



Servicios de catering y gastronomía industrial.

Producción sin concesiones.



Tener la cocina parada. Eso no se lo puede permitir nadie.

Comedor corporativo, hospital, residencia de ancianos, catering de eventos... Diferentes grupos de clientes, diferentes platillos y, sin embargo, los mismos desafíos: falta de personal especializado, estandarización, horarios de comidas flexibles, dietas especiales, la presión de los costos. De igual manera, las comidas deben ser creativas, frescas, balanceadas e innovadoras. Ante esas dificultades, los equipos de cocina deben dar la talla y funcionar con flexibilidad. Y producir comidas con inteligencia. Con un sistema de cocción que piensa, tiene experiencia, aprende y no olvida nada. También requiere menos espacio y, pese a todo, brinda un gran rendimiento. Como la combinación funcional inteligente del iCombi Pro y el iVario Pro.

➡ **El objetivo**

Que usted pueda trabajar con mayor productividad y con mayor flexibilidad aún. Sin sacrificar la calidad.

El iCombi Pro y el iVario Pro.

El poder de cambiarlo todo.

Una gran promesa. En efecto, esto parece una paradoja a simple vista, pero cobra sentido al emplear dos sistemas de cocción inteligentes. Que cubren más del 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Que son inteligentes. Que tienen el mismo sencillo sistema de manejo. Que son muy fáciles de operar. Que fueron desarrollados para cocinar grandes cantidades. Que pueden producir comidas con enorme versatilidad. Que siempre producen los mismos resultados, una y otra vez. Que cumplen con los requisitos de higiene.

➔ **¿Usted qué obtiene?**
Más productividad,
flexibilidad y seguridad.



El equipo perfecto
Gracias al concepto de manejo intuitivo, incluso el personal que no cuenta con entrenamiento gastronómico previo se familiariza rápidamente con estos sistemas de cocción. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.
➔ **Página 6**

Impresionante calidad
La inteligencia de cocción de ambos sistemas de cocción detecta el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de las comidas y produce los resultados deseados. Usted sólo tiene que oprimir un botón. Una y otra vez.
➔ **Página 8**

Salud y bienestar
Menos grasas, más vitaminas y todas las comidas cocinadas en a la perfección: así se logra cocinar sanamente con los sistemas de cocción RATIONAL.
➔ **Página 10**

Versatilidad e inspiración
Recetas internacionales, fácil transferencia de nuevas recetas a todos los sistemas de cocción y asistentes de búsqueda para obtener recomendaciones. Pueden con todo. Simples y flexibles.
➔ **Página 12**

Desperdicios de alimentos al mínimo
Es lógico: la alta calidad en el servicio de comidas, la preproducción de las cantidades exactas y el hecho de que sólo se producen porciones extra de la misma comida en caso necesario. La cantidad de desperdicios de comida es tan pequeña que se puede pasar por alto.
➔ **Página 14**

