



**Servicios de catering
corporativo e industrial.**
Producción sin imprevistos.

Que la cocina esté parada no es una opción.

Comedores corporativos, hospitales, geriátricos, catering de eventos. Diferentes tipos de clientes, diferentes tipos de menús, pero siguen teniendo los mismos desafíos: falta de personal especializado, estandarización, horarios de servicios flexibles, dietas especiales y presión en los costos. Al mismo tiempo, las comidas tienen que ser frescas, variadas, saludables e innovadoras. La cocina tiene que seguir el ritmo, ser flexible y además, producir de manera inteligente. Con un sistema que piensa, tiene experiencia, aprende, y no se olvida de nada. Que logra mucho en poco espacio. Como la interacción inteligente entre el iCombi Pro y el iVario Pro.

➔ El objetivo

Que puedas trabajar con aún mayor productividad y flexibilidad. 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 sistema de manejo intuitivo. 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.

➔ **¿El beneficio?**
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. Sólo tienes que pulsar un botón.

➔ **Página 8**

Salud y bienestar

Menos grasas, más vitaminas y todas las comidas en su punto: así se logra cocinar de forma saludable 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**

Mermas mínimas

Es lógico: alta calidad en el servicio, perfectamente producido de antemano y sólo reponiendo stock cuando sea necesario. El desperdicio de comida es tan bajo que ni siquiera vale la pena mencionarlo.

➔ **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 los números.

➔ **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.

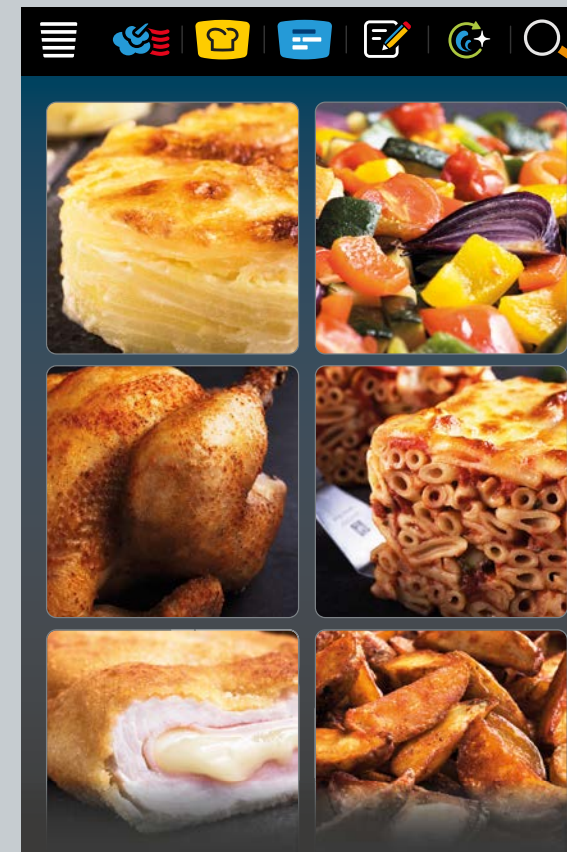
➔ **Página 18**



El equipo perfecto.

