

Sonda al cuore monopunto per forni touch screen, modello Shango

MODELLO: SCSHA

133,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Tipologia accessorio	Sonda di temperatura

Descrizione

Sonda al cuore monopunto per forni touch screen.

La sonda al cuore è una funzione essenziale per ottenere una **cottura di precisione**, particolarmente utile per ricette che richiedono un controllo accurato della temperatura interna del prodotto, come carni, pane e dolci delicati. **Inserendo la sonda** direttamente all'interno dell'alimento, **il forno è in grado di monitorare la temperatura al cuore**, cioè la parte più interna del cibo, regolando automaticamente la fase di cottura per raggiungere il risultato desiderato.

Ecco i **principali vantaggi** della sonda al cuore in un forno professionale:

- **Precisione di cottura**: La sonda al cuore permette di interrompere automaticamente la cottura quando viene raggiunta la temperatura ideale al centro del prodotto, riducendo il rischio di una cottura eccessiva o insufficiente.
- **Personalizzazione della cottura**: Ideale per pasticceria e gastronomia, consente di impostare diverse temperature finali per adattarsi alle specifiche esigenze di ogni ricetta.
- **Efficienza**: Il forno passa in modalità di mantenimento a fine cottura, mantenendo il prodotto caldo senza ulteriore cottura, ottimizzando così l'uso del forno e risparmiando tempo.
- **Versatilità**: Adatta a molteplici tipi di preparazioni, dal pane alle carni e dessert, è un'opzione particolarmente utile nei forni a convezione con umidificazione, dove la consistenza e la morbidezza interna sono fondamentali per la qualità del prodotto finale.

In sintesi, la sonda al cuore è una funzione avanzata che rende il forno estremamente versatile e affidabile, particolarmente apprezzata in ambienti professionali dove precisione e qualità sono prioritarie.

La sonda è compatibile solamente con i nostri forni SHANGO4T, SHANGO6T e SHANGO10T.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA