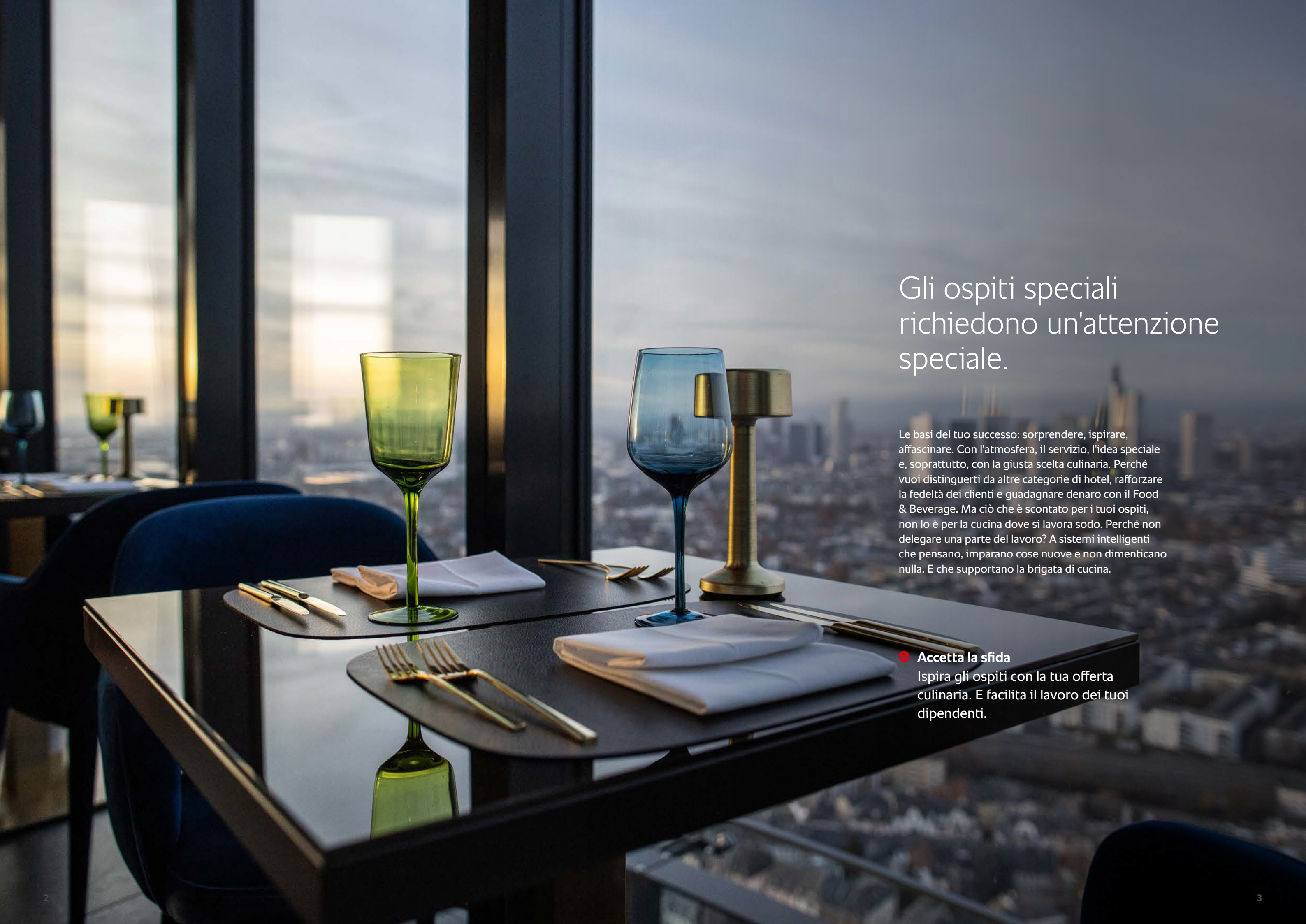




Hotel con servizio ristorazione.

Destinazione da assaporare.

A photograph of a restaurant table set for two, featuring a green wine glass and a blue wine glass, both with gold-rimmed candle holders. The table is set with white napkins, silverware, and a dark placemat. The background shows a cityscape at dusk, viewed through large windows.

Gli ospiti speciali richiedono un'attenzione speciale.

Le basi del tuo successo: sorprendere, ispirare, affascinare. Con l'atmosfera, il servizio, l'idea speciale e, soprattutto, con la giusta scelta culinaria. Perché vuoi distinguerti da altre categorie di hotel, rafforzare la fedeltà dei clienti e guadagnare denaro con il Food & Beverage. Ma ciò che è scontato per i tuoi ospiti, non lo è per la cucina dove si lavora sodo. Perché non delegare una parte del lavoro? A sistemi intelligenti che pensano, imparano cose nuove e non dimenticano nulla. E che supportano la brigata di cucina.

● Accetta la sfida

Ispira gli ospiti con la tua offerta culinaria. E facilita il lavoro dei tuoi dipendenti.

Il nuovo standard.

Minor ingombro. Maggiori prestazioni.

Una grande promessa. Quello che a prima vista può sembrare paradossale, in realtà apre nuove possibilità alla cucina e al suo design. Due sistemi di cottura che possono svolgere il 90% di tutte le comuni cotture in cucina. Che sono intelligenti. Che hanno lo stesso facile sistema operativo. Che sono intuitivi. Che sono flessibili nell'uso, per grandi e piccole quantità. Che possono produrre un'enorme varietà di piatti. Che offrono sempre lo stesso risultato. Che soddisfano i requisiti in materia di igiene.

Concetto operativo intuitivo
Grazie a immagini, passaggi di lavoro logici e istruzioni chiare e interattive, il nuovo concetto operativo guida attraverso il processo di produzione. Così tutti possono lavorare senza commettere errori, da subito.

Produzione efficiente degli alimenti
La funzione iProductionManager programma i processi di produzione e indica in che momento e quali alimenti si possono preparare insieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia.

Partner ENERGY STAR®
Eccellenti i valori di iCombi Pro in termini di efficienza energetica, dopo essere stato testato da uno dei più rigorosi programmi di certificazione.

Lavaggio ultrarapido
Da sporco a pulito in circa 12 minuti. Anche il lavaggio standard fa risparmiare il 50%* di tempo e detergenti. Sempre pulito, meno momenti di inattività e più produttività.

Pensato con attenzione
Più ventole, una forma della camera di cottura ottimizzata e una maggiore potenza di deumidificazione significano fino al 50%* di carico in più. E una migliore qualità degli alimenti. Per una maggiore produttività e facilità d'uso.

* Rispetto al modello precedente.

Velocità

Con la funzione opzionale di cottura a pressione puoi ridurre i tempi di cottura fino al 35%*. L'aumento e la riduzione automatica della pressione rendono iVario Pro veloce, sicuro e facile da usare.

Sistema efficace di gestione dell'energia

Il sistema di cottura iVarioBoost coniuga forza, velocità e precisione, con potenza e distribuzione precisa del calore su tutta la superficie, per far sì che la cottura si svolga in modo ottimale. Fino a 4 volte più veloce e con il 40% di consumo energetico in meno rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

Funzioni intelligenti

Elevata qualità degli alimenti senza necessità di controllo, semplicità d'uso, produzione accelerata, flessibilità efficiente: è questa l'evoluzione del lavoro con un sistema di cottura intelligente.

Le migliori condizioni di lavoro

Con iVario Pro la cucina diventa ergonomica, sicura, efficiente e fa risparmiare energia. Perfetto per la giornata lavorativa. Ideale per la salute.

➔ **Quali sono i vantaggi per te?**
Maggior produttività, flessibilità e sicurezza.