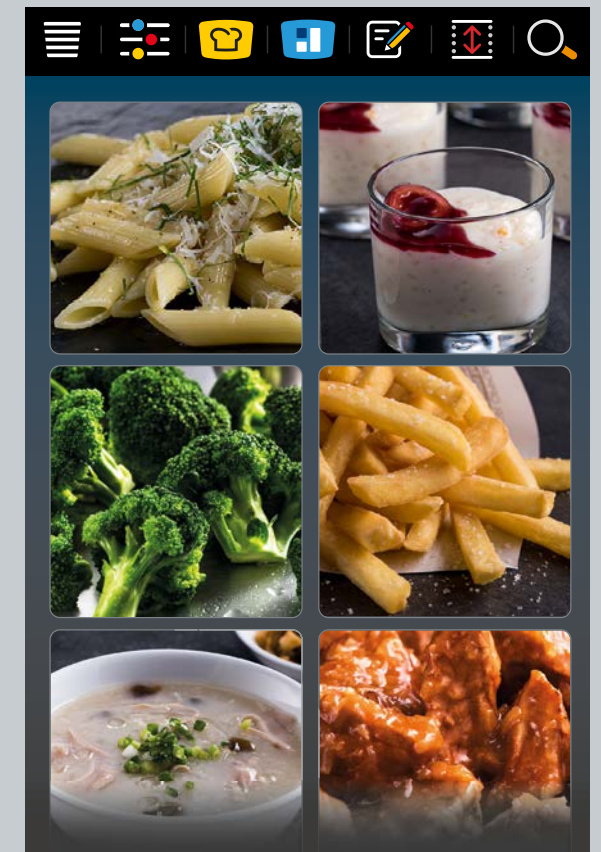
Que complementan su trabajo.

Buffet, menú, vianda – el comedor industrial es variado y exigente. Un snack entre comidas, una ensalada, una empanada. Para conseguir que los clientes tengan una buena experiencia. En estos casos es más importante aún una mise en place bien planificada 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 platos, pastas, ragús y cremas. Sin que nada se queme ni rebalse y siempre con una extraordinaria precisión. O con el iCombi Pro para tartas, pechugas grilladas y vegetales. Y con la solución de conectividad ConnectedCooking, puedes incluso manejar tus sistemas de cocción desde cualquier lugar.



➔ El resultado

Mayor productividad, mejores estándares de calidad. Sin importar quién maneje los sistemas de cocción.



Concepto de manejo

El iCombi Pro y iVario Pro hacen el trabajo rutinario por ti, para que puedas ocuparte de que los clientes tengan una buena experiencia en tu establecimiento.

MyDisplay

Operación a prueba de errores, siempre con el mismo estándar de calidad con MyDisplay: Especifica diferentes platos para que se vean en la pantalla como imágenes o iconos. Ahora simplemente tienes que tocar el plato deseado en la pantalla y se iniciarán los sistemas de cocción. También puedes agregar o eliminar recetas con la misma facilidad. Al fin y al cabo, los sistemas de cocción están para adaptarse a tus necesidades y no al revés.



Estandarización

En ambos sistemas de cocción, puedes probar recetas y crear tus propias rutas de cocción inteligentes para que puedas acceder a ellas en cualquier momento. Si el iCombi Pro o el iVario Pro están conectados a través de ConnectedCooking, puedes compartirlas a las unidades que desees con un clic. Para la misma alta calidad en todos los sistemas de cocción. Sin importar quien lo opere o donde se encuentre instalado.

Impresionante.

Todo lo que puede hacer una cocina inteligente.

Alimentos frescos, precocinados, congelados. Carnes, pescados, 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 asada. 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 pollo, 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/ar/iCookingSuite



Salud y bienestar.

Con vitaminas y sabor únicos.

Comidas con colores atractivos, saludables y deliciosas, así deben ser los servicios de catering y gastronomía industrial. Todos los días. Para cada deseo especial. Con un 95%* menos de aceite, hasta un 40%* menos de calorías, menos desperdicios de alimentos, menos excesos de producción, menos gastos operativos corrientes. A cambio, más vitaminas, mejor color, más sustancias minerales, mejor sabor. Con este fin, el iCombi Pro cocina delicadamente con un 100% de vapor fresco. Por esta razón, el iCombi Pro y el iVario Pro disponen de tanta potencia, para que la jugosidad de la carne no se escape y se conserven los nutrientes y minerales. Y por esta razón, el iVario Pro es tan rápido: así las vitaminas no tienen tiempo de evaporarse.

* Comparado con equipos de cocción tradicionales.



➔ Los beneficios

Con el iCombi Pro conseguirás más eficiencia y transparencia en los costos sin tener que resignar calidad.



