die auf der Grundlage konzentrierter Sonnenenergie arbeiten und mithilfe eines Systems parabolischer reflektierender Spiegel eingefangen werden: eine Technologie, die so alt ist wie Archimedes und das hat fast jeder als Kind mit der Lupe erlebt. Basierend auf diesem Prinzip hat Solar Brother eine umfassende Palette innovativer Produkte entwickelt und vertreibt, darunter drei Gewinner des Lépine-Preises. Sie sind in fast 300 Verkaufsstellen in Europa vertreten, mit einer vielversprechenden Markteinführung in Japan.

Dank der Unterstützung der Public Investment Bank sowohl für Innovation als auch für den Export möchte Solar Brother nun die Entwicklung der Marke international, insbesondere in Deutschland und den Vereinigten Staaten, beschleunigen.

Solar Brother ist bestrebt, seine Auswirkungen auf die Umwelt so weit wie möglich zu reduzieren und verwendet recycelte, upgecycelte Materialien sowie abfallfreie Verpackungen und produziert in Frankreich.

Weitere Informationen: <https://www.solarbrother.com/>

Pressekontakt The Web of Media – David PILO Tel. +33

4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37 – dpilo@latoiledesmedias.com