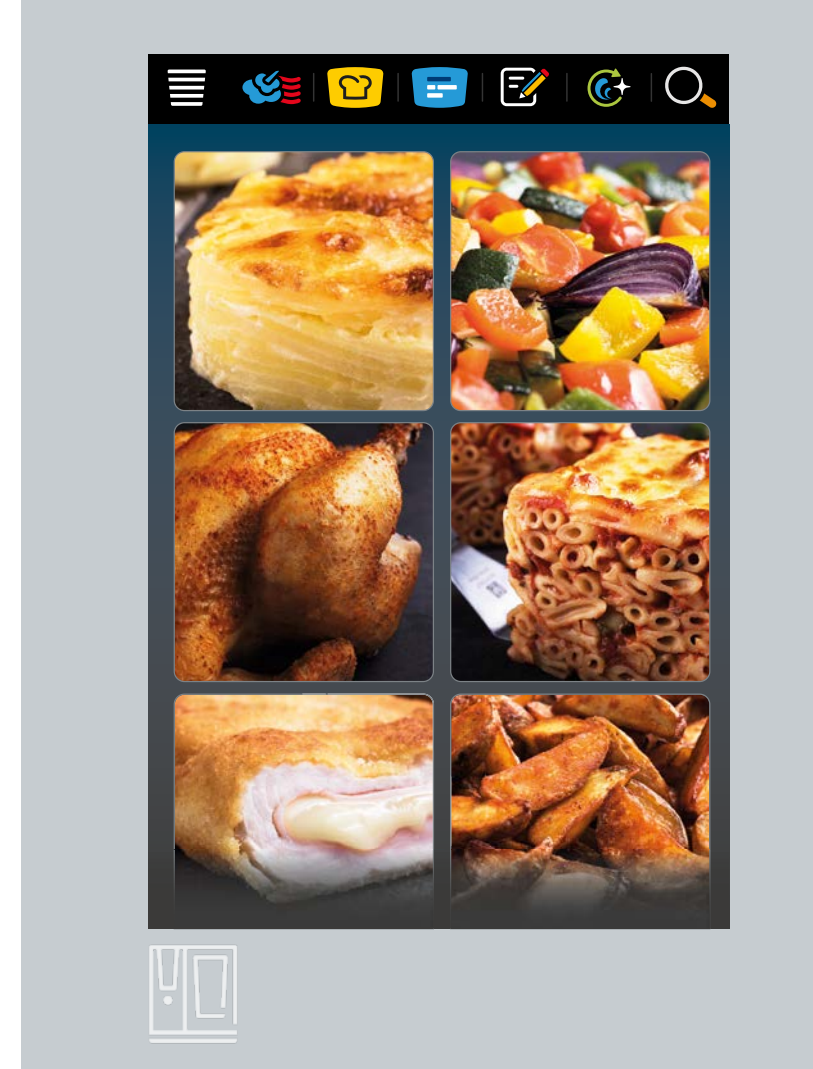
Sustentabilidad
Menos consumo de energía, agua y materia prima, en comparación con la tecnología de cocina convencional y con los antiguos vaporizadores combinados. Esto es bueno para el medio ambiente y para la caja registradora.
➔ **Página 16**

Higiene y ergonomía
El Combi Pro: limpieza intermedia ultrarrápida con detergentes sin fosfato. El iVario Pro: de altura ajustable, sus bordes no son afilados y no se calientan. Todo por la higiene y la seguridad.
➔ **Página 18**

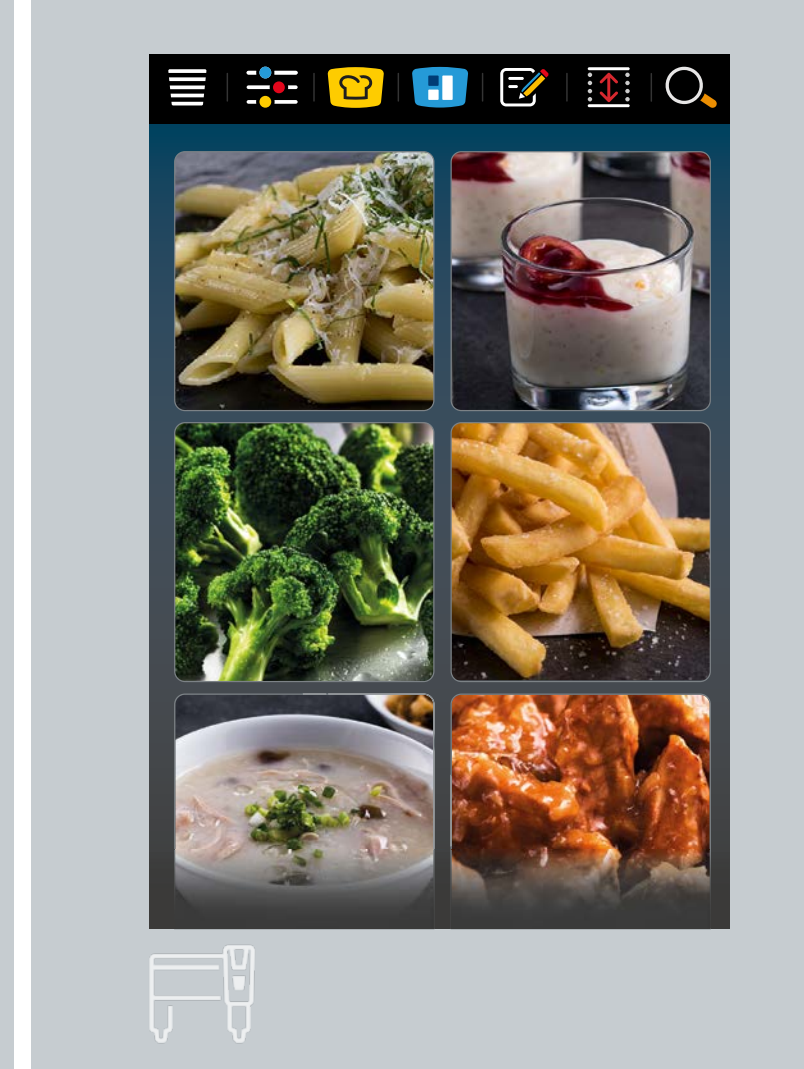


El equipo perfecto. Se dividen la carga de trabajo.

