



# BAKERLUX SPEED.Pro™

El primer y el único baking speed oven



# Índice

BAKERLUX SPEED.Pro™	pág	<b>4</b>
La Fórmula	pág	<b>6</b>
Modalidad <b>Bake</b>	pág	<b>8</b>
Modalidad <b>Speed</b>	pág	<b>14</b>
Panel SPEED.Pro™	pág	<b>24</b>
Tecnología UNOX	pág	<b>26</b>
Data Driven Cooking	pág	<b>30</b>
Asistencia técnica	pág	<b>33</b>
Datos técnicos	pág	<b>36</b>
Unox en el mundo	pág	<b>42</b>





Cocciones a convección

## Bake

El alma tradicional de BAKERLUX SPEED.Pro™ cocina de manera uniforme productos de horno con un resultado sabroso y perfumado.



Cocciones aceleradas

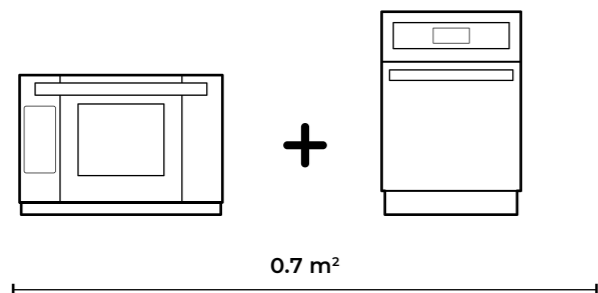
## Speed

El alma innovadora de BAKERLUX SPEED.Pro™ calienta rápidamente la comida combinando convección, conducción y microondas.



El máximo rendimiento con el mínimo espacio

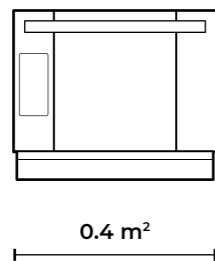
# La ecuación que multiplica tus ganancias



2 en 1

Horno de convección y horno de cocción acelerada. Dos equipos, doble espacio, doble coste. ¿Pero realmente, cuántas veces funcionan juntos?

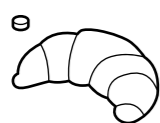
=



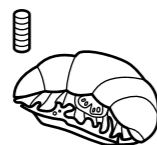
**BAKERLUX SPEED.Pro™**

BAKERLUX SPEED.Pro™ es el primer baking speed oven: horno de convección y horno de cocción acelerada en un único equipo. Mínimo espacio, máximo rendimiento.

=



**16 min**  
27 croissant congelados



**90 seg**  
4 croissant rellenos

**Rentabilidad x 3**

Rellena tus productos como bocadillos después de haberlos cocinado y caliéntalos en pocos segundos en el momento en el que te los pidan tus clientes. Servidos calientes y llenos de sabor. ¡Multiplica tus ganancias!

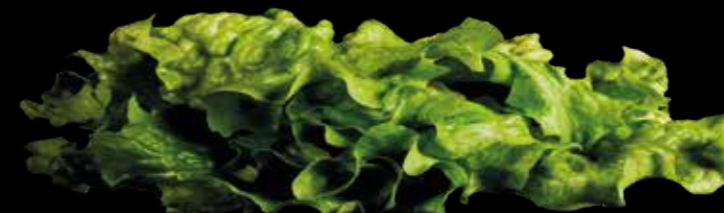
Máxima velocidad

# Cocción Triple

**Convección**  
Dorado externo



**Microondas**  
Cocción interna



**Conducción**  
Tostado por contacto



BAKERLUX SPEED.Pro™

# Modalidad Bake

La amplia cámara de cocción con ventilador a doble velocidad es perfecta para dorar productos de horno. Conquista a tus clientes, diversifica tu oferta y aumenta tu rentabilidad.

Excelencia y tradición

# Perfecta cocción a convección

¿Cuál es el secreto para un resultado perfecto?