Per non farti mancare mai nulla in cucina.

iCombi Pro.

Fondamentalmente, iCombi Pro ha un solo compito: preparare i piatti in modo affidabile proprio come li vuoi. Ecco perché è dotato di molta intelligenza e convince per produttività, semplicità e qualità. È in grado, ad esempio, di rilevare se devono essere preparate una o 20 bistecche e regola tutto automaticamente. Oppure ti supporta con piani di produzione ottimizzati in termini di tempo o di consumo energetico. Per il rifornimento ottimale del buffet, ad esempio.

➔ L'obiettivo

Tutto il necessario per risparmiare tempo, energia e materie prime.

rational-online.com/it/iCombiPro



iCookingSuite



Questa funzione rende iCombi Pro intelligente: il risultato desiderato viene raggiunto in modo affidabile e automatico. I sensori rilevano dimensioni, quantità, doratura e stato delle pietanze e regolano automaticamente i parametri di cottura come temperatura, clima della camera di cottura, velocità dell'aria e tempo. Facile da usare. Per più tempo libero, meno materie prime ed energia.

iProductionManager



Il maestro dell'organizzazione. Sa quali prodotti possono essere preparati insieme, qual è la sequenza ottimale e assicura che lo standard, definito una sola volta, sia sempre rispettato. Ottimizzare l'energia o il tempo? Decidi tu. Hai tutto sotto controllo, senza supervisione e senza monitoraggio. Per maggiore efficienza e standardizzazione.

iDensityControl



iDensityControl, il sistema di gestione intelligente del clima, organizza l'interazione tra sensori, sistema riscaldante, generatore di vapore vivo e deumidificazione attiva. Per avere sempre il giusto clima nella camera di cottura. Per maggiore produttività e massima qualità.

iCareSystem



Il sistema automatico di pulizia e manutenzione riconosce il grado di sporco e propone il lavaggio e la quantità di detergente. E può persino eseguire un lavaggio servizio in circa 12 minuti. Ogni lavaggio durante utilizza detergenti privi di fosfati ed è a ridotto consumo energetico. Il risultato: pulito, igienico e subito pronto all'uso.

Una questione di prestazioni. Da ogni punto di vista. iVario Pro.



Tecnologia intelligente che bolle, arrostitisce e frigge in un unico apparecchio. E sostituisce molti singoli apparecchi come brasieri ribaltabili, bollitori e friggitrici. In questo modo si risparmia spazio, si riducono i costi di investimento e si garantisce un'eccellente qualità degli alimenti sia nei banchetti che nel servizio à la carte del front cooking. Proprio come il nuovo iVario Pro che garantisce alla tua produzione precisione, velocità e flessibilità.

➔ **Per la tua cucina**
Precisione e velocità per poter sorprendere i tuoi ospiti.

rational-online.com/it/iVarioPro

iCookingSuite

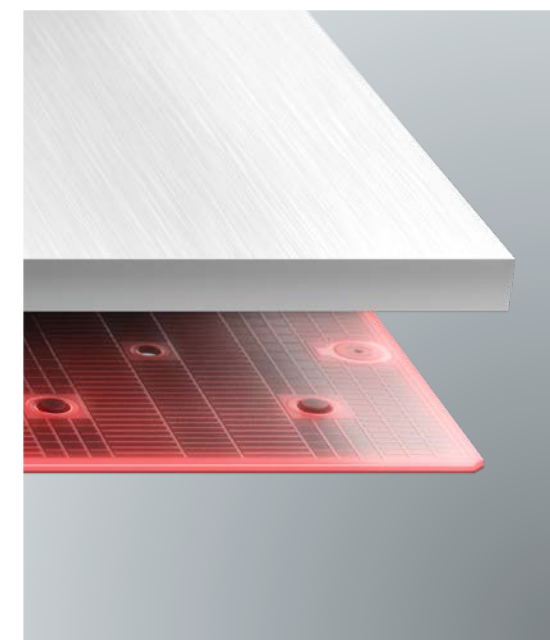
Regolazione intelligente con la semplice pressione di un tasto, grazie ad iCookingSuite, l'intelligenza di cottura di iVario, che adatta il percorso di cottura per il singolo alimento, porta tutto al risultato di cottura desiderato. Impara da te, segue le tue abitudini di cottura e ti chiama solo quando è necessario il tuo intervento, per girare la bistecca ad esempio. Niente cibi bruciati né scotti. E se vuoi dare un tocco personale alle pietanze, puoi sempre intervenire durante il processo di cottura.

