Hôtels Restaurants.

Destination : le plaisir gustatif.

Les hôtes particuliers méritent une attention particulière.

Les bases de votre succès : surprendre, enthousiasmer, fasciner. Avec l'ambiance, le service, les idées innovantes mais surtout, avec une offre de plats adaptée. Parce que vous voulez vous démarquer de vos concurrents. Mais ce qui paraît simple et naturel pour vos convives, représente beaucoup de travail en cuisine. Pourquoi ne pas en déléguer une partie ? À des systèmes qui pensent avec vous, apprennent et n'oublient rien. Et qui soutiennent la brigade.

Relevez le défi
Impressionnez vos hôtes avec votre offre culinaire. Et vos collaborateurs en simplifiant considérablement leur travail.

La nouvelle norme.

Moins d'encombrement. Plus de performance.

Une grande promesse. Cela peut paraître paradoxal de prime abord mais en réalité, cela offre de nouvelles possibilités en matière de cuisson et d'agencement de la cuisine. Avec deux systèmes de cuisson qui couvrent 90 % des applications culinaires classiques. Qui sont intelligents. Qui possèdent le même système de commande simple. Qui sont faciles à comprendre. Qui peuvent être utilisés aussi bien pour des grandes ou des petites quantités. Qui peuvent produire une énorme variété de plats. Qui fournissent un résultat constant de manière fiable. Qui répondent aux exigences d'hygiène.

Commandes intuitives
Le nouveau système de commande vous guide à travers le process de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Production efficace des repas
iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

Partenaire ENERGY STAR®
En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Pro a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Nettoyage ultra rapide
Propre en 12 minutes environ. Le nettoyage standard vous fait même économiser 50 %* de temps et de détergent. Une propreté étincelante, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

Bien conçu
Plus de ventilateurs, une géométrie d'enceinte optimisée, une puissance de déshumidification accrue offrent la possibilité d'augmenter la charge jusqu'à 50%*. Tout en garantissant une qualité d'aliments encore plus optimale. Pour encore plus de productivité. Et une plus grande simplicité d'utilisation.

* Par rapport au modèle précédent.

Rapidité
L'option de cuisson sous pression vous permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 35 %*. La montée en pression et la décompression automatiques font de l'iVario Pro un appareil rapide, sécurisé et confortable.

Gestion efficace de l'énergie
Le système de chauffe iVarioBoost allie puissance, vitesse et précision. Il possède d'importantes réserves de puissance et assure une répartition précise de la chaleur sur toute la surface afin de garantir une cuisson optimale. Jusqu'à 4 fois plus rapide avec jusqu'à 40 % de consommation d'énergie en moins par rapport aux appareils classiques.

Fonctions intelligentes
Qualité de plats élevée sans surveillance, nettoyage simple, production accélérée, flexibilité et efficacité, tels sont les avantages d'un travail moderne avec un système de cuisson intelligent.

Conditions de travail optimales
Avec l'iVario Pro, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. Idéal pour la journée de travail. Idéal pour la santé.

Vos avantages
Pour davantage de productivité, de flexibilité et de sécurité.

Pour que rien ne manque dans votre cuisine.

iCombi Pro.

Au fond, l'iCombi Pro n'a qu'une seule mission : Préparer les plats de la façon dont vous le souhaitez. C'est la raison pour laquelle il est doté de nombreuses fonctions intelligentes et convainc par sa productivité, sa simplicité et sa qualité. Il est notamment capable de reconnaître s'il faut préparer un ou 20 steaks et il règle tout automatiquement. Ou il vous aide avec des plans de production optimisés en termes de temps et d'énergie. Par exemple, pour le remplissage optimal du buffet de petit-déjeuner.

L'objectif :

rational-online.com/fr/iCombiPro

iCookingSuite

L'iCombi Pro travaille de façon intelligente de manière à obtenir le résultat souhaité de façon fiable et automatique. Pour cela, les capteurs détectent la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments et adaptent automatiquement les paramètres de cuisson tels que la température, le climat de l'enceinte de cuisson, la vitesse de circulation de l'air et le temps de cuisson. Simplicité d'utilisation. Pour gagner du temps et économiser des matières premières et de l'énergie.

iProductionManager

Le talent d'organisateur. Il sait quels produits peuvent être préparés ensemble, quel est l'ordre idéal et veille à ce qu'un standard défini une fois soit toujours respecté. Optimisé en termes d'énergie ou de temps ? C'est vous qui décidez. Vous maîtrisez tout, sans contrôle, sans surveillance. Pour davantage d'efficacité et de standardisation.

iDensityControl

iDensityControl, la fonction intelligente de gestion du climat, organise l'interaction entre les capteurs, le système de chauffe, le générateur de vapeur vive et la déshumidification active. Pour que le climat de l'enceinte de cuisson soit toujours parfait. Pour augmenter votre productivité. 100 % de qualité.

iCareSystem

Le système d'entretien et de nettoyage détecte le niveau d'encrassement et propose le niveau de nettoyage et la quantité idéale de produit nettoyant. Il peut même effectuer un nettoyage intermédiaire ultra-rapide en 12 minutes environ. Chaque programme de nettoyage utilise du produit nettoyant sans phosphate et consomme peu d'énergie. Le résultat : une hygiène parfaite et un appareil rapidement prêt à l'emploi.