Controla los flujos de aire en cada punto de la cámara de cocción y elimina de manera eficaz el exceso de humedad.

Para BAKERLUX SPEED.Pro™ nunca había existido algo tan sencillo de realizar.



**Capacidad**  
3 bandejas 460 x 330

**Potencia convección**  
3,2 kW

**Velocidad de la turbina**  
2750/1700 rpm\*

\*Datos referentes a la temperatura de 180 °C



**27** croissant  
en 16 minutos



**27** mini strudel  
en 25 minutos



**36** pasteles daneses  
en 20 minutos



**45** panecillos  
en 16 minutos



**18** medias baguettes  
en 18 minutos



**3** pizzas en bandeja  
en 14 minutos



# Baking Essentials

## BAKE

Bandeja en aluminio.



### Perfecta para

Pastelería;  
Postres.

### Ventajas

Bandejas en aluminio para una rápida transmisión de calor;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG305 460 x 330

## FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



### Perfecta para

Pizza;  
Focaccia;  
Pan.

### Ventajas

Permite que la transpiración del impasto aumente durante la cocción;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG310 460 x 330

## PAN.FRY

Bandeja en acero antiadherente.



### Perfecta para

Pizzas en bandeja;  
Quiche lorraine;  
Verduras empanadas.

### Ventajas

Profundidad 20 mm.

Art. TG350 460 x 330

## FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente microperforada.



### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

### Ventajas

Borde exterior muy bajo para maximizar los flujos de aire;  
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno.

Art. TG330 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

# Modalidad Speed

La opción de cocción acelerada permite calentar en pocos segundos tanto raciones individuales como múltiples. Los tiempos de servicio disminuyen y las ganancias se multiplican.