iZoneControl

Tanta varietà in uno spazio ridotto con l'opzione iZoneControl che consente di suddividere il fondo vasca in un massimo di quattro zone, tutte personalizzabili liberamente in base a dimensioni, posizione e forma. In un'unica vasca puoi preparare gli stessi piatti o pietanze diverse, in contemporanea o in tempi diversi, con la stessa temperatura o temperature diverse, con sensore termico o in base al tempo. In ogni caso, sempre senza necessità di monitoraggio, attrezzature complementari né spreco di energia.

iVarioBoost

È la combinazione di elementi riscaldanti in ceramica e un fondo vasca ad alte prestazioni, reattivo e resistente ai graffi, per un'elevata efficienza, una velocità eccezionale e una distribuzione uniforme del calore. Il sistema di gestione integrato dell'energia iVarioBoost consuma fino al 40% in meno di energia rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali e dispone comunque della potenza necessaria per poter rosolare velocemente grandi quantità di alimenti e far sì che non si verifichi un calo di temperatura quando si aggiungono ingredienti freddi.





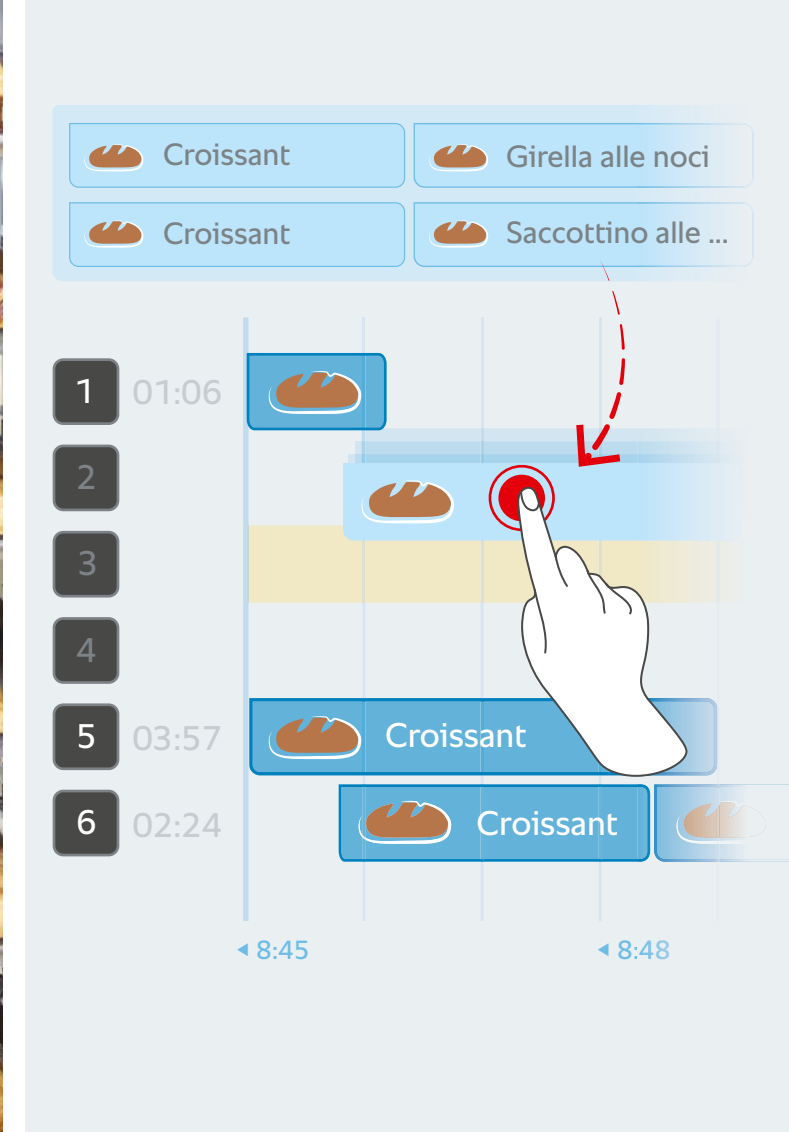
La varietà è un duro lavoro.