Une question de performance. À tous points de vue.

L'iVario Pro.

Une technologie intelligente qui poche, saute et frit dans un système de cuisson unique. Et qui remplace de nombreux appareils tels que des sauteuses, marmites et friteuses. Cela représente un gain de place, réduit les coûts d'investissement et garantit une qualité de plats irréprochable. Dans la cuisine d'un banquet, en tant qu'appareil de table dans une cuisine ouverte. C'est le nouvel iVario Pro qui apporte précision, productivité, rapidité et flexibilité dans votre production.

Pour votre cuisine
Pour garantir l'effet de surprise avec rapidité et précision.

rational-online.com/fr/iVarioPro

iCookingSuite

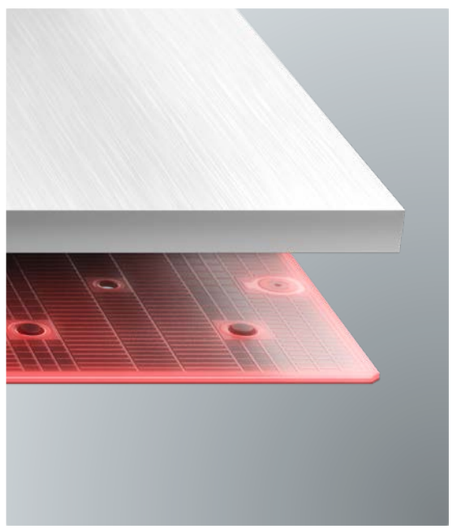
Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario. Qui adapte le cycle de cuisson en fonction de chaque aliment, qui fait tout pour atteindre le résultat de cuisson désiré, qui apprend de vous et s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise, pour retourner le steak par exemple. Rien n'accroche et rien ne déborde. Si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, intervenez durant le processus de cuisson.

iZoneControl

Une grande diversité sur un espace réduit grâce à l'option iZoneControl. Vous pouvez ainsi diviser un fond de cuve en quatre zones que vous pouvez personnaliser au niveau de la taille, de la position et de la forme. Dans une même cuve, vous pouvez donc maintenant préparer les mêmes aliments ou des aliments différents. Simultanément ou en différé, à la même température ou à des températures différentes. À l'aide d'une sonde de température à cœur ou en réglant un temps de cuisson. Toujours sans surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire et sans gaspiller d'énergie.

iVarioBoost

La combinaison des éléments de chauffe en céramique et du fond de cuve ultra puissant, réactif et résistant aux rayures pour un rendement élevé, une vitesse exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur. Le système intégré de gestion de l'énergie iVarioBoost consomme jusqu'à 40 % d'énergie en moins que les appareils de cuisson classiques. Mais possède tout de même des réserves de puissance colossales. Pour saisir rapidement de grandes quantités d'aliments et pour éviter que la température ne chute lors de l'ajout d'aliments surgelés.

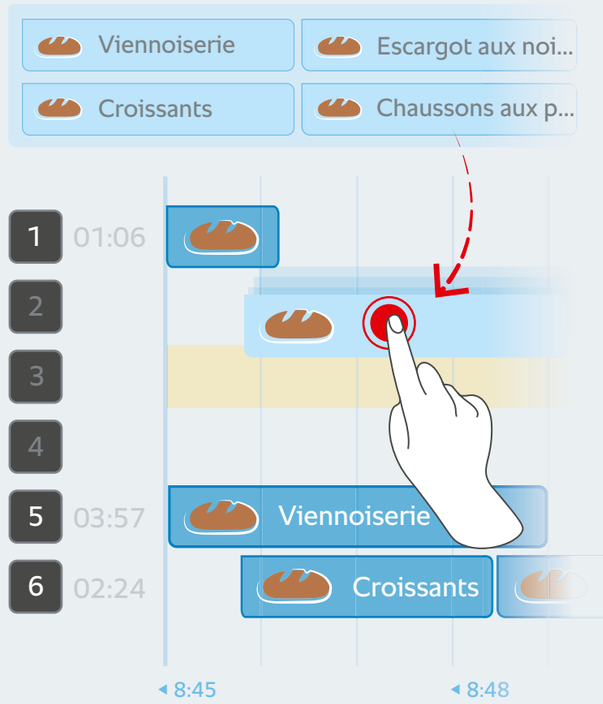


La diversité est un travail difficile.

