



Hoteles todo incluido.
Para disfrutar del destino.

A photograph of a restaurant interior with a large window overlooking a city skyline at sunset. The table is set for two with a green wine glass, a blue wine glass, a brass candle holder, white napkins, and silverware. The scene is dimly lit, with the warm light of the setting sun creating a soft glow on the table and the city lights visible in the background.

Los huéspedes especiales requieren atención especial.

Las claves para el éxito: sorprender, inspirar, fascinar. Con el ambiente, el servicio, las ideas especiales, y sobre todo con los platillos adecuados. Porque usted quiere destacarse de otras categorías de hoteles, fortalecer la lealtad de sus clientes y ganar dinero con alimentos y bebidas. Pero lo que sus huéspedes consideran algo fácil y natural, implica un trabajo duro para la cocina. ¿Por qué no delegar una parte? A sistemas inteligentes que piensan, aprenden y no olvidan nada. Y que apoyan al staff de la cocina.

- ➔ **Acepte los desafíos**
Impresione a los huéspedes con su oferta de comida. Y a sus empleados con una enorme reducción de la carga de trabajo.

El nuevo estándar.

Menos requerimiento de espacio. Más rendimiento.

Una gran promesa. Esto puede parecer paradójico a primera vista, pero en realidad abre nuevas posibilidades para la cocina y el diseño de la misma. Con dos sistemas de cocción 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 fáciles de entender. Que pueden ser usados de manera flexible, para grandes y pequeñas cantidades. Que pueden producir una enorme variedad. Que siempre suministran confiablemente los mismos resultados de alto nivel. Que cumplen con los requisitos de higiene.

Concepto de manejo intuitivo

El nuevo concepto de manejo guía al usuario a través del proceso de producción con imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.

Producción eficiente de comidas

El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar qué platos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

ENERGY STAR®-Partner

Calificación excelente en términos de eficiencia energética. El iCombi Pro fue probado por uno de los programas de certificación más estrictos.

Limpieza ultrarrápida

De sucio a limpio en aproximadamente 12 minutos. Incluso la limpieza estándar ahorra un 50%* de tiempo y de detergente. Una solución de limpieza, para menos tiempo de inactividad, más tiempo de productividad.

Diseñado cuidadosamente

Más ventiladores, el diseño de la cámara de cocción optimizado y una mayor potencia de deshumidificación, le permiten una carga hasta un 50% mayor*. Con una mejor calidad de los alimentos. Para mayor productividad. Y un manejo aún más sencillo.

* Comparado con el modelo anterior.

Rapidez

La función opcional de cocción a presión le permite ahorrar hasta un 35%* de tiempo de cocción. El aumento y la reducción automática de la presión hacen que el iVario Pro sea rápido, seguro para el usuario y cómodo.

Manejo eficaz de la energía

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Con reservas de energía y una distribución precisa del calor en toda la superficie, para que el proceso de cocción se desarrolle de forma óptima. Hasta 4 veces más rápido y con hasta un 40% menos consumo de energía, en comparación con tecnología de cocina convencional.

Funciones inteligentes

Alta calidad de los alimentos sin esfuerzo de supervisión, operación simple, producción acelerada, flexibilidad eficiente - así es el trabajo moderno con un sistema de cocción inteligente.

Mejores condiciones de trabajo

El iVario Pro hace que las cocinas sean ergonómicas, ahorradoras de energía, seguras y eficientes. Bueno para el trabajo diario. Bueno para la salud.

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

Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro sólo tiene una tarea: Preparar la comida de forma confiable como usted desea. Por eso, está dotado con mucha inteligencia y se destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Por ejemplo, reconoce si hay que preparar 1 o 20 cortes de carne y lo regula todo automáticamente. Le ayuda a optimizar sus planes de producción por tiempo o por energía. Por ejemplo, para llenar de manera óptima el buffet del desayuno.