Buffet, menú, box lunch – el comedor industrial es variado y exigente. Entre comidas un snack, una ensalada, una pizza. Para conseguir que los clientes experimenten buenas sensaciones al comer. En estos casos es más importante aún una mise en place bien pensada y de gran calidad. Con sistemas de cocción que son fáciles de manejar porque cuentan con un sistema operativo idéntico, que eliminan el trabajo rutinario, que producen la misma calidad una y otra vez y que funcionan de forma inteligente. Como lo hace el iVario Pro para preparar, entre otros platillos, pastas, ragús y budines. Sin que nada se queme ni se cocine demasiado y siempre con extraordinaria precisión. O con el iCombi Pro. Para empanadas, cortes parrillados y verduras. Y con la solución de conectividad ConnectedCooking, usted puede incluso manejar sus sistemas de cocción desde cualquier sitio.



➔ **El resultado**
Mayor productividad, mejores estándares de calidad. Sin importar quién maneje los sistemas de cocción.



Concepto de manejo

El iCombi Pro y el iVario Pro hacen el trabajo por usted, para que pueda ocuparse de que los clientes tengan una buena experiencia en su establecimiento.

MyDisplay

Manejo sin errores, siempre con el mismo estándar de calidad con MyDisplay: Los diferentes alimentos que usted ha especificado se pueden ver en la pantalla como imágenes o iconos. Simplemente toque la pantalla y ya con eso se ponen en marcha los sistemas de cocción. También puede añadir o eliminar recetas con la misma facilidad. Al fin y al cabo, los sistemas de cocción están para adaptarse a sus necesidades y no al revés.



Estandarización

En ambos sistemas de cocción puede guardar en la memoria sus propias rutas de cocción, ya probadas e inteligentes, y acceder a ellas en cualquier momento. Si el iCombi Pro o el iVario Pro están conectados a la plataforma de RATIONAL ConnectedCooking, usted puede reproducir con tan sólo un clic las secuencias de cocción en los respectivos equipos. Para obtener la misma calidad, siempre alta, en todos los sistemas de cocción conectados. Sin importar quién los utilice. Sin importar dónde está instalado el sistema de cocción.

Impresionante.

Todo lo que puede hacer una cocina inteligente.

Alimentos frescos, precocinados, congelados. Carne, pescado, aves, guarniciones, postres. Cook & Chill, Cook & Hold, Cook & Serve. Para cien o para miles de comidas. El iCombi Pro 20-1/1 puede cocinar hasta 160 Cordon Bleus en una sola carga. Todos con el mismo grado de dorado. Con menos aceite que en equipos de cocción convencionales. Y en el iVario Pro XL se pueden sellar hasta 20 kg de carne en una sola carga. Con pérdidas de cocción mínimas, con deliciosos aromas a carne tostada. En su punto, en muy poco tiempo. Con una calidad insuperable que puede reproducirse una y otra vez.

El secreto: iCookingSuite, la inteligencia culinaria que detecta el tamaño, la cantidad y el estado de los alimentos y ajusta los parámetros de cocción. El brócoli se mantiene verde, crujiente y lleno de vitaminas; los fideos al dente y, la pechuga de pavo, jugosa por dentro y con marcas de parrilla por fuera. Y la producción posterior es igual de sencilla: El iCombi Pro produce diferentes alimentos simultáneamente y el iVario Pro puede dividirse en hasta cuatro zonas. Para diferentes productos y todos con una alta calidad.

➔ Producción moderna

Grandes cantidades, gran calidad.
Fácil de producir. Una y otra vez.

rational-online.com/mx/iCookingSuite



Salud y bienestar.

Con vitaminas que saben bien.