Excelencia e innovación

# Cocción acelerada multiporciones



Performance de cocina



**250 gr** lasaña  
en 100 segundos



**4** sandwich club  
en 125 segundos



**250 gr** alitas de pollo  
en 110 segundos



**4** tostadas  
en 75 segundos



**4** burritos  
en 90 segundos



**9** croissant rellenos  
en 50 segundos

SPEED.Pro™ - Speed

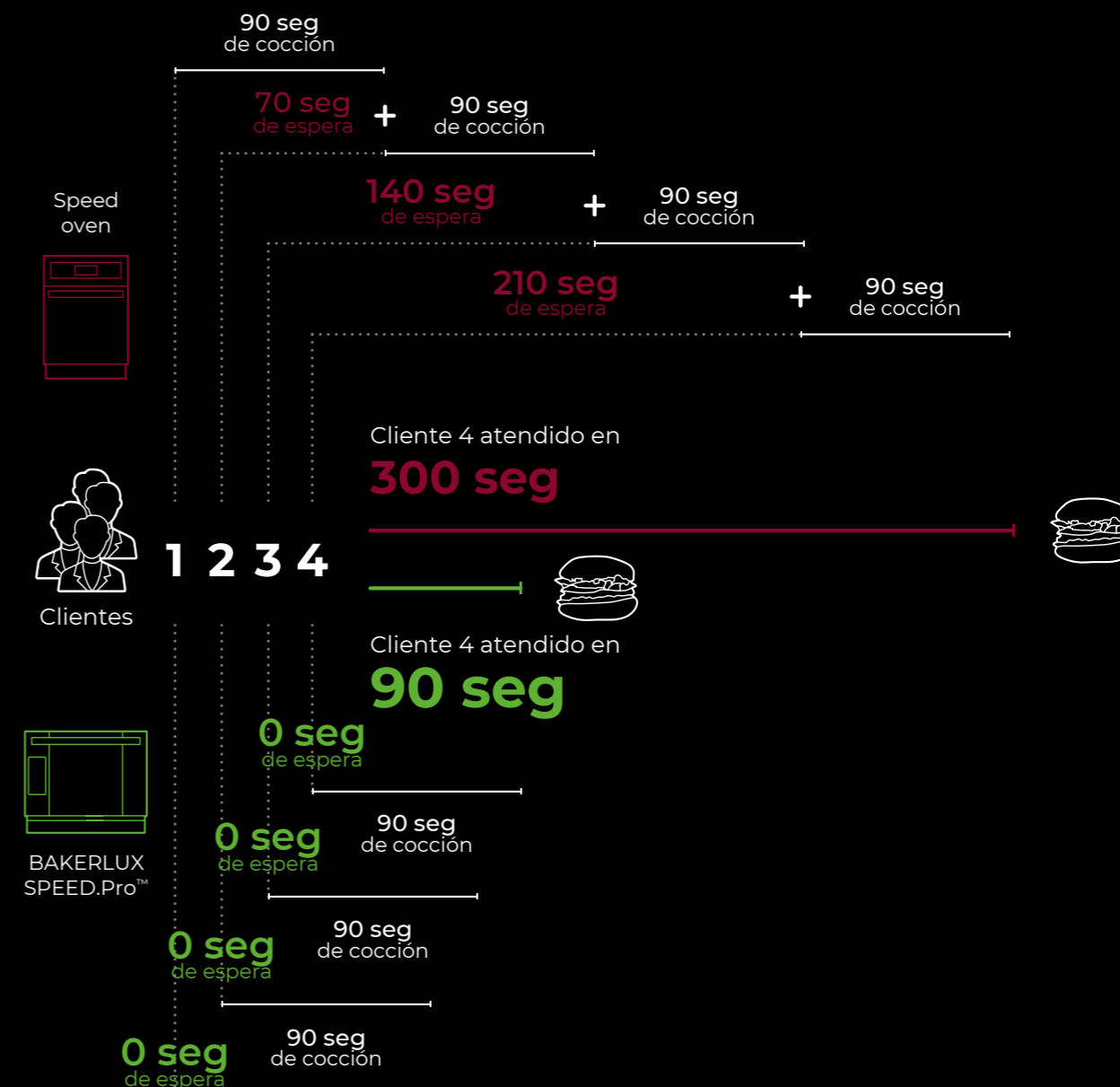
16

¿Cuánto te cuesta hacer esperar a tus clientes?

# Reajusta la espera, multiplica tus ganancias

El tamaño limitado de una bandeja de speed-oven tradicional no permite hornear más de un sándwich a la vez. Esto se traduce en largos tiempos de espera en momentos de mucha prisa.

Gracias a BAKERLUX SPEED.Pro™ y a la superficie de 450 x 330 mm de la bandeja especial SPEED.Plato puedes hornear hasta 4 o más sándwiches al mismo tiempo y conseguir que tus clientes nunca tengan que volver a esperar.



Performance de cocina

SPEED.Pro™ - Speed

17

La plancha que acelera el tiempo

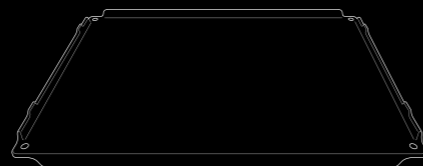
# SPEED.Plate

La plancha SPEED.Plate es capaz de acumular calor durante el precalentamiento o en los momentos en los que el horno está en stand-by y emplearlo rápidamente en cuanto la comida se hornea. La cobertura con material antiadherente hace que su limpieza sea más sencilla.



## Parte lisa

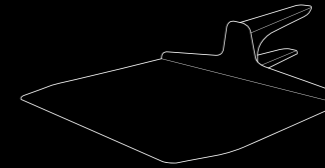
La parte lisa permite calentar y dorar rápidamente la parte inferior de la comida horneada y dotarla de un color intenso y uniforme. Los bordes laterales y el borde posterior hacen que la colocación y extracción de la comida sea sencilla.