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

rational-online.com/co/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 cocina. Y así reemplaza muchos aparatos individuales como sartenes basculantes, marmitas y freidoras. Esto ahorra espacio, reduce los costos de inversión y garantiza una excelente calidad de los alimentos. En la cocina del banquete o como equipo de mesa en la cocina frontal. Como el nuevo iVario Pro, que aporta precisión, productividad, velocidad y flexibilidad a su producción.

➔ Para su cocina

Para que usted pueda asombrar a sus comensales con precisión y rapidez.

rational-online.com/co/iVarioPro

iCookingSuite

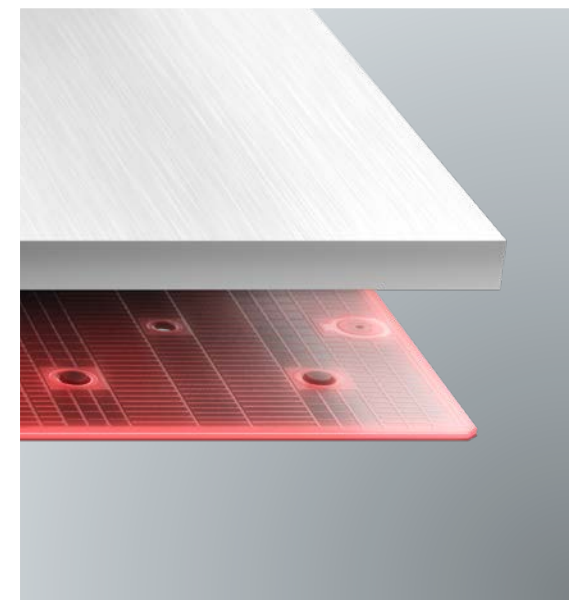
Control inteligente con sólo oprimir un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia de cocción integrada en el iVario. Este asistente inteligente orienta la secuencia de cocción según las comidas, logra que todo quede con el resultado deseado, aprende de usted, se adapta a sus preferencias culinarias y 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.





La variedad es un trabajo duro.

Que ahora dividimos entre dos.

Mañana, tarde, noche. Desayuno, banquete, comida a la carta, servicio a cuartos. Y en el ínter, también snacks, un pedazo de pastel y comida para los empleados. El servicio al cliente no conoce descanso, sólo perfección. Lo más importante es un concepto de cocina bien pensado. Con sistemas de cocción que reducen el trabajo rutinario, que dominan todas las aplicaciones de cocción imaginables, que se pueden usar de manera flexible, que producen la misma calidad una y otra vez, que trabajan de forma inteligente gracias a iCookingSuite. Como el iVario Pro, especialmente para pasta, ragú y pudín. Sin que nada se queme ni rebose y siempre con extraordinaria precisión. O el iCombi Pro. Para suflés, asados y verduras.



➔ El resultado
Mayor productividad, mejores estándares de calidad. No importa quién utilice el equipo.



Un buen comienzo del día.

Para sus huéspedes y su personal.

Variado, saludable, frío, caliente - así es el desayuno. Esto es delicioso y deja una buena impresión a los huéspedes. Sus retos: No se debe presentar ni mucho ni poco en el buffet y, por supuesto, todo debe ser fresco, crujiente y con una consistencia perfecta. De preferencia durante varias horas. Suena complicado, pero no tiene por qué serlo. Porque el tocino, las salchichas, los huevos revueltos y el pan francés pueden cargarse simultáneamente en el iCombi Pro. O tomates a la parrilla y papas hash brown. O panecillos, croissants y baguettes. iProductionManager le indica lo que se puede preparar al mismo tiempo, controla el proceso de producción y le informa cuando es momento de cargar y descargar.

➔ **Por un solo objetivo**
Gran variedad con excelente calidad y mínimo esfuerzo. En otras palabras: máxima productividad.

Cestas

Con el iCombi Pro podrá servir sus platillos siempre con la misma calidad. Sin esfuerzo. Esto se debe a que las llamadas "Cestas" se almacenan en el equipo que, en función de su menú, contienen los productos que pueden cocinarse juntos. Toque la cesta deseada, por ejemplo, "Desayuno", en la pantalla, arrastre los alimentos al nivel deseado, cargue el iCombi Pro y el equipo se pondrá en marcha.