Que deux appareils se partagent.

Matin, midi, soir. Petit-déjeuner, banquet, déjeuner à la carte, service d'étage. Et entre deux repas, encore un snack, une part de gâteau, la restauration des collaborateurs. Le service fourni aux hôtes n'a pas de pause, il doit toujours être parfait. C'est pourquoi il est si important d'avoir un concept de cuisine bien pensé. Avec des systèmes de cuisson qui libèrent des activités routinières, qui maîtrisent toutes les applications culinaires imaginables, offrent une grande flexibilité, produisent la même qualité constante, encore et encore, et qui travaillent intelligemment grâce à iCookingSuite. Comme l'iVario Pro notamment pour les pâtes, le ragoût, les crèmes. Sans accrocher, sans déborder et avec une précision hors du commun. Ou l'iCombi Pro. Pour les gratins, les rôtis et les légumes.

Résultat :
une productivité et un standard de qualité élevés. Peu importe qui utilise les appareils.



Pour bien commencer la journée.

Pour vos convives et votre personnel.

Varié, sain, froid, chaud, tel est le petit-déjeuner idéal. Il doit être délicieux et marquer l'esprit de vos convives. Votre défi : ne pas présenter trop ni trop peu de plats sur le buffet et ne proposer que des aliments frais, croustillants et d'une consistance parfaite. De préférence, pendant plusieurs heures. Cela semble demander beaucoup d'efforts, mais ce n'est pas le cas. En effet, le bacon, les saucisses, les œufs brouillés et le pain perdu peuvent être mis dans l'iCombi Pro en même temps. Ou des tomates grillées et des pommes de terre. Ou des petits pains, des croissants et une baguette. iProductionManager vous dit quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson, règle les process de production et vous alerte automatiquement pour le chargement et le déchargement.

Dans un seul but

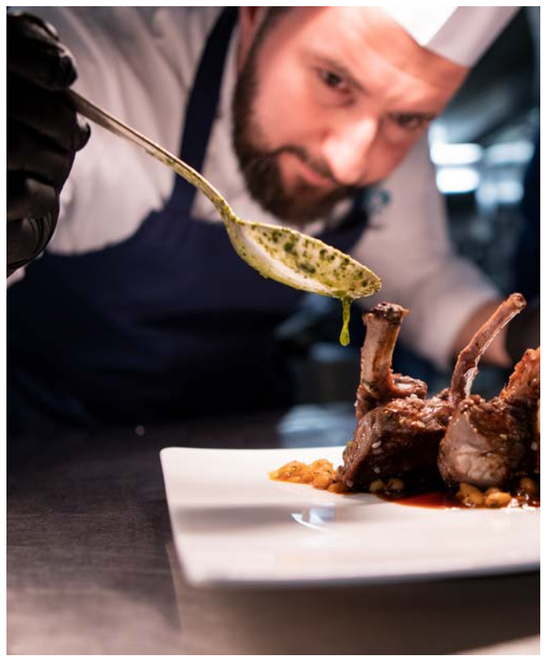
Une grande diversité d'une qualité irréprochable, avec un minimum d'efforts. Autrement dit : un maximum de productivité.

Sans effort. Car dans l'appareil se trouvent les paniers contenant les aliments qui peuvent être cuits simultanément en fonction de votre concept alimentaire. Appuyez à l'écran sur le panier souhaité pour la production, par ex. « petit-déjeuner », glissez les aliments sur le niveau, chargez l'iCombi Pro et l'appareil démarre.

Varié. Bon.

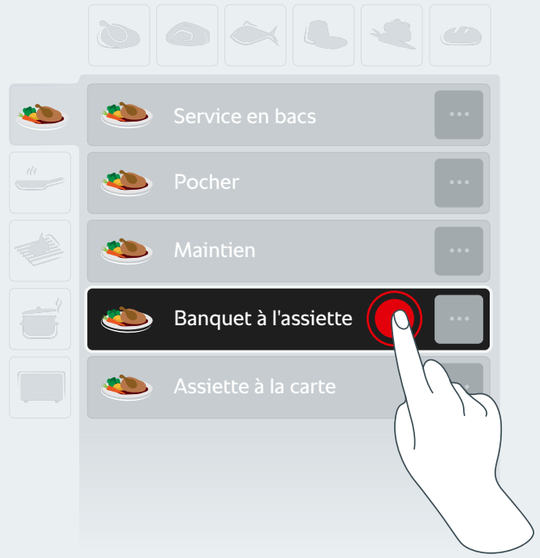
Pour que vous réalisiez tous vos souhaits avec le service à la carte.