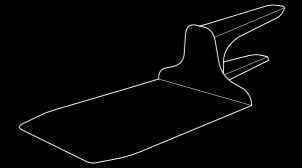
Art. TG360 450 x 330

## Espátulas SPEED.Pro™

Hornea productos calientes de manera rápida y completamente segura gracias a la empuñadura ergonómica SAFE.Hand que protege del contacto con superficies calientes.



Art. XUC165  
Detalles técnicos en la pág. 41

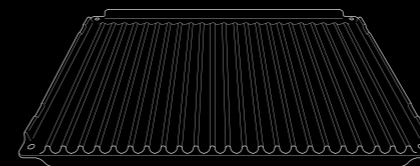


Art. XUC166  
Detalles técnicos en la pág. 41



## Parte rayada

El lado rayado de la plancha SPEED.Plate permite eliminar de manera eficaz la humedad de la superficie inferior del producto. Perfecta para sándwich club, panes sin corteza o productos gastronómicos.



Art. TG360 450 x 330



Inventada para simplificar el trabajo

# Tecnología inteligente

La tecnología Unox aplicada a los hornos BAKERLUX SPEED.Pro™ ha sido pensada para gestionar de modo automático el proceso de cocción y de calentamiento de la comida, lo que te permitirá concentrarte en lo que de verdad importa.



Interfaz Bake

# Modalidad convección

La modalidad BAKE permite realizar cocciones a convección en más pasos, memorizar los programas más utilizados o disponer de los programas automáticos CHEFUNOX.

Perfecto para dorar productos de horno congelados y para la cocción de otros alimentos. Permite reducir el tiempo empleado en los procesos de cocción añadiendo uno o varios pasos con combinación de convección y microondas.



## Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



## Programas

384 programas memorizables



## CHEFUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Interfaz Speed

# Modalidad cocción acelerada

La modalidad SPEED permite calentar rápidamente cualquier tipo de comida, memorizar los programas más usados o utilizar los procesos automáticos SPEEDUNOX.

El horno mantiene la temperatura seleccionada incluso durante la fase de stand-by con el objetivo de poder estar siempre preparado para calentar tus platos en pocos segundos. La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ regula automáticamente los parámetros de cocción en función de la cantidad de comida horneada.



## Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



## Programas

384 programas memorizables



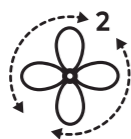
## SPEEDUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Tecnología Unox

# Prestaciones sin límites



AIR.Plus

### Conduce, une, transforma.

Garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.



DRY.Plus

### Expulsión de la humedad para un aroma máximo.

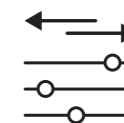
Permite eliminar la humedad en la cámara de cocción, favoreciendo así la correcta formación de la estructura interna del producto y garantizando la consistencia de la comida incluso tiempo después de su cocción.



SPEED.Plus

### El acelerador de cocción.

Genera microondas y las distribuye uniformemente en cada punto de la plancha gracias a la estructura geométrica de las guías de las ondas, la estructura de la cámara de cocción y los ventiladores de alta velocidad con función de aceleración.



ADAPTIVE.Cooking™

### Resultados perfectos. Siempre.

Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



SMART.Preheating

### El precalentamiento inteligente.

Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte un tiempo muy valioso.



AUTO.Soft

### Función de cocción inteligente.

Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.



Diseñados por alguien como tú

## Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia





Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

# Un ecosistema por descubrir

## Crea y comparte



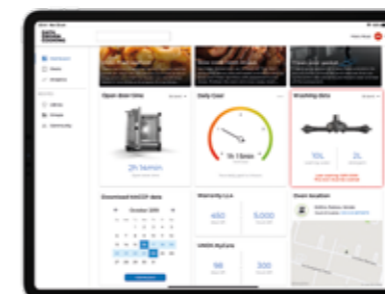
**Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.**  
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

## Entiende



**Monitoriza y mejora tus prestaciones.**  
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.

## Asistencia 360°



**Déjate guiar por tu Coach personal.**  
DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!

Data Driven Cooking

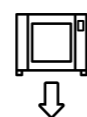
# Crea. Analiza. Mejora.

