



R&D  
FORMATION  
DIFFUSION

Comunicado de prensa  
9 de julio de 2024

## Hermano Solar inauguró este jueves 4 de julio el 1er ¡Centro solar en Francia!



Desde 2016, Solar Brother desarrolla una gama completa de innovaciones solares (encendedor, cargador de móvil, horno y secador de alimentos, calefacción) que funcionan con tecnología de energía solar concentrada. Con el deseo de sensibilizar y adoptar la eficacia de esta energía gratuita, Solar Brother vuelve a innovar inaugurando en Francia el primer centro solar en Carnoules. Dirigido tanto al público en general como a los cocineros profesionales o a las escuelas, este centro tiene como objetivo descubrir el poder de la energía solar térmica y hacer que todos quieran adoptarla en su vida diaria para cocinar, secar sus verduras, calentar...

### ¡Un Centro Solar abierto a todos!

Inaugurado en presencia de varios chefs, entre ellos Nada Sammut, chef gastronómica estrella y embajadora de la cocina solar, este nuevo centro solar tiene varios objetivos:

- **Recibir al público en general a partir de julio para realizar talleres prácticos y de descubrimiento sobre la cocina solar.** Estos talleres, que duran aproximadamente 4 horas, brindarán lecciones teóricas sobre la energía solar, pero también le permitirán probar la cocina solar para disfrutar de un sabroso almuerzo. Finalmente, cada participante podrá salir con su propio horno solar que habrá fabricado in situ. Estos talleres podrán reunir hasta 12 personas y comenzarán en julio. Para registrarse, vaya al sitio web de Solar Brother.
- **Formar cocineros en cocina solar.** Tras haber diseñado un horno solar "gigante" para profesionales, el Sunchef Pro, Solar Brother reunirá periódicamente a chefs en su centro solar para formarles en cocina solar y demostrarles todas las posibilidades de recetas que se pueden elaborar con energía solar.

Solar Brother contará durante estos días con el apoyo de Nadia Sammut, chef estrella y embajadora de la cocina solar, Franck Niedda, chef del restaurante "Une place au soleil" y Lucas Mersh, jefe panadero elegido mejor panadero joven. Se unirán otros chefs a esta aventura pronto.

- Solar Brother también planea [albergar escuelas y comunidades](#) para sesiones de descubrimientos y degustaciones.

El Centro Solar finalmente brindará a Solar Brother la oportunidad de llevar a cabo I+D y probar sus futuras innovaciones in situ.

## Innovaciones de Solar Brother para descubrir y probar en el Centro Solar



## Toda la gama de hornos solares SUNGOOD® para crear comidas sabrosas

- El SUNGOOD® para aprender sobre la cocina solar y realizar recetas a fuego lento con cocción suave de 100 a 120° para 2 a 4 personas.
- SUNGOOD® 360° para un descubrimiento completo de la cocina solar con una cocción más rápida y un aumento de temperatura que alcanza los 200° en menos de 10 minutos, para comidas de 3 a 5 personas.
- La SUNGOOD® XL tiene un gran volumen y gran potencia para preparar comidas para 6 a 8 personas. Una auténtica barbacoa solar que podrás utilizar en el jardín, durante las salidas al aire libre o con la que equipar tu furgoneta durante las vacaciones.

## ¡Un horno solar “gigante” que calienta hasta 250°C!

Con su superficie sensora de 1,8 m, para 36 litros de volumen de cocción, SUNCHEF PRO puede alimentar a más de 50 personas. Funciona incluso en cielos nublados y puede alcanzar temperaturas de hasta 250°C. Dispone de 2 rejillas de acero inoxidable permitiéndote realizar 2 preparaciones diferentes. Además, funciona con total autonomía, gracias a su panel fotovoltaico y a su batería de almacenamiento que le permiten orientarse hacia el sol.

Un producto de altas prestaciones que cumple con las expectativas de los profesionales.

**OMY®**, un [secador solar ecológico](#) Made in France que permite deshidratar frutas, verduras, flores o incluso algas para obtener una conservación óptima durante todo el año. Ultra económico y sencillo de construir, OMY se puede utilizar en todas las latitudes y en todas las estaciones. Con un diseño práctico, modular y compacto, esta secadora puede almacenar hasta 7 kg de alimentos... con energía gratis.

**SunAero®**, la [primera calefacción solar](#) capaz de calentar y renovar el aire de estancias de 20 a 60 m<sup>2</sup> como un dormitorio, un salón, un taller, un cobertizo, un sótano. Ganancias ? Los 3 a 5 grados adicionales que genera en el hogar permiten reducir en la misma cantidad el termostato actual y por tanto conseguir un ahorro real e importante. Complemento ideal de una calefacción con bomba de calor, de leña, eléctrica o de gas para calentar una o más habitaciones en invierno, SunAéro también puede resultar muy útil en verano: es posible instalar sus paneles modulares en un tendedero y así utilizarlo como deshidratador de frutas y verduras, secadora o para acelerar el secado de la madera.

Acerca del hermano solar :

Creada por Gilles Gallo y Gatien Brault en 2016, Solar Brother desarrolla una gama completa de innovaciones solares tanto para el hogar como para el exterior, que funcionan con tecnología de energía solar concentrada: una tecnología tan antigua como Arquímedes y que casi todo el mundo ha experimentado con una lupa. de pequeño. Sobre esta base, Solar Brother ha diseñado y distribuido al público en general 12 productos innovadores siempre orientados a la autonomía y al ahorro energético, entre ellos 3 ganadores del premio Lépine. Están presentes en cerca de 300 puntos de venta en Europa, con un prometedor lanzamiento en Japón en 2020.

Beneficiándose del apoyo del Banco de Inversión Pública, tanto en innovación como en exportación, Solar Brother desea ahora acelerar el desarrollo de la marca a nivel internacional, particularmente en Europa y Estados Unidos. Comprometida con reducir al máximo su impacto medioambiental, Solar Brother utiliza materiales reciclados y upcycled, envases sin residuos y de fabricación francesa. Solar Brother está reconocido por el Estado francés a través de la etiqueta ESUS. Para más información: <https://www.solarbrother.com/>.



Para cualquier solicitud de pruebas, visuales, entrevistas:

Contacto de prensa: The Web of Media David PILO \_ 06 20 67 70 37