Comida colorida, saludable, deliciosa - así es como deben ser los servicios de catering y la gastronomía industrial. Todos los días. Para cualquier pedido especial. Con un 95%* menos de grasa, hasta un 40%* menos de calorías, menos desperdicio de alimentos, menos sobreproducción, menores costos de operación. A cambio, más vitaminas, colores, minerales y sabores. Por eso el iCombi Pro cocina delicadamente con vapor fresco al 100%. Por esta razón, el iCombi Pro y el iVario Pro disponen de tanta potencia, para que no se les escape el jugo de la carne y se conserven los nutrientes y minerales. Y por esta razón el iVario Pro es tan rápido: así no se pierden las vitaminas.

* Comparado con aparatos de cocción convencionales.



➔ **Las ventajas para usted:**
Con el iCombi Pro consigue más eficiencia y transparencia en los costos sin tener que comprometer la calidad.



Nuevas ideas.

Impresione a sus comensales – y manténgalos así.

Quien hoy en día no ocupe posiciones de vanguardia tecnológica en los servicios de catering y la gastronomía industrial, mañana se quedará sin clientes. Esto hace que sea aún más importante evaluar regularmente sus conceptos, generar aportaciones y poner en práctica nuevas ideas. Esto también se aplica en el campo de los restaurantes de empresa, así como en las formas de servicio de comida a menor escala o en la oferta de comidas. Y aquí es exactamente donde RATIONAL está a su lado. Con know-how. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Y, por supuesto, con sistemas de cocción que se adaptan a los cambios, conocen las recetas internacionales y cubren el 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. No hay ninguna tendencia en gastronomía que estos dos equipos no puedan afrontar.

- ➔ **Conserve su flexibilidad**
Ponga en práctica nuevas ideas y conceptos. Con dos sistemas de cocción que prácticamente pueden hacer de todo.



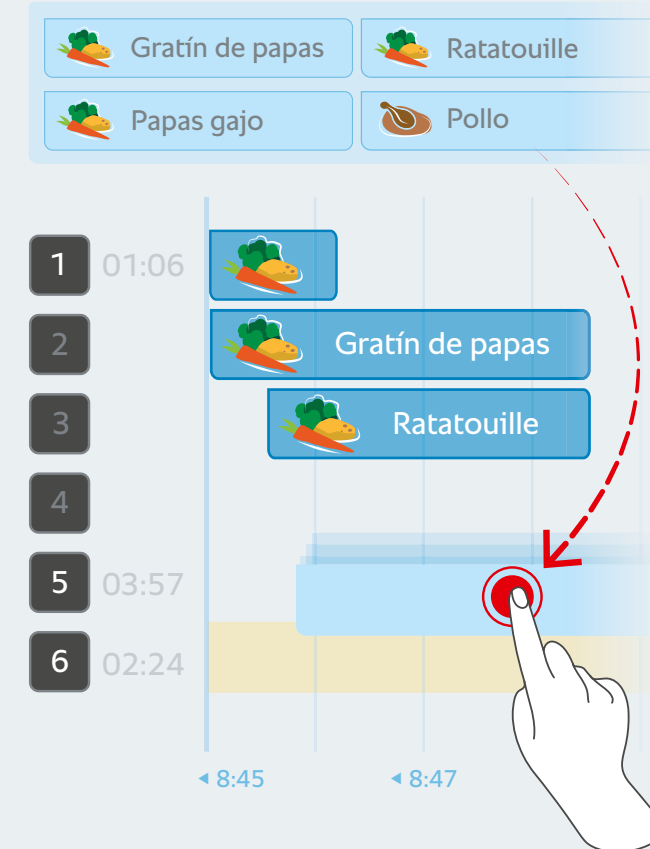
Cestas
Con el iCombi Pro puede servir platillos una y otra vez con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. Ya que en el sistema de cocción están registradas las llamadas "cestas de ajustes" que contienen los alimentos que pueden cocinarse al mismo tiempo en base a su concepto gastronómico. Para la cesta necesaria para la producción, por ej. Oprimir "Menú para el martes" en la pantalla, colocar los alimentos en la bandeja, cargar el iCombi Pro con las bandejas y poner en marcha el equipo.



Desperdicios de alimentos al mínimo.

