



¡Solar Brother lanza la industrialización del Sunchef Pro, un horno solar dedicado a los profesionales de la restauración y la hostelería al aire libre!



¡Un horno solar "Made in France" de alto rendimiento que permite a los profesionales reducir sus facturas de energía!

Especializada en el diseño de soluciones solares ecológicas, la startup francesa Solar Brother anuncia la industrialización de un horno solar especialmente dedicado al mundo de la restauración colectiva, el SUNCHEF PRO. Subvencionado en parte por ADEME, este horno solar de "gran formato" responde a las necesidades de los profesionales (restauración, campings, alojamientos, hostelería, etc.) que buscan soluciones energéticas eficientes y menos costosas que los hornos eléctricos o de gas.

El Sunchef Pro se presentará en el Festival de Cine y Música de Cine de La Baule del 28 de junio al 2 de julio de 2023 como parte de una inmersión artística y culinaria organizada por Carl Guyader de Passion Froid, grupo Pomona. Para los profesionales que deseen descubrir la cocina solar, póngase en contacto con Solar Brother para registrarse.

¡Un horno solar "gigante" que calienta hasta 250°C!

Con sus 1,8 m de superficie sensora, para 36 litros de volumen de cocción, el SUNCHEF PRO puede abastecer a más de 50 personas. Funciona incluso con cielo nublado y alcanza una temperatura de 250°C. Dispone de 2 rejillas de acero inoxidable para realizar 2 preparaciones diferentes. Además, funciona con total autonomía, gracias a su panel fotovoltaico y su acumulador que le permiten orientarse de cara al sol. Suficiente para satisfacer las más altas exigencias de los profesionales de la restauración y los campings: Gilles Gallo, director general de Solar Brother, explica los motivos de la industrialización del SUNCHEF PRO "¡Nuestra misión es democratizar por todos los medios el uso de la cocina solar! Sin embargo, nos dimos cuenta de que realmente no había productos adecuados a las expectativas de los profesionales, por lo que diseñamos el SUNCHEF PRO, un horno hecho en Francia, producido en Carnoules, en el Var »

¡Primeras experiencias concluyentes con restauradores!

Antes de industrializar el SUNCHEF PRO, Solar Brother pudo realizar experimentos iniciales concluyentes con profesionales, incluido **Pierre André, fundador del restaurante Présage en Marsella:** " ¡ Uso el SUNCHEF PRO a diario durante 2 años y estoy totalmente convencido! Que yo sepa, soy el primer restaurador de Europa en cocinar con el sol todos los días, pero cuando lo piensas, es tan obvio que la mitad de la energía que consumimos se usa para producir calor. Y más allá del aspecto del ahorro energético, tenemos una muy buena cocción, un poco como la que obtendríamos en una cazuela de hierro fundido a 180°C, el complemento ideal de un fogón tradicional".



El SUNCHEF PRO responde así plenamente a las expectativas de la hostelería al aire libre, que cada día avanza más hacia una mayor sobriedad energética y la reducción de su impacto en carbono: "Qué más lógico que cocinar con el sol, cuando está ? Alcanzamos las mismas temperaturas que con un horno tradicional", especifica Rémi Bouschon, responsable del desarrollo de la actividad de restauración profesional de Solar Brother.

¡Subvenciones que promuevan la industrialización del sector!

"Nuestros hornos son fáciles de usar, funcionales y rápidamente rentables, sobre todo porque ADEME subvenciona gran parte de la adquisición, a través del Fondo de Turismo Sostenible, un trampolín para la transición ecológica de restaurantes y alojamientos turísticos. dice Gatien Brault, CEO de Solar Brother. Los hornos solares, los deshidratadores solares y la olla noruega se han considerado recientemente elegibles para el Fondo de Turismo Sostenible, para ayudas económicas de hasta 7.500 euros para restaurantes y proveedores de alojamiento ubicados en zonas rurales y periurbanas.

Acerca de Solar Brother:

Creado por Gilles Gallo y Gatien Brault en 2016, Solar Brother desarrolla una gama de objetos ingeniosos y "amigables al aire libre" que funcionan a base de energía solar concentrada, capturada mediante un sistema de espejos reflectores parabólicos: una tecnología tan antigua como Arquímedes y que casi todo el mundo ha vivido con lupa cuando era niño. Basado en este principio, Solar Brother ha diseñado y distribuye una gama completa de productos innovadores, incluidos 3 ganadores del premio Lépine. Están presentes en cerca de 300 puntos de venta en Europa, con un prometedor lanzamiento en Japón.

Beneficiándose del apoyo del Banco de Inversión Pública, tanto para la innovación como para la exportación, Solar Brother ahora desea acelerar el desarrollo de la marca a nivel internacional, particularmente en Alemania y los Estados Unidos. Comprometidos con reducir su impacto ambiental tanto como sea posible, Solar Brother utiliza materiales reciclados, up-cycled y embalajes 0-residuos y fabricación francesa.

Para más información: <https://www.solarbrother.com/>

Contacto de prensa La Web de los Medios - David

PILO Tel. +33 4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37 – dpilo@latoiledesmedias.com