Les exigences du service à la carte : ce doit être varié, bon, parfaitement prêt. Pour y parvenir, les processus doivent être bien conçus et la brigade doit réagir avec flexibilité. Par exemple en séparant complètement la production des plats et le service. Et en garantissant ainsi la qualité. Par exemple avec la fonction Finishing dans l'iCombi Pro : pré-produire, dresser les assiettes, conserver les aliments refroidis et ne les faire chauffer que lorsque la commande est prête à être servie.



Vos avantages

Un standard de qualité élevé, une grande flexibilité, pas de surproduction. Pour garder le contrôle.



Chargez l'iCombi Pro, sélectionnez un programme, au bout de 12 minutes maximum, les assiettes sont prêtes à être servies.

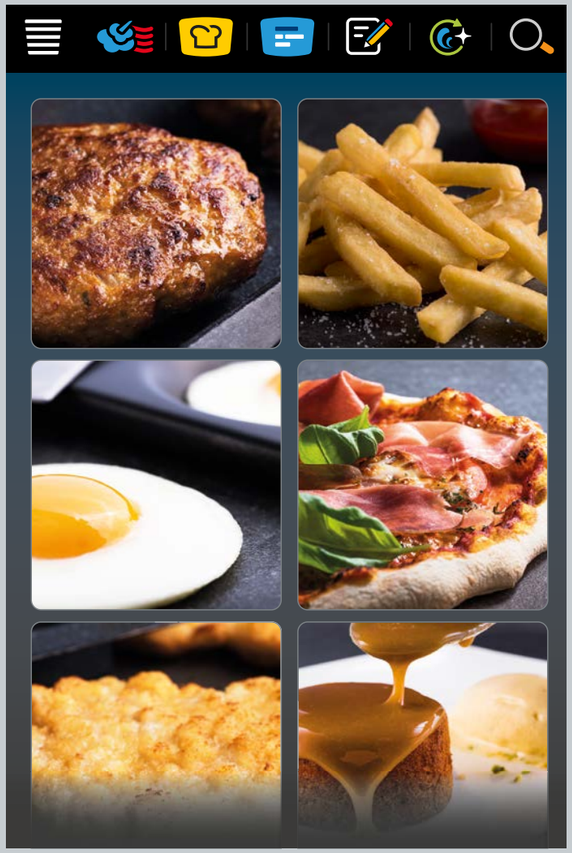
Montrez ce que vous savez faire pour un banquet.

Assiette après assiette.

400 clients, 3 menus au choix, servis au même moment. Avec Finishing®. Vous préparez les aliments en toute tranquillité, indépendamment de l'heure de l'événement. Vous dressez à froid sur assiette et vous conservez le tout au frais. Vous avez maintenant du temps à consacrer à vos affaires courantes. Juste avant le service, toutes les assiettes sont amenées en même temps à la température idéale dans l'iCombi Pro. Et cela fonctionne de la même manière avec plusieurs milliers de repas. Avec une qualité toujours identique. Toujours selon le standard que vous avez défini. Car l'iCombi Pro effectue tous les réglages seul et ne vous avertit que pour charger et décharger les plats.

Hilton, Birmingham

Pour que chaque banquet soit une réussite
Sans stress. Sans frais de personnel supplémentaire. Avec une grande qualité.



La règle d'or pour des convives satisfaits.

Les olives à cocktail ne sont pas un plat de brasserie.

D'excellents petits plats de brasserie, un service d'étage tout au long de la journée, un en-cas entre deux repas. Sucrés, savoureux. Vos propres créations innovantes, des recettes éprouvées, des grands classiques, servez à vos hôtes de petites gourmandises tout au long de la journée. Car l'iCombi Pro est si simple d'utilisation qu'il n'est pas indispensable d'être chef pour obtenir de bons résultats. Et MyDisplay vous garantit que vos plats seront bien préparés. Vous pourrez préparer des tartes flambées, des pâtisseries ou tout ce que vous souhaitez, en un rien de temps.

Dans un seul et unique but
Des snacks savoureux, une qualité fiable, une production rapide. Tout cela pour la plus grande satisfaction de vos convives.

Une utilisation sans erreur et des normes de qualité toujours identiques avec MyDisplay : les différents aliments que vous avez définis sont visibles à l'écran en tant qu'images ou icônes. Il suffit de cliquer dessus et l'iCombi Pro commence son travail. Vous pouvez tout aussi simplement ajouter de nouveaux produits ou en supprimer.

Tendance actuelle : Revenu supplémentaire
Ce que les hôtes ne peuvent pas obtenir dans l'hôtel, ils vont le chercher ailleurs : le supermarché, le snack, le service de livraison sont des adresses privilégiées. Alors que vous pourriez produire des pizzas, des hamburgers, des frites et bien plus encore. Notamment dans l'iCombi Pro, ce qui vous permettrait d'en tirer encore plus profit. Et de générer un revenu supplémentaire. Au bar. Avec le service d'étage. Avec peu de dépenses en personnel.