Che ora può essere condiviso tra due.

Di mattina, a mezzogiorno, di sera. Colazione, banchetti, pranzo à la carte, servizio in camera. E nel bel mezzo uno snack, un pezzo di torta, la ristorazione del personale. Il servizio all'ospite non conosce pause, solo perfezione. E ciò richiede un concetto di cucina sofisticato. Con sistemi di cottura che svolgono attività di routine, gestiscono tutte le possibili applicazioni in cucina, possono essere utilizzati in modo flessibile, producono sempre la stessa qualità e lavorano in modo intelligente grazie ad iCookingSuite. Proprio come iVario Pro per pasta, ragù, budini. Senza cibi bruciati né scotti, ma con una straordinaria precisione. Oppure iCombi Pro per sformati, arrosti e verdura.



Il risultato
Produttività e standard qualitativi elevati. Indipendentemente da chi usa gli apparecchi.



Un buon inizio di giornata.

Per i tuoi ospiti e per il personale.

Varietà, piatti sani, freddi, caldi: è così che funziona la colazione. È deliziosa e lascia una bella impressione agli ospiti. La tua sfida: presentare sul buffet la giusta quantità di preparazioni, in modo da avere sempre prodotti freschi, croccanti e con una consistenza perfetta. Preferibilmente per diverse ore. Può sembrare complicato, ma non deve esserlo per forza. Perché bacon, uova strapazzate e French toast si possono preparare contemporaneamente in iCombi Pro. Oppure pomodori alla griglia e würstel. O panini, croissant e baguette. iProductionManager dice cosa si può preparare insieme, regola i processi produttivi e segnala automaticamente la necessità di infornare e sfornare.

➔ **Per un solo motivo**
Tanta varietà con straordinaria qualità e poco sforzo. In altre parole: per la massima produttività.

Carrelli

Con iCombi Pro puoi servire i tuoi piatti sempre con la stessa qualità, senza fatica. Perché nell'apparecchio sono salvati i cosiddetti carrelli contenenti le pietanze che possono essere cotte insieme in base al tuo concept di cucina. Per la produzione ti basterà toccare sul display il carrello desiderato, ad esempio Colazione, trascinare l'alimento sul ripiano, caricare iCombi Pro e avviare l'apparecchio.



Varietà. Bontà.

Per farti soddisfare tutte le richieste à la carte.

I requisiti nel servizio à la carte: varietà, qualità e cottura perfetta. I processi devono essere pensati con attenzione e la brigata di cucina deve essere in grado di rispondere in modo flessibile, separando, ad esempio, la produzione degli alimenti dal servizio, sempre garantendo la qualità. Proprio come con Finishing in iCombi Pro: basta comporre i piatti freddi, abatterli e portarli alla giusta temperatura quando arriva la comanda.



➔ I vantaggi

Elevato standard qualitativo, grande flessibilità, nessuna sovrapproduzione. Perché tutto funzioni alla perfezione.



Carica iCombi Pro, scegli il programma e i piatti saranno pronti per essere serviti in non più di 12 minuti.