Variado. Bueno. Preciso.

Para que cumpla todos los deseos en el servicio a la carta.

Los desafíos en el servicio a la carta: Tiene que ser versátil, tiene que ser bueno, tiene que estar listo con precisión. Los procesos deben estar bien pensados y el equipo de cocina debe ser capaz de reaccionar con flexibilidad. Por ejemplo, al separar sistemáticamente la producción de alimentos del servicio. Y con ello garantizar la calidad. Como con Finishing en el iCombi Pro: Preproducir, emplatado, mantener en refrigeración y sólo llevar a la temperatura de servicio en el momento en el que se ordena.



- ➔ **Ventajas para usted**
Estándar de alta calidad, enorme flexibilidad, sin sobreproducción. Para que funcione.



Cargue el iCombi Pro, seleccione el programa y dentro de máximo 12 minutos, los platos están listos para servir.

Demuestre lo que puede hacer en el banquete. Plato tras plato.

400 invitados, 3 menús a elegir, todos servidos al mismo tiempo. Con Finishing. Usted prepara la comida con tranquilidad, por ejemplo usando el método Cook & Chill, sin importar la hora del evento. Coloque los alimentos fríos en los platos y manténgalos refrigerados. Ahora tiene tiempo para trabajar en sus asuntos diarios. Hasta poco antes de servir, lleve todos los platos a la temperatura de servicio al mismo tiempo, utilizando Finishing en el iCombi Pro. Por supuesto, esto también es posible con varias miles de comidas. Siempre con la misma excelente calidad. Siempre con el estándar que usted ha establecido. Porque el iCombi Pro controla todo por su cuenta y sólo informa cuando es momento de cargar o descargar la comida.



Hilton, Birmingham

➔ **Cada banquete es un éxito**
Sin estrés. Sin personal adicional.
Con mucha calidad.

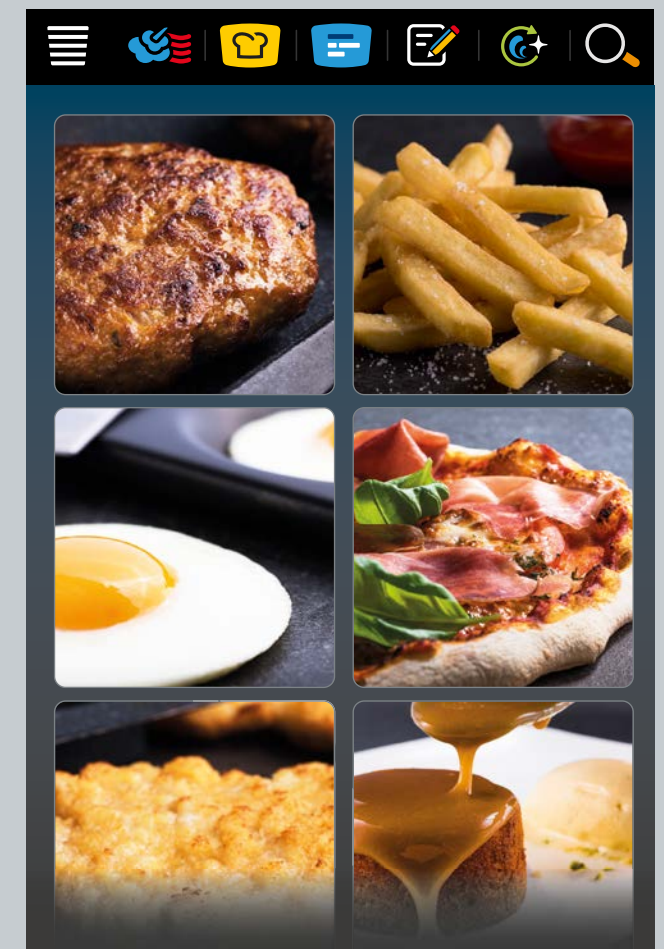


Regla principal para huéspedes satisfechos.