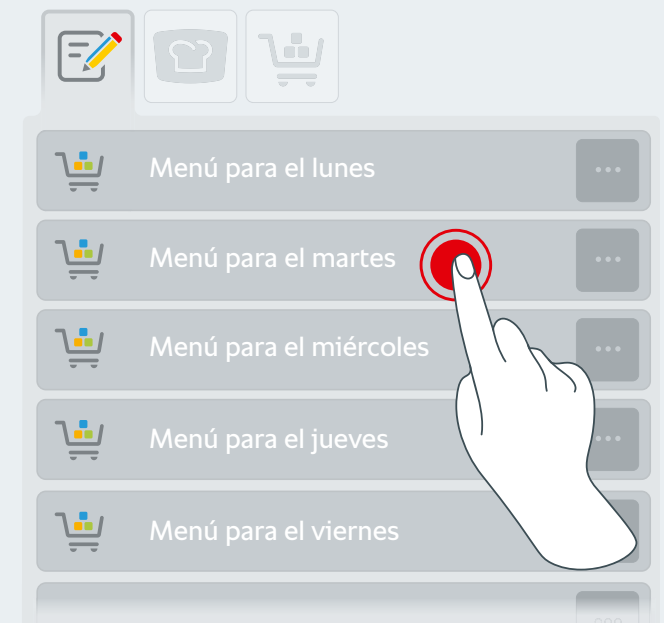
Nuevas ideas.

Para que los clientes estén siempre entusiasmados con tus comidas.

Si en los caterings corporativos e industriales no acompañas y te adelantas a las tendencias tecnológicas, no podrás seguir el ritmo de las exigencias de tus clientes. Se está volviendo cada vez más importante revisar regularmente conceptos, generar rentabilidad e implementar nuevas ideas. Tanto para la ambientación del comedor como para la oferta de comidas. Aquí es precisamente donde RATIONAL está para ti. Con conocimiento. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. También con sistemas de cocción que se adaptan a los cambios, están familiarizados con las recetas internacionales y cubren el 90 % de todas aplicaciones convencionales de cocina. No hay ninguna tendencia gastronómica que estos dos equipos no puedan dominar.

➔ Mantén tu flexibilidad

Pon en práctica nuevas ideas y conceptos. Con dos sistemas de cocción que prácticamente pueden hacerlo todo.



Cestas

Con el iCombi Pro puedes servir platos 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 las comidas que pueden cocinarse juntas en base a su concepto gastronómico. Para la cesta necesaria para la producción, por ej. Oprimir "Menú para el martes" en la pantalla, colocar las comidas en la bandeja, cargar el iCombi Pro con las bandejas y poner en marcha el equipo.



Desperdicios de alimentos al mínimo.

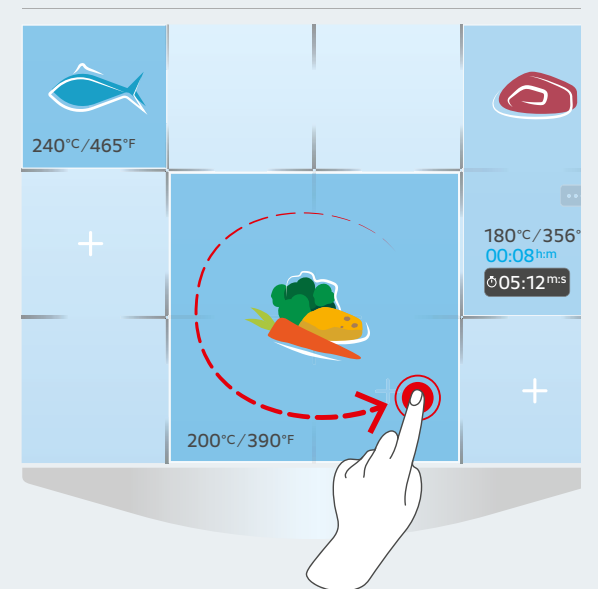
Cuanto menos se desperdicia, más se ahorra.