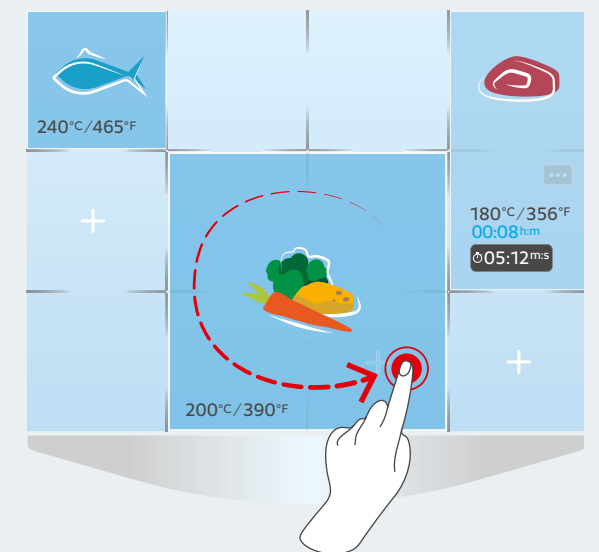
Cuanto menos se desperdicia,
más se ahorra.

Se requiere versatilidad al cocinar grandes cantidades de comidas. Cocinadas en su punto, sabrosas y sanas. Sin generar desperdicios innecesarios. Por ejemplo, con Finishing para contenedores es muy fácil. Las comidas se preparan por anticipado, por ejemplo, con el proceso "Cook & Chill", enseguida se conservan al vacío o se guardan en un contenedor en el refrigerador. Así puede optimizar sus compras y producir conforme a la demanda. Y justo en el momento en el que usted necesite los alimentos, puede llevarlos a la temperatura de consumo en el iCombi Pro. Por ejemplo, para servir verduras frescas y crujientes que han conservado todas sus vitaminas. De forma muy fácil, muy segura, muy flexible. Pues usted puede preparar también al mismo tiempo productos diferentes, por supuesto. Sin sacrificar la calidad. De forma rápida y sin complicaciones. Al igual que la postproducción.



iProductionManager

Cuando se deben superar retos logísticos, el iProductionManager toma el control: Simplemente tiene que colocar los alimentos en la pantalla para ver de inmediato qué alimentos pueden cocinarse al mismo tiempo. El sistema monitorea cada bandeja individualmente, para que los tiempos de cocción se adapten de forma inteligente a la cantidad de la carga y al resultado deseado.



iZoneControl

Para cuando se deba trabajar con confiabilidad, rapidez y eficiencia. Se divide simplemente la base de la cuba del iVario en hasta cuatro zonas, y se ajusta el tamaño, la posición y la forma de esas zonas según se desee. Ahora puede preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Sin supervisión y sin equipos de cocina adicionales.



➔ Esto es lo que obtendrá

Para tener siempre comida caliente en el mostrador. Crujiente, fresca. Llenas de vitaminas y color. Con menos aceite. Sin excesos de producción.

rational-online.com/mx/finishing

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.



La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: la logística y la producción con eficiencia energética, nuevas pautas en cuanto al ahorro de energía y la recuperación de equipos usados son, por supuesto, beneficios garantizados por RATIONAL. Igual de garantizada está la sustentabilidad con el iCombi Pro y el iVario Pro en su cocina: en comparación con equipos de cocina convencionales, usted ahorra energía; necesita emplear menos materia prima; evita la sobreproducción. Y además cocina más saludablemente.

➔ **Por el amor que debemos a nuestro entorno**
Para que pueda cocinar de manera saludable y tenga un balance ecológico como debe ser.

rational-online.com/mx/green



Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

El iCombi Pro y el iVario Pro no sólo son inteligentes para cocinar, sino también para ahorrar. Por ejemplo, en el consumo de energía, en el insumo de mano de obra, en los requerimientos de espacio, en el uso de materia prima, en el consumo de grasas. En pocas palabras: el resultado es impresionante.

➔ **Vale la pena**
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/mx/invest

 **70%** 

Hasta un 70% menos de costos de energía*
Los cortos tiempos de precalentamiento hacen que resulte innecesario el modo de espera. Las cargas continuas con el iProductionManager en el iCombi Pro y el calentamiento por zonas de la cuba mediante el iZoneControl en el iVario Pro también contribuyen a ahorrar energía.