Agencement de la cuisine
Avant

2 marmites
2 sauteuses
1 cuisinière
1 friteuse
2 fours à air pulsé

Agencement de la cuisine
Après

1 cuisinière
1 iCombi Pro 20-1/1
1 iVario Pro L

Économies :
Jusqu'à 60 % d'encombrement en moins
Jusqu'à 25 % de coûts d'investissement en moins
Jusqu'à 60 % d'électricité en moins
Jusqu'à 25 % de personnel en moins
Jusqu'à 20 % de matières premières en moins

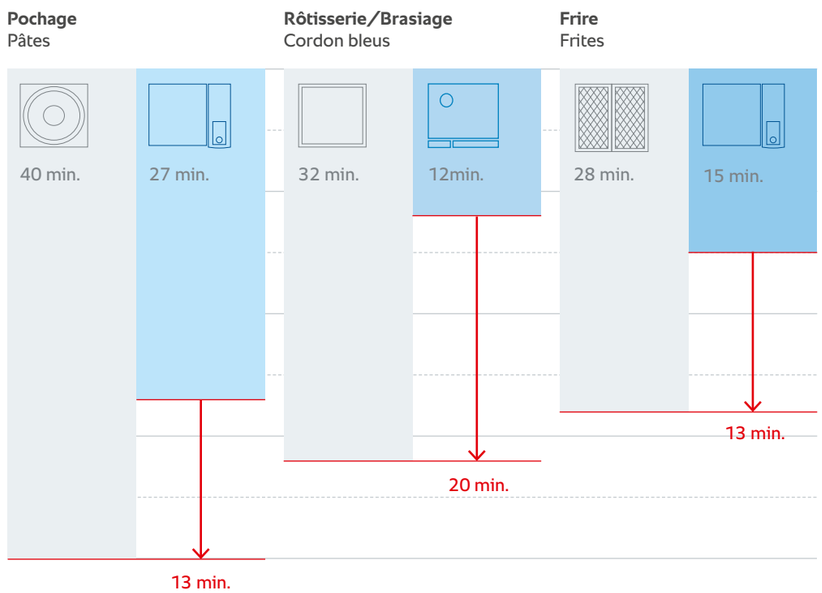
Un investissement rentable.

Pour l'environnement, pour votre budget et pour votre hôtel.

RATIONAL
Global Social Responsibility

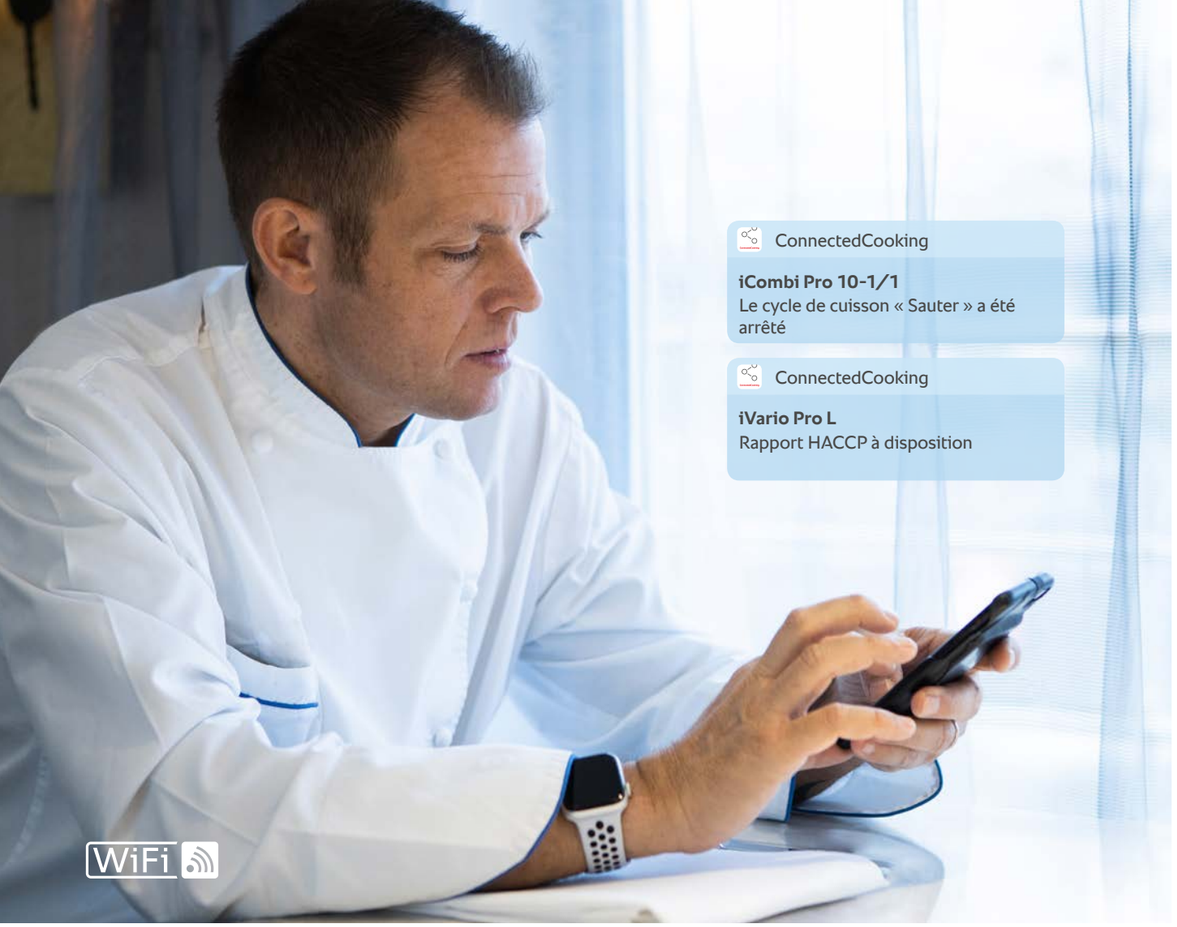
Faites-vous une idée des économies que vous pouvez réaliser en intégrant un ou plusieurs iCombi Pro et iVario Pro. Il s'agit d'un gain de place considérable et d'une réduction importante du nombre d'appareils, devenus inutiles : la cuisine est jusqu'à 60 % plus petite. Il s'agit de coûts d'investissement : les deux systèmes de cuisson couvrent jusqu'à 90 % des applications culinaires courantes et rendent ainsi une multitude d'appareils superflus. Il s'agit de l'environnement : production durable et faible consommation d'énergie des systèmes de cuisson d'une part. Réduction de la surproduction, de la consommation de matière grasse, du temps de travail et de la surface, d'autre part. Tout cela réuni, constitue un gros avantage pour votre budget et pour l'environnement.

