

## Pedido del cliente

### Sonda al corazón monopunto para hornos touch screen, modelo Shango

Precio: 149,00 € + IVA



Referencia: SCSHA

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Accessori forni

---

### Breve descripción

#### Sonda al corazón monopunto para hornos touch screen.

La sonda al corazón es una función esencial para una **coCCIÓN de precisión**, especialmente útil para recetas que requieren un control exacto de la temperatura interna del producto, como carnes, panes y postres delicados. **Al introducir la sonda** directamente en el alimento, **el horno es capaz de indicar la temperatura en el núcleo**, es decir, la parte más interna del alimento, ajustando automáticamente la fase de cocción para lograr el resultado deseado.

Estas son las **principales ventajas de** la sonda al corazón en un horno profesional:

- **Precisión de cocción:** La sonda al corazón permite detener automáticamente la cocción cuando se alcanza la temperatura ideal en el corazón, reduciendo el riesgo de cocción excesiva o insuficiente.
- **Personalización de la cocción:** Ideal para pastelería y gastronomía, permite programar diferentes temperaturas finales para adaptarse a las exigencias específicas de cada receta.
- **Eficacia:** El horno pasa a modo mantenimiento al final de la cocción, manteniendo el producto caliente sin necesidad de más cocción, optimizando así el uso del horno y ahorrando tiempo.
- **Versatilidad:** Apta para muchos tipos de preparaciones, desde panes a carnes y postres, es una opción especialmente útil en hornos de convección con humidificación, donde la consistencia y la suavidad interna son fundamentales para la calidad del producto final.

En resumen, la sonda de núcleo es una función avanzada que hace que el horno sea extremadamente versátil y fiable, especialmente apreciado en entornos profesionales donde la precisión y la calidad son prioritarias.

**La sonda es compatible solo con nuestros hornos SHANGO4T , SHANGO6T Y SHANGO10T**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

### Descripción

#### Sonda al corazón monopunto para hornos touch screen.

La sonda al corazón es una **Sonda al corazón monopunto para hornos touch screen** función esencial para una **coCCIÓN de precisión**, especialmente útil para recetas que requieren un control exacto de la temperatura interna del producto, como carnes, panes y postres delicados. **Al introducir la sonda** directamente en el alimento, **el horno es capaz de controlar la temperatura en el núcleo**, es decir, la parte más interna del alimento, ajustando automáticamente la fase de cocción para lograr el resultado deseado.

Estas son las **principales ventajas de** la sonda al corazón en un horno profesional:

- **Precisión de cocción:** La sonda al corazón permite detener automáticamente la cocción cuando se

## Pedido del cliente

- alcanza la temperatura ideal en el corazón, reduciendo el riesgo de cocción excesiva o insuficiente.
- **Personalización de la cocción:** Ideal para pastelería y gastronomía, permite ajustar diferentes temperaturas finales para adaptarse a los requisitos específicos de cada receta.
  - **Eficacia:** El horno pasa a modo mantenimiento al final de la cocción, manteniendo el producto caliente sin necesidad de más cocción, optimizando así el uso del horno y ahorrando tiempo.
  - **Versatilidad:** Adecuada para muchos tipos de preparación, desde pan a carnes y postres, es una opción particularmente útil en hornos de convección con humidificación, donde la consistencia y la suavidad interna son críticas para la calidad del producto final.

En resumen, la sonda de núcleo es una función avanzada que hace que el horno sea extremadamente versátil y fiable, especialmente apreciado en entornos profesionales donde la precisión y la calidad son prioritarias.

**La sonda es compatible solo con nuestros hornos SHANGO4T , SHANGO6T Y SHANGO10T**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Características

Característica	Valor
<b>Tipo de accesorio</b>	Sonda de temperatura
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

---