Se requiere versatilidad al cocinar grandes cantidades de comidas. En su punto, sabrosas y sanas. Sin generar desperdicios innecesarios. Por ejemplo, con Finishing para contenedores es muy fácil. Las comidas se preparan anticipadamente, por ejemplo, con "Cook & Chill", donde enseguida se conservan al vacío o se guardan en contenedores en la cámara de frío. Esto significa que puedes comprar materia prima y producir para tener stock. Entonces, cuando lo necesites puedes llevar los alimentos a la temperatura de servicio en el iCombi Pro. Por ejemplo, para servir vegetales frescos y crujientes que hayan conservado todas sus vitaminas. De forma muy fácil, muy segura, muy flexible. Ya que también puedes preparar al mismo tiempo diferentes productos, por supuesto, sin sacrificar la calidad. Rápido y sin complicaciones. Al igual que la postproducción.



iProductionManager

Cuando se deben superar desafíos logísticos, el iProductionManager toma el control: Simplemente tienes que elegir las comidas en la pantalla para ver de inmediato cuáles 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

Cuando necesitas precisión, rapidez y eficiencia. Simplemente divides la base de la cuba del iVario en hasta cuatro zonas, y ajustas el tamaño, la posición y la forma de esas zonas según como lo desees. Ahora puedes preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. En simultáneo o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Sin supervisión y sin equipos de cocina adicionales.



Los beneficios

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/ar/finishing

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.



La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: La producción y la logística energéticamente eficientes, los nuevos estándares de ahorro de energía y el reciclaje de los equipos viejos, son algo ya habitual en RATIONAL. Y con el iCombi Pro y el iVario Pro en tu cocina: en comparación con equipos de cocina tradicionales, ahorras energía; necesitas emplear menos materia prima; evitas la sobreproducción. Y además cocinas de forma más saludable.

➡ **Por el bien del medio ambiente**
Para que puedas cocinar de manera saludable y tengas un balance ecológico como debe ser.

rational-online.com/ar/green

Rentabilidad.

Puedes revisarlo de cualquier ángulo: Siempre cierran 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/ar/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.

 **1-2Horas/día** 

Menos horas de trabajo*
Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias; como tener que dar vuelta los alimentos, supervisar continuamente y realizar ajustes. La limpieza ultrarrápida en el iCombi Pro y la superligera del iVario Pro ahorra tiempo adicional. Así, se ganan entre 1-2 horas* al día, que sirven para hacer otras tareas.

