



Solar Brother lancia l'industrializzazione del Sunchef Pro, un forno solare dedicato ai professionisti della ristorazione e degli hotel all'aper



Un forno solare "Made in France" ad alte prestazioni che consente ai professionisti di ridurre le bollette energetiche!

Specializzata nella progettazione di soluzioni solari ecologiche, la startup francese Solar Brother annuncia l'industrializzazione di un forno solare appositamente dedicato al mondo della ristorazione collettiva, il SUNCHEF PRO. In grado di essere sovvenzionato in parte da ADEME, questo forno solare "di grande formato" soddisfa le esigenze dei professionisti (ristoranti, campeggi, strutture ricettive, ristoratori, ecc.) alla ricerca di soluzioni energetiche efficienti e meno costose dei forni elettrici o a gas. .

Il Sunchef Pro sarà presentato al La Baule Cinema and Film Music Festival dal 28 giugno al 2 luglio 2023 nell'ambito di un'immersione artistica e culinaria organizzata da Carl Guyader di Passion Froid, gruppo Pomona. Per i professionisti che desiderano scoprire la cottura solare, si prega di contattare Solar Brother per la registrazione.

Un forno solare "gigante" che riscalda fino a 250°C!

Con i suoi 1,8 m di superficie sensore, per 36 litri di volume di cottura, **SUNCHEF PRO può rifornire più di 50 persone**. Funziona anche con cielo nuvoloso e raggiunge una temperatura di 250°C. Dispone di 2 griglie in acciaio inox per realizzare 2 diverse preparazioni. Inoltre, funziona in completa autonomia, grazie al suo pannello fotovoltaico e alla sua batteria di accumulo che gli permettono di essere orientato verso il sole. Abbastanza per soddisfare le massime esigenze dei professionisti della ristorazione e dei campeggi: Gilles Gallo, CEO di Solar Brother, spiega i motivi dell'industrializzazione del SUNCHEF PRO "La nostra missione è democratizzare l'uso della cottura solare con tutti i mezzi ! *Tuttavia, ci siamo resi conto che non esistevano davvero prodotti adatti alle aspettative dei professionisti, per questo abbiamo progettato il SUNCHEF PRO, un forno made in France, prodotto a Carnoules, nel Var* »

Prime esperienze conclusive con i ristoratori!

Prima di industrializzare il SUNCHEF PRO, Solar Brother ha potuto effettuare i primi esperimenti conclusivi con professionisti, tra cui **Pierre André, fondatore del ristorante Présage a Marsiglia**: " *Uso il SUNCHEF PRO quotidianamente da 2 anni e ne sono assolutamente convinto! Che io sappia, sono il primo ristoratore in Europa a cucinare quotidianamente con il sole, eppure a pensarci bene è ovvio che metà dell'energia che consumiamo serve per produrre calore! E al di là dell'aspetto del risparmio energetico, abbiamo una cottura molto buona, un po' come quella che otterremmo in una casseruola di ghisa a 180°C, il complemento ideale di un fornello tradizionale*".



Il SUNCHEF PRO soddisfa così pienamente le aspettative del settore alberghiero all'aria aperta, che ogni giorno si sta muovendo sempre più verso una maggiore sobrietà energetica e la riduzione del proprio impatto di carbonio: "Cosa c'è di più logico cucinare con il sole, quando c'è? Raggiungiamo le stesse temperature di un forno tradizionale" specifica Rémi Bouschon, responsabile dello sviluppo dell'attività di ristorazione professionale per Solar Brother.

Sussidi che promuovono l'industrializzazione del settore!

"I nostri forni sono facili da usare, funzionali e rapidamente redditizi, soprattutto perché ADEME sovvenziona gran parte dell'acquisizione, tramite il Fondo per il turismo sostenibile, trampolino di lancio per la transizione ecologica di ristoranti e strutture ricettive. . afferma Gatien Brault, CEO di Solar Brother. I forni solari, i disidratatori solari e la pentola norvegese sono stati recentemente considerati ammissibili al Fondo per il turismo sostenibile, per aiuti finanziari fino a 7.500 euro per ristoranti e strutture ricettive situate nelle aree rurali e periurbane.

A proposito di Solar

Brother: Creato da Gilles Gallo e Gatien Brault nel 2016, Solar Brother sviluppa una gamma di oggetti ingegnosi e "adatti all'esterno" che funzionano sulla base dell'energia solare concentrata, catturata utilizzando un sistema di specchi riflettenti parabolici: una tecnologia vecchia quanto Archimede e che quasi tutti hanno sperimentato da bambini con una lente d'ingrandimento. Sulla base di questo principio, Solar Brother ha progettato e distribuisce una gamma completa di prodotti innovativi, tra cui 3 vincitori del premio Lépine. Sono presenti in quasi 300 punti vendita in Europa, con un promettente lancio in Giappone.

Beneficiando del sostegno della Public Investment Bank, sia per l'innovazione che per l'esportazione, Solar Brother desidera ora accelerare lo sviluppo del marchio a livello internazionale, in particolare in Germania e negli Stati Uniti. Impegnato a ridurre il più possibile il suo impatto ambientale, Solar Brother utilizza materiali riciclati, riciclati e imballaggi a zero rifiuti e produzione francese.

Per maggiori informazioni: <https://www.solarbrother.com/>

Contatto stampa The Web of Media - David PILO tel.

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