La inteligencia artificial Data Driven Cooking transforma los datos de consumo de tu horno en información útil y te permite aumentar los beneficios diarios.

# Asistencia Técnica

Instalación

## El punto de partida justo



### Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno BAKERLUX SPEED.Pro™ y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante.

Mantenimiento

## Trabajo non-stop



### La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life

## Un año de tranquilidad



### Una elección que perdurará en el tiempo

La pasión no permite distracciones y para hacer frente a los inconvenientes que pueden ocurrir hay que rodearse de un equipo fiable. Gracias al programa LONG.Life de Unox, puedes disfrutar de la asistencia especializada de nuestros técnicos y de 12 meses de garantía que cubren mano de obra y repuestos. Todos nuestros productos han sido estudiados para durar en el tiempo, ayudarte con la mejor tecnología posible y permitirte hacer frente a cualquier desafío.

\*Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en unox.com

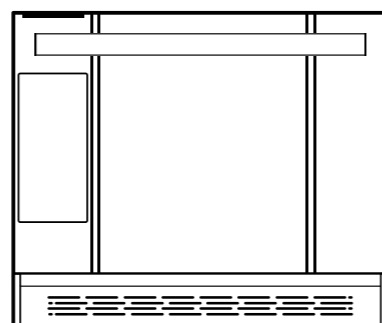
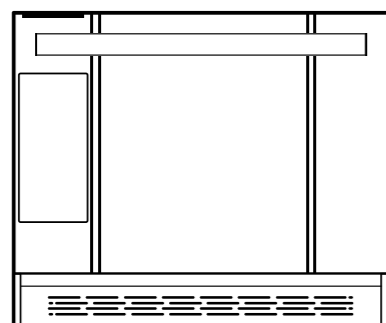
Ficha técnica, dotación y accesorios

# **El primer y el único baking speed oven**



# BAKERLUX SPEED.Pro™

# Detalles Técnicos



600 x 797 x 541 mm  
a x p x a

**XESW - 03HS - EDDS**

capacidad 3 460 x 330

distancia entre bandejas 75 mm

frecuencia 60 Hz

voltaje 380-415V 3N~ |  
220-240V 3~ |  
220-240V 1~

potencia 6,6 kW

peso 89 kg

600 x 797 x 541 mm  
a x p x a

**XESW - 03HS - MDDS**

capacidad 3 460 x 330

distancia entre bandejas 75 mm

frecuencia 60 Hz

voltaje 220-240V 1N~

potencia 3,6 kW

peso 89 kg



Cámara de cocción en acero AISI 304 y soporte bandejas integrado



Iluminación LED RGB



Conexión internet Wi-Fi



Portal USB integrado



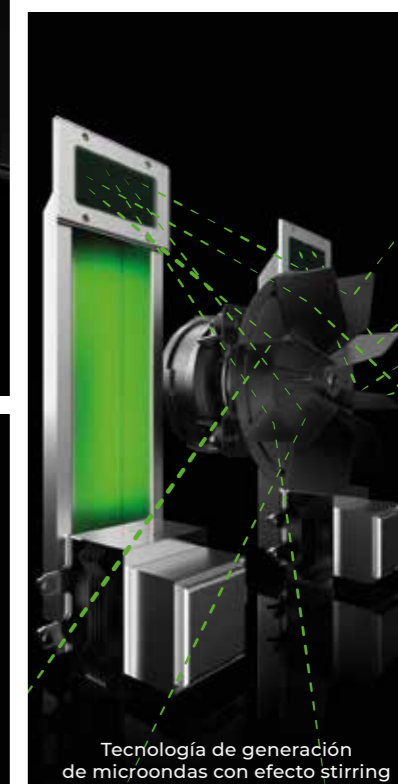
Turbina de 2 velocidades y resistencias de alto rendimiento



Filtro catalizador integrado en la cámara de cocción para la eliminación de olores



Filtro de aireación de componentes con recogida de migas integrada, extraíble y lavable



Tecnología de generación de microondas con efecto stirring

Modello

Diseño

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™

Nota  
Todos los hornos BAKERLUX SPEED.Pro™ se venden con SPEED.Plate y 3 bandejas BAKE incluidas.



