



A Solar Brother está a lançar a industrialização do Sunchef Pro, um forno solar vocacionado para os profissionais da restauração e hotelaria outdoor!



Um forno solar "Made in France" de alto desempenho que permite aos profissionais reduzir suas contas de energia!

Especializada na conceção de soluções solares ecológicas, a startup francesa Solar Brother anuncia a industrialização de um forno solar especialmente vocacionado para o mundo da restauração coletiva, o SUNCHEF PRO. Podendo ser subsidiado em parte pela ADEME, este forno solar de "grande formato" responde às necessidades dos profissionais (restaurantes, parques de campismo, alojamentos, restauração, etc.) que procuram soluções energéticas eficientes e menos dispendiosas do que os fornos elétricos ou a gás.

O Sunchef Pro será apresentado no La Baule Cinema and Film Music Festival de 28 de junho a 2 de julho de 2023 como parte de uma imersão artística e culinária organizada por Carl Guyader do Passion Froid, grupo Pomona. Para os profissionais que desejam conhecer a cozedura solar, contacte a Solar Brother para se registar.

Um forno solar "gigante" que aquece até 250°C!

Com sua superfície sensora de 1,8 m, para 36 litros de volume de cozimento, o SUNCHEF PRO pode **abastecer mais de 50 pessoas**. Funciona mesmo em céu nublado e atinge uma temperatura de 250°C. Possui 2 prateleiras de aço inoxidável para fazer 2 preparações diferentes. Além disso, funciona em total autonomia, graças ao seu painel fotovoltaico e à sua bateria acumuladora que permitem a sua orientação solar. Suficiente para atender às mais altas demandas dos profissionais de catering e camping: Gilles Gallo, CEO da Solar Brother, explica os motivos da industrialização do SUNCHEF PRO "Nossa missão é democratizar o uso do cozimento solar por todos os meios ! *No entanto, percebemos que não havia realmente produtos adequados às expectativas dos profissionais, por isso projetamos o SUNCHEF PRO, um forno made in France, produzido em Carnoules, no Var* »

Primeiras experiências conclusivas com restauradores!

Antes de industrializar o SUNCHEF PRO, Solar Brother pôde realizar experiências iniciais conclusivas com profissionais, incluindo **Pierre André, fundador do restaurante Présage em Marselha:** " *Uso o SUNCHEF PRO diariamente há 2 anos e estou totalmente convencido! Que eu saiba, sou o primeiro dono de restaurante na Europa a cozinhar com o sol diariamente, mas quando você pensa sobre isso, é tão óbvio que metade da energia que consumimos é usada para produzir calor! E para além da vertente da poupança energética, temos uma cozedura muito boa, um pouco como a que obteríamos numa caçarola de ferro fundido a 180°C, o complemento ideal para um fogão tradicional*".



O SUNCHEF PRO responde assim plenamente às expectativas da hotelaria ao ar livre, que caminha cada vez mais para uma maior sobriedade energética e para a redução do seu impacto carbónico: "O que seria mais lógico cozinhar *com o sol, quando está lá ? Atingimos as mesmas temperaturas de um forno tradicional*", especifica Rémi Bouschon, responsável pelo desenvolvimento da atividade de restauração profissional da Solar Brother.

Subsídios que promovem a industrialização do setor!

"Os nossos fornos são fáceis de utilizar, funcionais e rapidamente rentáveis, até porque a ADEME subsidia grande parte da aquisição, através do Fundo de Turismo Sustentável, trampolim para a *transição ecológica da restauração e alojamento turístico*. . diz Gatien Brault, CEO da Solar Brother. Os fornos solares, os desidratadores solares e a panela norueguesa foram recentemente considerados elegíveis para o Fundo de Turismo Sustentável, para um apoio financeiro até 7.500 euros a restaurantes e alojamentos localizados em zonas rurais e periurbanas.

Sobre o Solar Brother:

Criado por Gilles Gallo e Gatien Brault em 2016, o Solar Brother desenvolve uma gama de objetos engenhosos e "amigáveis ao ar livre" operando com base na energia solar concentrada, captada por meio de um sistema de espelhos refletores parabólicos: uma tecnologia tão antiga quanto Arquimedes e que quase todo mundo já experimentou com uma lupa quando crianças. Com base neste princípio, a Solar Brother concebeu e distribuiu uma gama completa de produtos inovadores, incluindo 3 vencedores do prémio Lépine. Estão presentes em cerca de 300 pontos de venda na Europa, com um lançamento promissor no Japão.

Beneficiando do apoio do Banco de Investimento Público, tanto para a inovação como para a exportação, a Solar Brother pretende agora acelerar o desenvolvimento da marca a nível internacional, nomeadamente na Alemanha e nos Estados Unidos. Comprometida em reduzir ao máximo o seu impacto ambiental, a Solar Brother usa materiais reciclados e reciclados e embalagens 0-lixo e fabricação francesa.

Para mais informações: <https://www.solarbrother.com/>

Contato para a imprensa The Web of Media - David

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