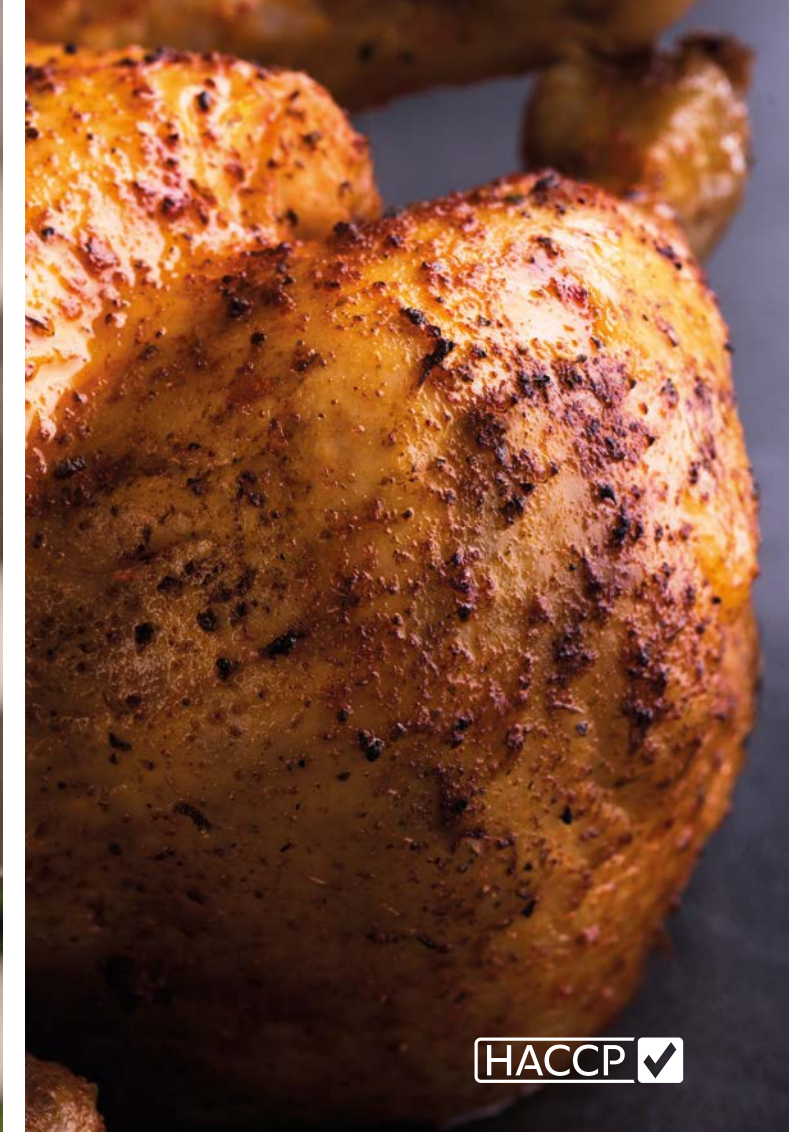
 **30%** 

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 aprovecha para aumentar la 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 se rebalsa. 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



Higiene y ergonomía.

Para tener la mente tranquila.

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.

➔ **Apuesta a lo seguro**

El iCombi Pro y el iVario Pro cumplen con los más exigentes estándares internacionales de higiene y seguridad. Todo queda documentado. Para que puedas tener tu mente tranquila.

rational-online.com/ar/ConnectedCooking

Todo al alcance, todo bajo control.

Con ConnectedCooking, la plataforma de RATIONAL en Internet, siempre tienes el número ganador en la mano: Documentación HACCP automática, control de equipos, actualizaciones de software: – todo esto se puede manejar desde tu escritorio. ¿Tienes nuevas recetas? También pueden transferirse con tan sólo un clic a las cocinas. Todo lo que necesitas es una computadora, un smartphone, o una tablet.

Para que no falte nada en tu cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro tiene una sola misión: proporcionar de forma confiable el mismo excelente resultado una y otra vez. Por eso, está dotado de inteligencia y destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Así detecta, por ejemplo, si se deben preparar 20 o 200 hamburguesas y lo ajusta todo de forma automática. Te ayuda a optimizar los planes de producción por tiempo o por consumo eléctrico. Por ejemplo, para llenar óptimamente tu buffet.

➔ El objetivo

Todo para ayudarte a ahorrar tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/ar/iCombiPro



iCookingSuite

Esto hace que el iCombi Pro sea inteligente, para que el resultado deseado se alcance de forma confiable y automática. Los sensores reconocen el tamaño, la cantidad, el dorado y el estado de los alimentos y ajustan automáticamente los parámetros de cocción como la temperatura, el clima de la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Fácil de usar. Para ganar tiempo, consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

El talento organizativo. El equipo sabe qué productos pueden cocinarse juntos, cuál es el orden óptimo y se asegura de que una vez definido el estándar, siempre se cumpla. ¿Optimización de energía, optimización de tiempo? ¿Horarios que cumplir? Tú decides. 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 hervir, sellar 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 tu cocina.