Soluciones que maximizan tu inversión

# Multiplica tus posibilidades

Configuración



## Solución SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Es posible colocar al lado o sobreponer dos BAKERLUX SPEED.Pro™ gracias a los kits de colocación al lado y de superposición.

SPEED.Pro™



## Solución SPEED.Pro™ + EVEREO®

Combinado con un EVEREO®, BAKERLUX SPEED.Pro™ permite crear un local capaz de servir rápidamente cualquier tipo de comida.

Configuración

SPEED.Pro™



# Dotación

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento

AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción

AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha con 2 velocidades a seleccionar

SPEED.Plus: genera microondas y las distribuye uniformemente en todos los puntos de la cámara

## DATA DRIVEN COOKING

Conexión Wi-Fi

Conexión Ethernet

ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea y envía las recetas de tu ordenador a tus hornos

DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno

DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados

DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas

## COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 30 °C a 260 °C

Cocción a convección + microondas a partir de 30 °C

Temperatura máxima precalentamiento 260 °C

## COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

PROGRAMAS: hasta 896 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano

CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente todos los parámetros

SPEEDUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros en la modalidad speed

9 Pasos de cocción

24 programas rápidos (12 SPEED y 12 BAKE)

## FUNCIONES AUXILIARES

Precalentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa

Visualización tiempo fin cocción

Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF

Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción

Unidad temperatura en °C o °F

## PRESTACIONES Y SEGURIDAD

Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica en función de la cantidad requerida

Protek.SAFE™: superficie externa fría

## DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

Cámara de cocción con soporte para bandejas incluido

Visualización del estado de la cocción a través de una luz LED multicolor

Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX3

Sistema recoge migas integrado en el filtro situado por debajo de la puerta

Estructura resistente con uso de materiales innovadores

Turbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento

Puerta abatible (con apertura de arriba hacia abajo)

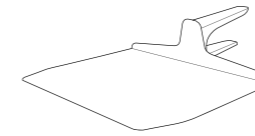
Interruptor de contacto de puerta

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos

Termostato de seguridad

# Accesorios

## ESPÁTULAS



### ESPÁTULA PLANA

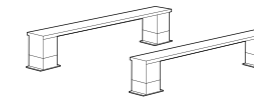
espátula en aluminio antiadherente para SPEED.Plate 365 x 477 x 92 mm - l x a x a

Art. XUC165

espátula en aluminio antiadherente para SPEED.Plate 165 x 427 x 92 mm - l x a x a