 **1-2 Horas/día** 

Menos horas de trabajo*
Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias, por ejemplo, ya no tendrá que dar la vuelta a los alimentos, supervisar continuamente y realizar ajustes. Se ahorra tiempo con la limpieza ultrarrápida en el iCombi Pro y con la limpieza superligera del iVario Pro. Así se liberan 1 a 2 horas de tiempo por día para hacer otras cosas.

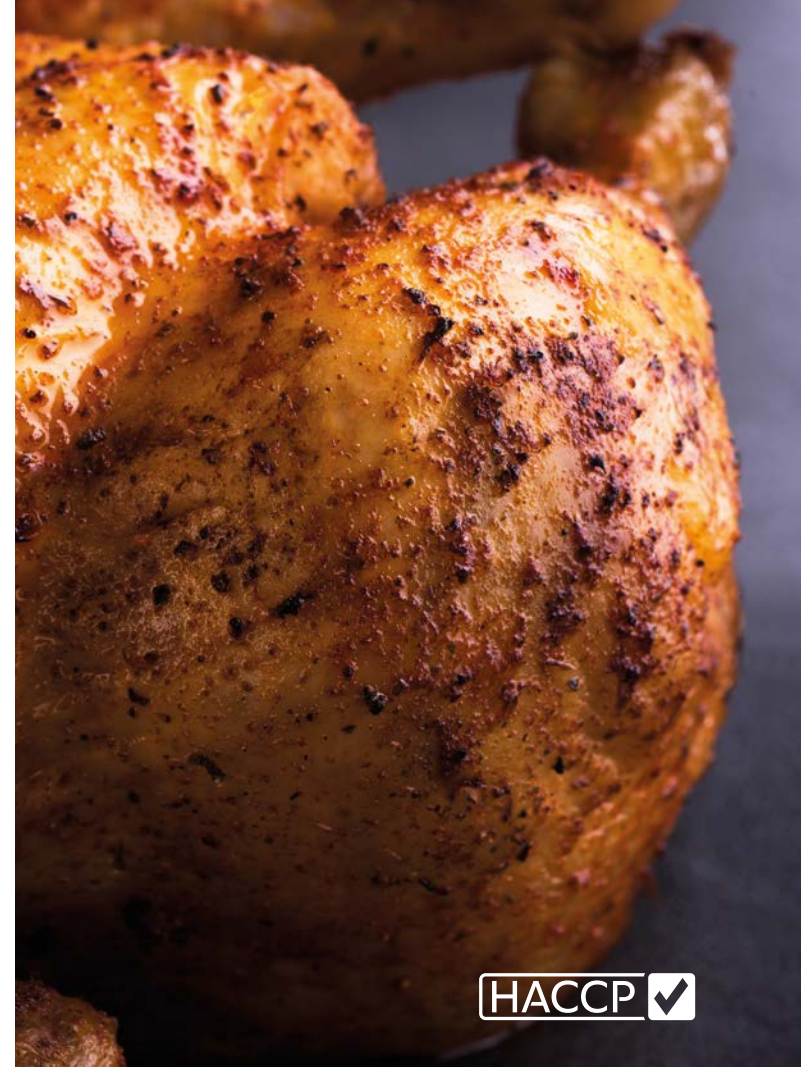
 **30%** 

30% menos de necesidad de espacio*
Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro sustituyen aproximadamente el 90% de los equipos de cocina convencionales. Esto quiere decir: adiós sartenes basculantes, marmitas y freidoras – y bienvenida la libertad de movimiento al tener más espacio en la cocina. O aumente su superficie de venta.

 **25%** 

Hasta un 25% menos de empleo de materia prima*
El iCombi Pro ajusta sensiblemente sus procesos de cocción, lo que reduce las mermas de peso por cocción y las mermas de corte. Y en el iVario Pro nada se quema y nada cocina demasiado. Así prácticamente no se tienen pérdidas. Esto se combina positivamente con el empleo de un 25% menos de materia prima.

* Comparado con un sistema de cocción convencional



Para sentirse bien.

Las mejores calificaciones en higiene y seguridad laboral.