Servir comida de calidad a toda hora.

Excelente botana en el bar, servicio a habitación 24 horas, snacks entre comidas. Dulce, salado. Creaciones propias e innovadoras, productos precocidos aprobados, los clásicos legendarios - ofrezca a sus huéspedes pequeños caprichos durante todo el día (y noche). Porque el iCombi Pro es tan fácil de usar que no hay que ser un Chef para obtener buenos resultados. Y MyDisplay le da la seguridad de que la comida será cocinada correctamente. Con sólo tocar un botón se puede preparar tarta flambeada, pasteles o lo que usted desee.

➔ **Todo por un único objetivo**
Snacks de alta calidad, calidad confiable, producción rápida. Lo cual hace que los huéspedes se sientan felices.



MyDisplay

Manejo sin errores, siempre con el mismo estándar de calidad con MyDisplay: Los diferentes platos que usted ha especificado se pueden ver en la pantalla como imágenes o íconos. Presione y el iCombi Pro empezará a funcionar. También puede añadir o eliminar productos con la misma facilidad.

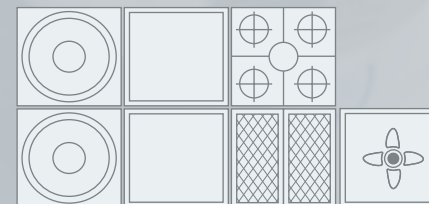
La tendencia: Negocio adicional

Lo que los huéspedes no consiguen en el hotel, lo consiguen en otra parte: El supermercado, la cafetería, el servicio a domicilio, son algunos de los lugares favoritos. Usted puede producir pizzas, hamburguesas, papas fritas y mucho más. Por ejemplo, en el iCombi Pro, que puede utilizar para aumentar su capacidad. Y generar negocio adicional. En el bar. En el servicio a la habitación. Con personal mínimo.



Estructura de la cocina

Antes



2 × Marmitas
2 × Sartenes basculantes
1 × Estufa
1 × Freidora
1 × Horno de aire caliente

Estructura de la cocina

Después



1 × Estufa
1 × iCombi Pro 20-1/1
1 × iVario Pro L

Ahorro:

Hasta 60% menos requerimiento de espacio
Hasta 25% menos costos de inversión
Hasta 60% menos consumo de energía
Hasta 25% menos personal
Hasta 20% menos de costo de materias primas

Una inversión rentable.

Para el medio ambiente, la caja registradora y su hotel.

Imagínese el ahorro que puede conseguir instalando uno o más iCombi Pro y iVario Pro. Se trata de mucho espacio y muchos equipos que ya no se necesitan: La cocina puede ser hasta un 60% más pequeña. Se trata de los costos de inversión: Ambos sistemas de cocción cubren hasta el 90% de las aplicaciones de cocción habituales, lo que hace innecesario un gran número de equipos adicionales. Se trata del medio ambiente: Por un lado, la producción sustentable y el bajo consumo de energía de los sistemas de cocción. Y por el otro, menos sobreproducción, menos consumo de grasa, menos tiempo de trabajo, menos espacio. Juntos crean una gran ventaja para su caja registradora y para el medio ambiente.



➔ **Por el bien del presupuesto**
Esto ahorra mucho dinero.
Así como energía y agua.

Hervir
Pasta



40 min.

Asar / Estofar
Cordon Bleu



32 min.

Freír
Papas fritas



28 min.



27 min.



12 min.



15 min.

13 min.