Art. XUC166

## RUEDAS Y PATAS



### KIT PATAS

2 travesos con patas para colocar el horno encima de la mesa

Art. XUC025

## DETERGENTE PARA LAVADO

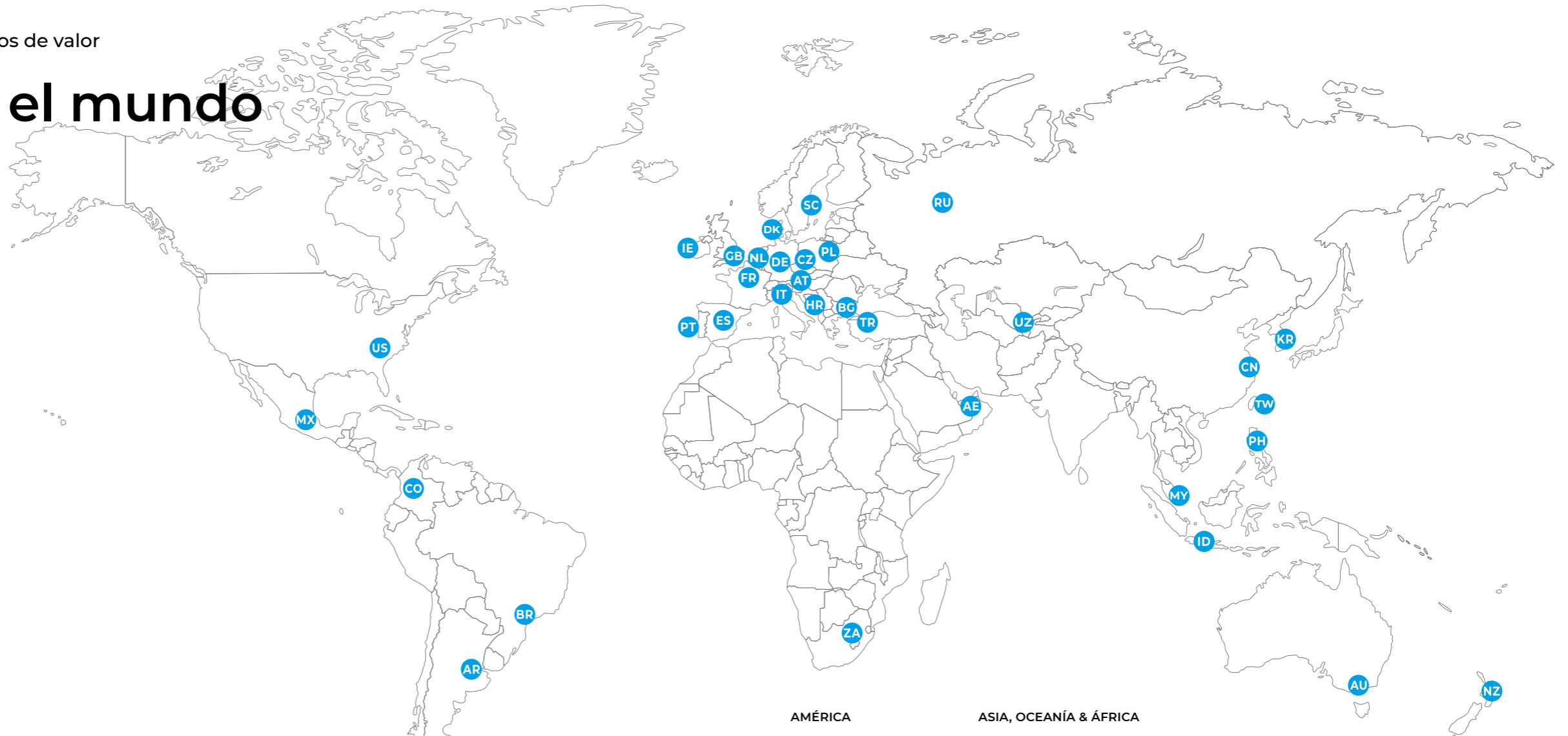


### SPRAY&Rinse

Spray detergente

Art. DB1044

# Unox en el mundo



Contacto

## INTERNACIONAL

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: info@unox.com  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE S.A.S.  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel: +351 918 228 787

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: bestellung@unox.com  
Tel: +43 800 880 963

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**DK - DENMARK**  
UNOX DANMARK A/S  
E-mail: info.dk@unox.com  
Tel: +45 87 91 00 40

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## AMÉRICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35

**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC  
E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

**MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일 : +82 2 69410351  
전화 : +82 2 69410351

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
UNOX TAIWAN  
E-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536

**AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel: +61 3 9876 0803

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803

Contacto

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™





INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI2685A0 imprimido en 02-2022

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.