Dans l'intérêt du bilan
Pour réaliser d'importantes économies. Et réduire votre consommation d'énergie et d'eau.



Gain de place
L'iCombi Pro et l'iVario Pro remplacent de nombreux appareils culinaires classiques tels que les sauteuses, marmites et friteuses. Vous pouvez donc prévoir une cuisine plus petite et réserver davantage d'espace aux convives.

Gain de temps
Le préchauffage rapide de l'iVario Pro, et l'absence de surveillance de l'iCombi Pro offrent un énorme gain de temps pour la production de 80 repas.



ConnectedCooking.

Tout est à portée de main, tout est sous contrôle.

La mise en réseau est devenue la norme dans les hôtels : système de réservation, facturation, planification du personnel, tout est numérisé et harmonisé. Tout comme avec ConnectedCooking de RATIONAL. Transferts de recettes, contrôle des appareils, données d'hygiène, mises à jours des logiciels, accès à distance au service après-vente, la solution sécurisée de mise en réseau vous permet de régler tous les problèmes depuis votre bureau. Pour tous les appareils RATIONAL connectés. Dans le monde entier. En outre, vous pouvez consulter et enregistrer les données HACCP de tous les systèmes de cuisson. Vous avez une nouvelle carte de menu ? Elle est transmise dans le monde entier en un clic. Il vous suffit d'avoir un PC, un smartphone ou une tablette. Une standardisation plus simple que cela, c'est impossible.

ConnectedCooking
La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

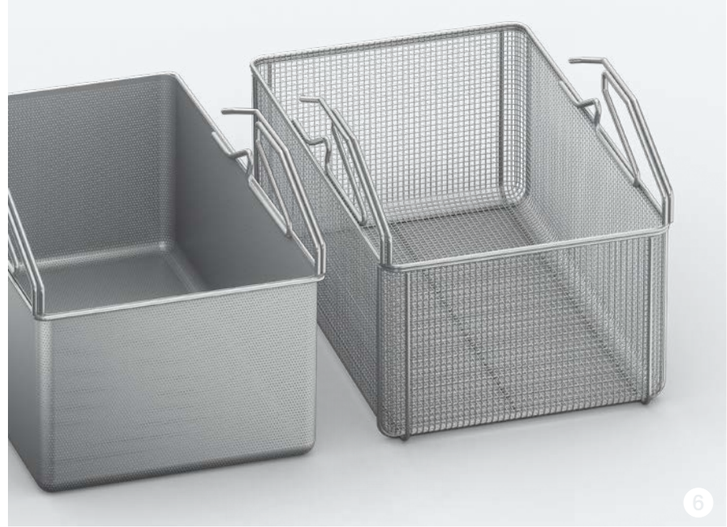
rational-online.com/fr/ConnectedCooking

Service RATIONAL.

On a pensé à tout.