➔ Para tu cocina

Para que puedas lograr resultados sorprendentes con precisión y rapidez.

rational-online.com/ar/iVarioPro

iCookingSuite

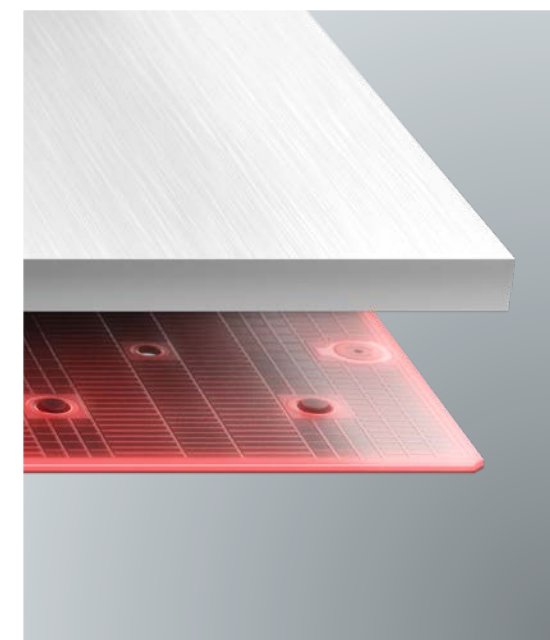
Control inteligente con sólo pulsar un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia culinaria del iVario. Ajusta la ruta de cocción individualmente a los alimentos, lleva todo al resultado de cocción deseado, aprende de tí, se adapta a tus hábitos de cocción y avisa cuando necesitas intervenir activamente. Como por ejemplo, para revolver o retirar la salsa del postre, el guiso o la sopa. Nada se quema ni se rebalsa. Cocción a baja temperatura, sous-vide, postres delicados – no hay problema. Con AutoLift las pastas incluso salen del agua automáticamente. Y si quieres darle a la comida un toque personal, puedes intervenir en el proceso de cocción cuando lo desees.

iZoneControl

Gran versatilidad en poco espacio con iZoneControl. Con él, puedes 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 puedes preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. En simultáneo o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Con sonda térmica o por tiempo. Sin necesidad de supervisión, sin equipos de cocina adicionales y sin desperdicios de energía.

iVarioBoost

La combinación de elementos de calentamiento de cerámica y un fondo de la cuba de alto rendimiento, reacción rápida y resistente a los rayones para mayor eficiencia, extraordinaria velocidad y 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 tradicionales. Y sigue teniendo reservas de potencia. Para que puedas sellar cantidades más grandes con rapidez y no ocurran descensos en la temperatura al añadir ingredientes fríos a la cuba.



Resumen de modelos.

¿Cuáles son los modelos adecuados para ti?

¿20 o 2,000 comidas? ¿Cocina central? ¿Cocinas satélite? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Alimentos especiales? ¿iCombi Pro? ¿iVario Pro? ¿O ambos? ¿Qué es más adecuado para tus 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 tu cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tienes a tu disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación, la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para tus preguntas individuales, la ChefLine. O puedes continuar tu aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puedes ponerte 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 tu cocina. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

➔ ServicePlus

Todo esto con un único objetivo: Asegurar que aproveches al máximo tu sistema de cocción, que puedas disfrutar de tu inversión durante mucho tiempo y que nunca se acaben las nuevas ideas.

rational-online.com/ar/ServicePlus

RATIONAL iKitchen live Foodservice.

Que nadie te lo cuente, compruébalo tú mismo.

Suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubre los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjanos mostrarte las funciones inteligentes y prueba cómo puedes trabajar con ellas. En vivo, sin compromiso y muy cerca de ti. ¿Tienes alguna pregunta o requieres información específica de acuerdo a tus necesidades y posibles aplicaciones? Entonces llámanos o envíanos un correo electrónico. Más información, detalles, videos y testimonios de clientes también los puedes encontrar en rational-online.com.

➔ ¡Regístrate ahora!

Tel. 54 11 2080 2600
info@rational-online.com.ar

rational-online.com/ar/live

RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com