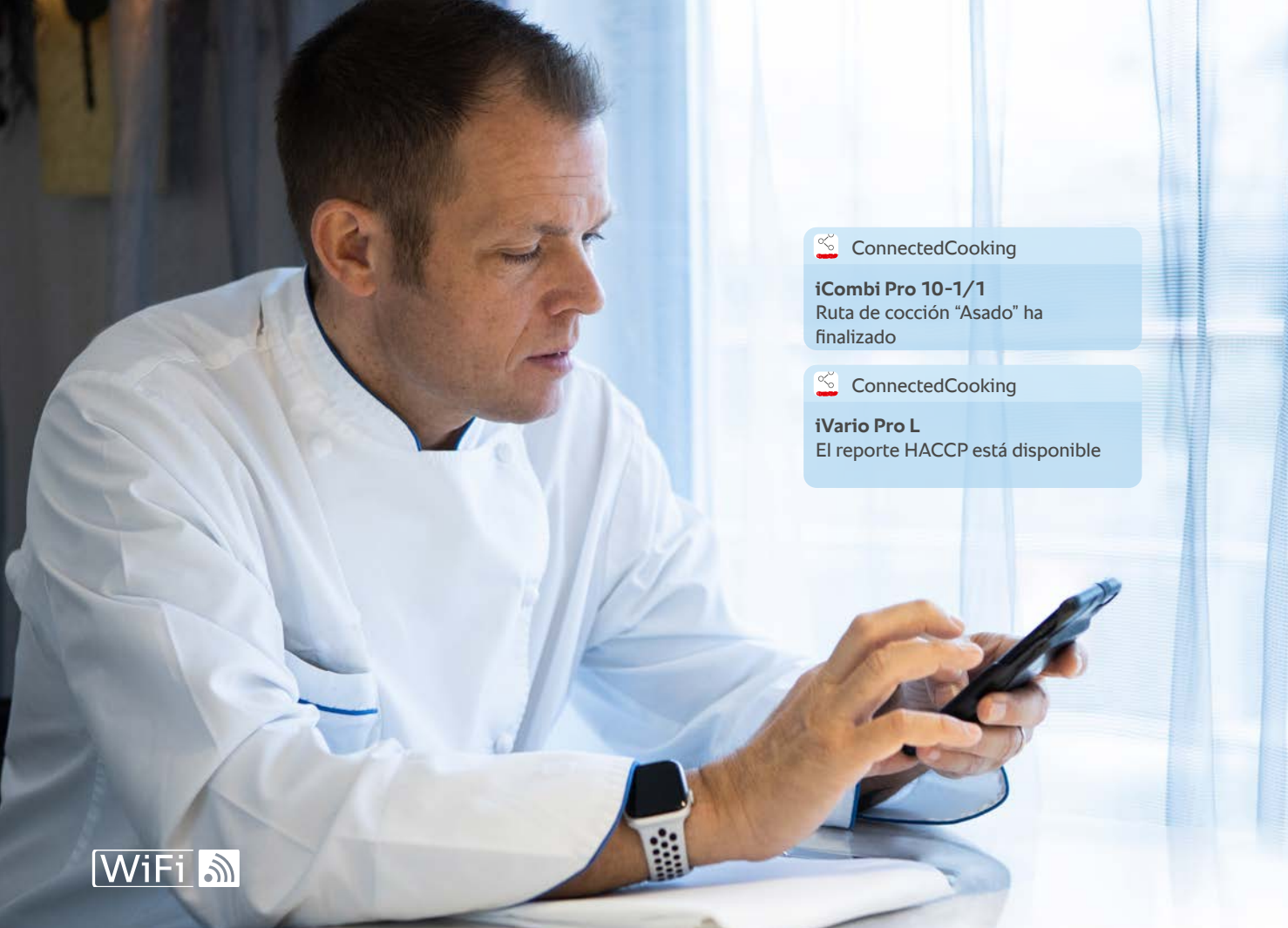
20 min.

13 min.

Ahorro de espacio

El iCombi Pro y el iVario Pro sustituyen a numerosos equipos de cocina convencionales como sartenes basculantes, marmitas y freidoras. Así puede planear una cocina más pequeña y crear más espacio para los huéspedes.

El rápido calentamiento del iVario Pro y la falta de supervisión con el iCombi Pro – ahorran una enorme cantidad de tiempo en la producción de 80 comidas.