Chez RATIONAL, le service est inclus. Du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'appareil test et de l'installation en passant par la formation internationale et les mises à jour automatiques du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour toutes les questions culinaires. Vous pouvez vous former à différentes thématiques, par exemple au Finishing, grâce à l'Academy RATIONAL. Et si une intervention s'avère nécessaire, les techniciens de nos partenaires RATIONAL arrivent rapidement sur place.

Le tout en visant un seul et même objectif :



Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien au chariot d'enfournement, qu'à la plaque à griller et à pizza, au bras pour l'utilisation du système de descente et relevage automatique ou encore aux paniers de pochage. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro et de l'iVario Pro. Pour réussir parfaitement la préparation des produits préfrits, des soupes, des sauces, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés. Même le steak obtient un marquage grill typique.

Accessoires pour iCombi Pro
❶ Plaque à griller et à pizza avec conductivité optimale de la chaleur ❷ Système de Finishing avec chariot porte-assiettes, thermocover, chariot de transport ❸ Plaques de cuisson et pâtissières pour la coloration optimale de la viande, de la volaille et des produits de boulangerie ❹ Multibaker pour les œufs au plat et les omelettes en grandes quantités

Accessoires pour iVario Pro
❺ Pelles (perforées, non perforées) pour vider ou couper en portions ❻ Paniers de pochage et de friture pour un travail sans effort ❼ VarioMobil pour vider la cuve et transporter les plats ❽ AutoLift fonction de descente et relevage automatique pour paniers de pochage et de friture

Accessoires RATIONAL.
Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.

rational-online.com/fr/accessoires

Toujours la taille idéale.

Une réponse à chaque défi.

Quels défis souhaitez-vous relever avec l' iCombi Pro ? Les différentes tailles d'appareils et variantes d'installations vous permettent de créer des solutions personnalisées et flexibles. Par exemple, grâce à la hotte d'extraction UltraVent Plus directement montée sur l'appareil, vous n'avez pas besoin de raccord extérieur ni d'un autre système d'extraction sur le lieu d'installation du système de cuisson. Il n'y a pas plus simple.

❶ iCombi Pro 10-1/1 avec hotte à condensation et table de soubassement ❷ Combi-Duo avec deux iCombi Pro 6-1/1 et kit Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS avec support mural ❹ Kit d'intégration pour iCombi Pro XS avec hotte à condensation

❺ Appareil sur pieds ❻ Appareil de table
❼ Appareil de table sur soubassement
❽ Fixation murale

Sur la table, le plan de travail, le mur, le piano central ou intégré : l'iVario Pro trouve sa place partout. Grâce à son conduit de vidange intégré, vous n'avez plus besoin de caniveau de sol devant l'appareil. Vous évitez ainsi d'avoir des sols de cuisine glissants, vous améliorez la sécurité sur le lieu de travail et vous pouvez installer l'appareil là où vous le souhaitez.

Résultat
La taille et la puissance sont à la hauteur des défis quotidiens.

Liste des modèles.

Lesquels sont faits pour vous ?

200 ou 2000 repas ? Banquet, petit-déjeuner, à la carte ? Combien de cuisines ? Taille des cuisines ? Cuisine ouverte ? iCombi Pro ? iVario Pro ? Ou les deux ? Quelle solution est la mieux adaptée à vos besoins ?

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements, aux accessoires et aux caractéristiques techniques sur le site : rational-online.com

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Version électrique	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz
Capacité	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Nombre de couverts par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondeur (maniglia sportello inclusa)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Hauteur	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

XS et 20-2/1 Electrique : ces modèles d'appareils ne sont pas certifiés ENERGY STAR.

iCombi Classic : La technologie à la rencontre de l'artisanat.
L'iCombi Classic allie robustesse, simplicité de commande et précision de travail. Il représente donc la solution adaptée à tous ceux qui ont de l'expérience et souhaitent utiliser leur four mixte en mode manuel.

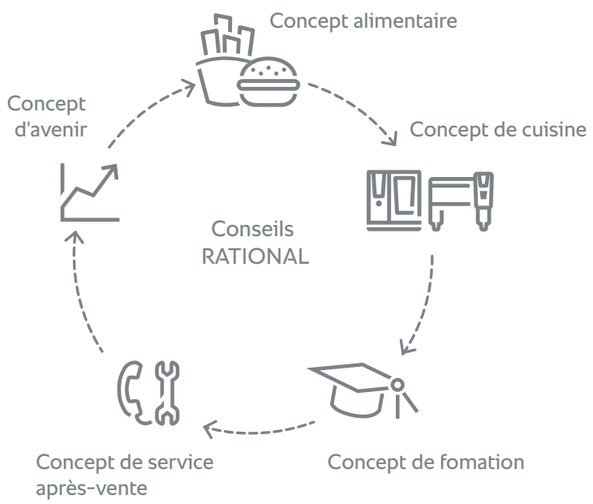
iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 ×17 litres	2 ×25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassement)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●