Agacharse, arrastar y levantar cosas pesadas, quemarse, golpearse, eso es lo que ocurre a diario en la cocina. A partir de hoy no tiene que ser así. Porque ahora la cocina se vuelve ergonómica y eficiente, y permite ahorrar energía. Puesto que RATIONAL ha analizado las cocinas en todo el mundo y ha desarrollado numerosas soluciones que evitan dolores de espalda, previenen quemaduras, facilitan la vida y aportan comidas más sanas. Documentación HACCP automática, limpieza higiénica e impecable con el iCareSystem en el iCombi Pro y fácil limpieza en el iVario Pro. Gran seguridad al trabajar en el iCombi Pro gracias a su altura de inserción máxima de 1.60 m. Paredes frías y bordes redondeados en la cuba en el iVario Pro. Y con la seguridad de tenerlo todo bajo control con la sonda térmica de seis puntos que incluso detecta inserciones incorrectas.

➔ Juegue a lo seguro

El iCombi Pro y el iVario Pro cumplen con los altos estándares internacionales de higiene y seguridad. Todo queda documentado. Para que sentirse seguro en su cocina.

rational-online.com/mx/ConnectedCooking

Todo a su alcance, todo bajo control.
Con ConnectedCooking, la plataforma de RATIONAL en Internet, usted siempre tiene el número ganador en la mano: Documentación HACCP automática, control de equipos, actualizaciones de software: – todo esto se puede manejar desde un escritorio. ¿Tiene nuevas recetas? También puede transferirlas a todas sus sucursales con solo clic. Todo lo que necesita es una computadora, un smartphone o una tablet.

Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro sólo tiene una misión: brindar confiablemente una y otra vez resultados de alta calidad. Por eso, está dotado de mucha inteligencia y destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Por ejemplo, reconoce si hay que preparar una o 200 hamburguesas y lo regula todo automáticamente. Le ayuda a optimizar sus planes de producción por tiempo o por energía. Por ejemplo, para mantener siempre lleno su buffet.

El objetivo
Todo para ayudarle a ahorrar tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/mx/iCombiPro



iCookingSuite

Esto hace que el iCombi Pro sea inteligente, para que el resultado deseado se consiga de forma confiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los alimentos y adaptan de forma automática los parámetros de cocción como la temperatura, el clima interior en la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Fácil de manejar. Para tener más tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

La organización con talento. Sabe qué alimentos pueden prepararse al mismo tiempo, cuál es la secuencia óptima y se asegura de que una vez definido el estándar, siempre se cumpla. ¿Optimización de energía, optimización de tiempo? Usted decide. Todo bajo control, sin monitoreo, sin supervisión. Para mayor eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl – el sistema inteligente de control del clima interior organiza la interacción entre los sensores, el sistema de calefacción y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre prevalezca el clima correcto en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100% calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere el nivel de limpieza y la cantidad de productos químicos. Y puede incluso llevar a cabo una limpieza inmediata ultrarrápida en aproximadamente 12 minutos. Cada nivel de limpieza con detergentes sin fosfatos y bajo consumo de energía. El resultado: Higiénicamente limpio, rápidamente listo para su uso.



Se trata de potencia. Desde todo punto de vista. El iVario Pro.

La tecnología inteligente permite cocer, asar y freír en un único sistema de cocción. Rápido y, sin embargo, preciso. Cada comida se cocina de forma individual, sin dejar de ser rentable. Comidas de alta calidad con poco personal. Puesto que las cocinas profesionales deben combinar factores opuestos para poder ser rentables. Como el nuevo iVario Pro que aporta precisión, productividad, rapidez y flexibilidad a su cocina.

- ➔ **Para su cocina**
Para que usted pueda asombrar a sus comensales con precisión y rapidez.