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

El trabajo en red es indispensable en los hoteles: Sistema de reservas, contabilidad, planificación de personal - todo funciona digitalmente, todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto - con la solución segura de red puede controlar todo desde su escritorio. Para todos sus equipos RATIONAL conectados. En todo el mundo. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los sistemas de cocción. ¿Tiene un nuevo menú? Lo puede enviar a todos los otros hoteles de la cadena con un solo clic. Todo lo que necesita es una computadora, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.

- **ConnectedCooking**
La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/co/ConnectedCooking



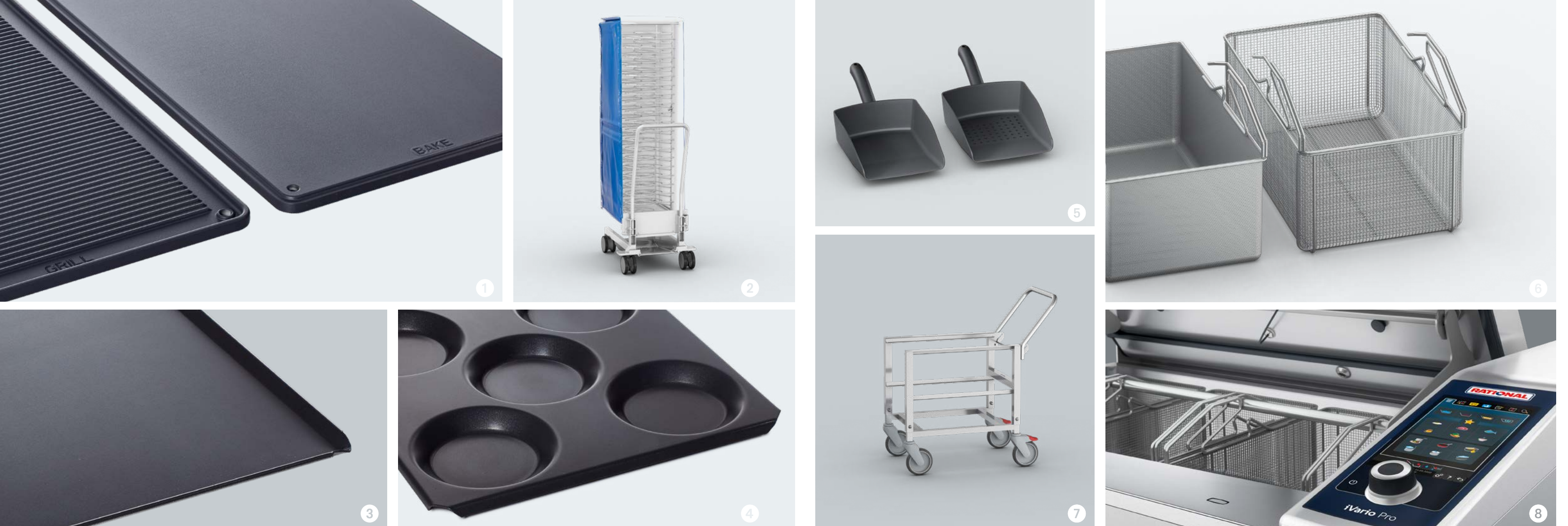
Servicio RATIONAL.

Hemos pensado en todo.

Con RATIONAL el servicio está incluido. Desde la asesoría inicial, los testeos, el equipo de prueba, la instalación y capacitación en todo el mundo; hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. Además, en la Academy RATIONAL podrá continuar su capacitación en diversos temas, como por ejemplo Finishing. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio de RATIONAL está rápidamente disponible en todo el mundo.

- **Todo esto con un único objetivo:**
Asegurar que 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/co/service



Accesorios.

Los elementos adecuados para su éxito.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en cocinas profesionales. En RATIONAL esto aplica tanto para los racks móviles, como para las bandejas para parrilla y para pizza, para el brazo del sistema de elevación y descenso automáticos, así como para las cestas de cocción. Porque sólo con los accesorios originales de RATIONAL podrá beneficiarse del excelente desempeño del iCombi Pro y del iVario Pro en su totalidad. Para que los productos prefritos, las sopas, las salsas, el pollo, los productos horneados y las verduras a la parrilla realmente tengan éxito. Hasta los cortes de carne obtienen unas muy apetitosas marcas de parrilla.