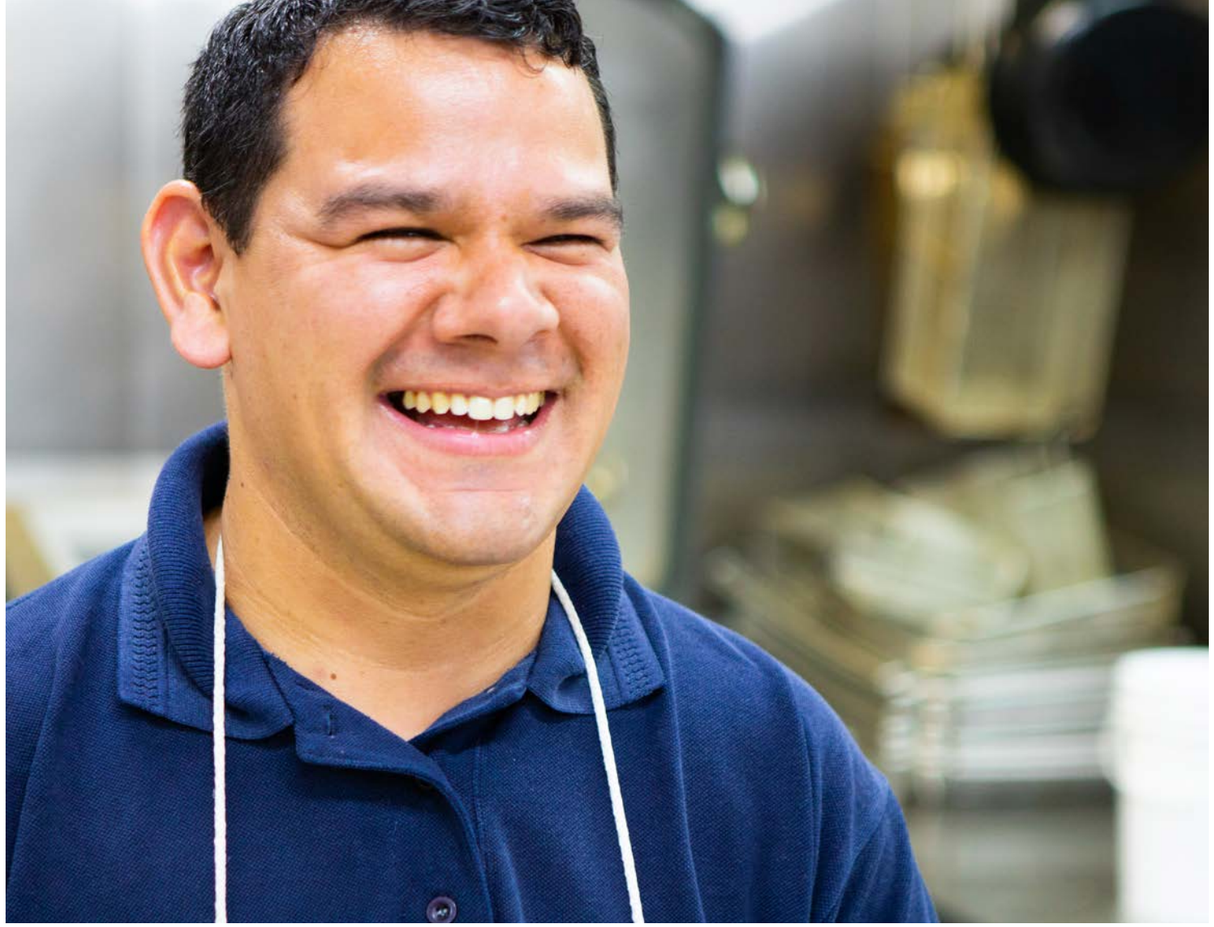
● Standard ○ en option

Des conseils sur mesure pour votre hôtel.

Profitez de notre savoir-faire.

Qu'il s'agisse d'un conseil de A à Z, de l'élaboration d'un concept ou d'un contrat de maintenance pour un hôtel ou pour plusieurs centaines, RATIONAL est un partenaire expérimenté en matière d'activités hôtelières. Qu'il s'agisse d'hôtels-restaurants ou d'hôtels à services limités. Vous pouvez profiter de l'ensemble des services ou de l'un des services exposés. Et très important : vous pouvez entrer dans le cycle à tout moment. Cela a éveillé votre intérêt ? Les experts en hôtellerie de RATIONAL ont hâte de recevoir votre e-mail à l'adresse : hotels@rational-online.com.





RATIONAL live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous ou avec des appareils tests dans votre cuisine. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

S'inscrire maintenant :
Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

80.23.460 · V-01 · MDS/spis · 03/20 · fr_FR
Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.