rational-online.com/mx/iVarioPro

iCookingSuite

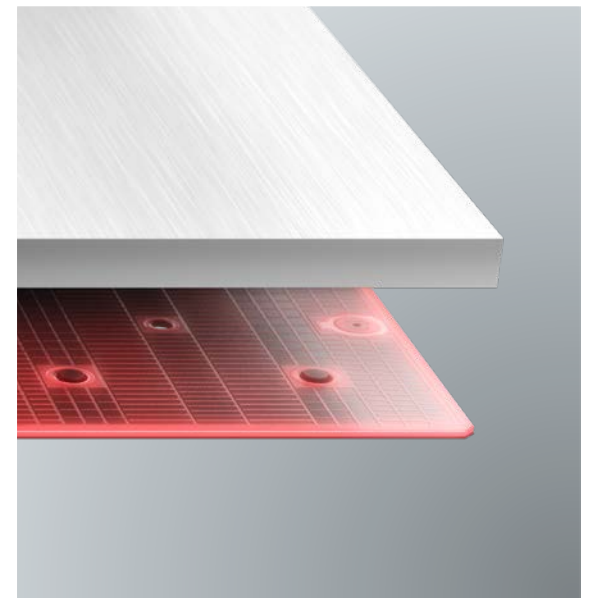
Control inteligente con sólo oprimir un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia de cocción integrada en el iVario. Este asistente inteligente orienta la secuencia de cocción según las comidas, logra que todo quede con el resultado deseado, aprende de usted, se adapta a sus preferencias culinarias y le avisa cuando usted debe intervenir activamente, por ejemplo, para darle la vuelta a un filete. Nada se quema o se cocina demasiado. Si usted desea darle un toque personal a sus comidas, puede intervenir en el proceso de cocción en cualquier momento.

iZoneControl

Gran versatilidad en un pequeño espacio con la opción iZoneControl. Con ello, usted puede dividir la base de la cuba en hasta cuatro zonas de cocción que pueden ajustarse libremente en cuanto a su tamaño, posición y forma. Ahora puede preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Con sonda térmica o por tiempo. Siempre sin necesidad de supervisión, sin equipos de cocina adicionales y sin desperdicios de energía.

iVarioBoost

La combinación de elementos calefactores de cerámica y la base del fondo de la cuba de alto rendimiento, de reacción rápida y resistente a los rayones para una alta eficiencia, extraordinaria velocidad y una distribución uniforme del calor. El sistema de gestión de energía integrado iVarioBoost consume hasta un 40% menos de energía en comparación con equipos de cocción convencionales. Y sigue teniendo reservas de potencia. Para que pueda sellar cantidades más grandes con rapidez y no ocurran descensos en la temperatura al añadir ingredientes fríos a sus comidas.



Vista general de modelos.

¿Cuáles modelos le convienen más?

¿20 o 2,000 comidas? ¿Cocina central?
¿Cocinas satélite? ¿Cocina a la vista del
cliente? ¿Alimentos especiales? ¿iCombi Pro?
¿iVario Pro? ¿O ambos de una vez? ¿Qué es
más adecuado para sus necesidades?

Toda la información sobre opciones,
características de equipamiento,
accesorios y datos técnicos en el sitio web:
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
	Versión eléctrica y a gas		Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas
Capacidad	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
Número de comidas al día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack 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
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)	975 mm (1,042 mm)	975 mm (1,042 mm)	847 mm (913 mm)	1,052 mm (1,118 mm)
Altura (incluido el tubo de ventilación)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1,014 mm (1,064 mm)	754 mm (804 mm)	1,014 mm (1,064 mm)	1,807 mm (1,872 mm)	1,807 mm (1,872 mm)



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de comidas	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volumen útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superficie para asar	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1,100 mm	1,100 mm	1,030 mm	1,365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluye la mesa/sopORTE)	485 (1,080) mm	485 (1,080) mm	608 (1,078) mm	608 (1,078) mm
Opciones				
Cocción a presión	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (cocción nocturna, cocción al vacío, confitar)	○	●	●	●

● Estándar ○ Opcional





“Después de participar en el evento en vivo, decidimos trabajar con el sistema de cocción que nos presentaron”.

George Kailis, dueño y director del TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

El comienzo de una maravillosa amistad.

Con el servicio adecuado, el sistema de cocción RATIONAL y su cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tiene a su disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación y la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. O puede continuar su aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puede ponerse en contacto en todo momento con uno de los distribuidores autorizados de RATIONAL: Ellos conocen muy bien los sistemas de cocción y encontrarán el adecuado para su cocina. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio técnico de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

ServicePlus

Todo esto con un único objetivo: Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

rational-online.com/mx/ServicePlus

RATIONAL iKitchen live Foodservice.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Ya es suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y experimente cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo con sus necesidades y sus posibles aplicaciones. Entonces llámenos o envíenos un correo electrónico. Encontrará más información, detalles, videos y testimonios de clientes en rational-online.com.

¡Regístrese ahora!

Tel. 55 5292 7538
info@rational-online.mx

rational-online.com/mx/live

RATIONAL México SA de CV

Miguel de Cervantes Saavedra 169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

