



R&D  
FORMATION  
DIFFUSION

comunicato stampa  
9 luglio 2024

## Solar Brother ha inaugurato questo giovedì, 4 luglio, il 1° Centro Solare in Francia!



Dal 2016, Solar Brother sviluppa una gamma completa di innovazioni solari (accendino, caricatore mobile, forno ed essiccatore per alimenti, riscaldamento) che operano sulla tecnologia dell'energia solare concentrata. Volendo far conoscere e far conoscere l'efficacia di questa energia gratuita, Solar Brother innova ancora inaugurando in Francia, il primo Centro Solare a Carnoules. Rivolto sia al grande pubblico che agli chef professionisti o alle scuole, questo centro mira a scoprire il potere dell'energia solare termica e a invogliare tutti a adottarla nella loro vita quotidiana per cucinare, essiccare le verdure, riscaldare...

### Un Centro Solare aperto a tutti!

Inaugurato alla presenza di diversi chef, tra cui Nada Sammut, chef gastronomica stellata e ambasciatrice della cucina solare, questo nuovo centro solare si pone diversi obiettivi:

- **Accogliere il grande pubblico a partire da luglio per scoperte e laboratori pratici sulla cucina solare.** Questi laboratori, della durata di circa 4 ore, forniranno lezioni teoriche sull'energia solare, ma permetteranno anche di provare la cucina solare per un gustoso pranzo degustazione. Infine ogni partecipante potrà partire con il proprio forno solare che avrà realizzato in loco. Questi workshop possono riunire fino a 12 persone e inizieranno a luglio. Per registrarsi, visitare il sito Web di Solar Brother.
- **Formare gli chef nella cucina solare.** Dopo aver progettato un forno solare "gigante" per professionisti, il Sunchef Pro, Solar Brother riunirà regolarmente gli chef all'interno del suo centro solare per formarli nella cucina solare e dimostrare loro tutte le possibilità di ricette da realizzare con l'energia solare.

Solar Brother sarà affiancato in questi giorni da Nadia Sammut, chef stellata e ambasciatrice della cucina solare, Franck Niedda, chef del ristorante "Une place au soleil" e Lucas Mersh, capo panettiere votato come miglior giovane panettiere. Si uniranno altri chef presto l'avventura.

- Solar Brother prevede inoltre di [ospitare scuole e comunità](#) per le sessioni scoperte e degustazioni.

Il Solar Center darà finalmente a Solar Brother l'opportunità di svolgere attività di ricerca e sviluppo e testare le sue future innovazioni in loco.

## Le innovazioni Solar Brother da scoprire e testare al Solar Center



## Tutta la gamma di forni solari SUNGOOD® per creare piatti gustosi

- Il SUNGOOD® per conoscere la cucina solare e realizzare ricette a cottura lenta con cottura delicata a 100-120° da 2 a 4 persone.
- Il SUNGOOD® 360° per una scoperta completa della cucina solare con cotture più veloci e un aumento della temperatura che raggiunge i 200° in meno di 10 minuti, per pasti da 3 a 5 persone.
- SUNGOOD® XL ha un grande volume e una grande potenza per preparare pasti da 6 a 8 persone. Un vero e proprio barbecue solare da poter utilizzare in giardino, durante le uscite all'aria aperta o che può attrezzare il vostro furgone per le vacanze.

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

Con la sua superficie del sensore di 1,8 m, per 36 litri di volume di cottura, SUNCHEF PRO può nutrire più di 50 persone. Funziona anche con cielo nuvoloso e può raggiungere temperature fino a 250°C. Dispone di 2 griglie in acciaio inox che consentono di realizzare 2 preparazioni diverse. Inoltre funziona in completa autonomia, grazie al pannello fotovoltaico e alla batteria di accumulo che gli permettono di essere orientato verso il sole.

Un prodotto ad alte prestazioni che soddisfa le aspettative dei professionisti.

[OMY®](#), un [essiccatore solare ecologico](#) Made in France che permette di disidratare frutta, verdura, fiori o anche alghe per ottenere una conservazione ottimale durante tutto l'anno. Ultra economico e semplice da costruire, OMY può essere utilizzato a tutte le latitudini e in tutte le stagioni. Dal design pratico, modulare e compatto, questo essiccatore può conservare fino a 7 kg di cibo...con energia gratuita.

[SunAero®](#), il [primo riscaldamento solare](#) in grado di riscaldare e rinnovare l'aria per ambienti da 20 a 60 mq come una camera da letto, un soggiorno, un laboratorio, un capannone, una cantina. Guadagni? I 3-5 gradi in più che genera nell'abitazione permettono di ridurre della stessa quantità l'attuale termostato e quindi di realizzare un risparmio reale e significativo. Complemento ideale di un riscaldamento a pompa di calore, legna, elettrico o gas per riscaldare uno o più ambienti in inverno, SunAéro può essere molto utile anche in estate: è possibile installare i suoi pannelli modulari su un essiccatoio e utilizzarlo così come essiccatore di frutta e verdura, asciugatrice o per accelerare l'essiccazione del legno.

**Informazioni su Solar Brother :**

Creata da Gilles Gallo e Gatien Brault nel 2016, Solar Brother sviluppa una gamma completa di innovazioni solari sia per la casa che per l'esterno, operando sulla tecnologia dell'energia solare concentrata: una tecnologia vecchia quanto Archimede e che quasi tutti hanno sperimentato utilizzando una lente di ingrandimento come un bambino. Su questo principio Solar Brother ha progettato e distribuito al grande pubblico 12 prodotti innovativi sempre orientati all'autonomia e al risparmio energetico, tra cui 3 vincitori del premio Lépine. Sono presenti in quasi 300 punti vendita in Europa, con un promettente lancio in Giappone nel 2020.

Beneficiando del sostegno della Banca Pubblica per gli Investimenti, sia nell'innovazione che nell'esportazione, Solar Brother desidera ora accelerare lo sviluppo del marchio a livello internazionale, in particolare in Europa e negli Stati Uniti. Impegnata a ridurre il più possibile il proprio impatto ambientale, Solar Brother utilizza materiali riciclati e riciclati, imballaggi a zero rifiuti e produzione francese. Solar Brother è riconosciuto dallo Stato francese tramite l'etichetta ESUS Per ulteriori informazioni: <https://www.solarbrother.com/>.



Per qualsiasi richiesta di test, visual, interviste: \_\_\_\_\_

Contatto stampa: Il Web dei media David PILO \_ 06 20 67 70 37