Accesorios para iCombi Pro

❶ Bandeja para parrilla y pizza con óptima conductividad térmica ❷ Sistema Finishing con rack móvil para platos, Thermocover, carro de transporte ❸ Bandeja para asar y hornear para un óptimo dorado de la carne, aves y los productos de panadería ❹ Multibaker para huevos fritos y omelettes en grandes cantidades

Accesorios para iVario Pro

❺ Pala (perforada/no perforada) para vaciar o porcionar ❻ Cesta de cocción o para freír para trabajar sin esfuerzos ❼ VarioMobil para vaciar la cuba y transportar alimentos ❽ AutoLift – función automática de elevación y descenso para las cestas de cocción o para freír

➔ Accesorios originales RATIONAL

Con los accesorios adecuados, los resultados son impresionantes.

rational-online.com/co/accesorios



Siempre queda bien. Una respuesta ante cualquier reto.

¿Qué retos quiere superar con un iCombi Pro? Los diferentes tamaños de equipos y las distintas opciones de montaje ofrecen soluciones flexibles e individuales. Por ejemplo, con la campana extractora UltraVent Plus montada directamente en el equipo, no hay necesidad de una conexión externa ni un sistema de extracción adicional en el lugar en donde se instale el sistema de cocción. No puede ser más fácil.

❶ iCombi Pro 10-1/1 con campana de condensación y mesa ❷ Combi-Duo con dos iCombi Pro 6-1/1 y Kit Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS con montaje a la pared ❹ Kit de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación

❺ Equipo de piso ❻ Equipo de mesa ❼ Equipo de mesa sobre una mesa ❽ Montaje en la pared

En la mesa, en la superficie de trabajo, en la pared, sobre el bloque de cocina central o incluso integrado en él. El iVario Pro queda bien en cualquier lugar. Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo, aumentará la seguridad de los trabajadores y será flexible en la elección del espacio de instalación.

➔ **El resultado**
Tanto el tamaño como el desempeño y la calidad se ajustan a los desafíos diarios.

Vista general de modelos.

¿Cuáles modelos le convienen más?

¿200 ó 2,000 comidas? ¿Desayuno, banquete, comida a la carta? ¿Número de cocinas? ¿Tamaño de las cocinas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿iCombi Pro? ¿iVario Pro? ¿O ambos? ¿Qué es lo que se adapta mejor a sus necesidades?

Todo sobre opciones, características, accesorios y detalles técnicos en: rational-online.com



iCombi Classic – la tecnología se une al arte culinario. El iCombi Classic es robusto, fácil de usar y tan preciso como usted. Por ello, es la solución ideal para quienes tienen experiencia y desean utilizar su vaporizador combinado de forma manual.



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	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





Servicios de asesoría individual para su hotel. Aproveche nuestro Know-how.

Ya sea una asesoría integral, el desarrollo de un concepto o un contrato de mantenimiento para uno o varios cientos de hoteles - RATIONAL es un socio experimentado en lo que respecta a la industria hotelera. No importa si se trata de hoteles de servicio limitado o todo incluido. Puede utilizar el ciclo de servicio completo o sólo uno de los puntos mencionados. Y muy importante: Puede ingresar en cualquier momento del ciclo. ¿Hemos despertado su interés? Entonces los expertos en hotelería de RATIONAL esperan recibir su correo en info@rational-online.co



RATIONAL live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

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

➔ ¡Regístrese ahora!
Tel. +57 1 743-3837
info@rational-online.co

rational-online.com/co/live

RATIONAL Colombia-America Central S.A.S

Calle 104 # 15 – 31 Piso 2

Edificio Ibraco

Bogotá, Colombia

Tel: +57 1 743 3837

info@rational-online.co

rational-online.com