Dimostra cosa sei in grado di fare in un banchetto. In ogni singolo piatto.

400 ospiti, 3 menù a scelta, serviti nello stesso momento. Grazie a Finishing. Prepara le pietanze in tutta calma, a prescindere dal momento dell'evento, utilizzando ad esempio il metodo "Cook & Chill" disponendole sui piatti e abbattendole. Adesso puoi dedicare il tempo alle tue attività quotidiane. Poco prima del servizio, riporta contemporaneamente tutti i piatti alla giusta temperatura con Finishing di iCombi Pro. Naturalmente questo è possibile anche per diverse migliaia di piatti. E sempre con la stessa qualità e lo standard da te fissato. Perché iCombi Pro regola tutto automaticamente e segnala solo quando è il momento di infornare e sfornare le pietanze.



Hilton, Birmingham

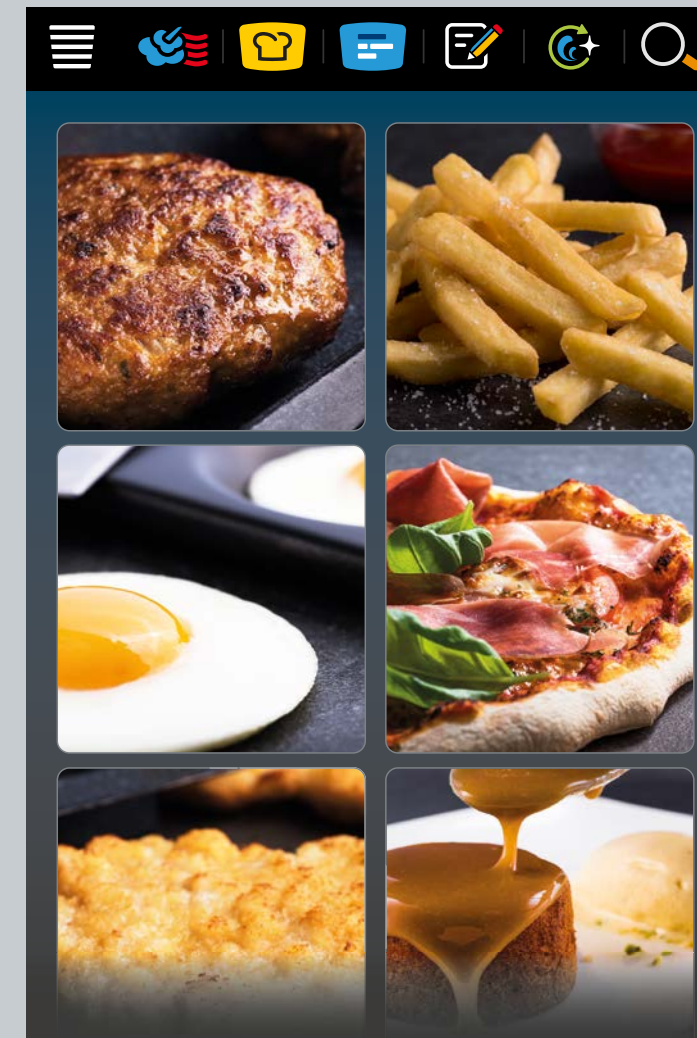
➔ **Ogni banchetto riesce perfettamente.**
Senza stress né spese aggiuntive per il personale. E con una grande qualità.



La regola principale per soddisfare gli ospiti. Un cocktail con l'oliva non basta.

Ottimi stuzzichini da bar, servizio in camera 24 ore su 24 e vari snack. Dolce o salato. Innovative creazioni personali, prodotti semilavorati collaudati o i grandi classici: servi ai tuoi ospiti piccole delizie culinarie 24 ore su 24. iCombi Pro è così facile da usare che non devi necessariamente essere uno chef per ottenere buoni risultati. E MyDisplay ti dà la certezza che le pietanze sono state preparate correttamente. Basta premere un solo tasto e potrai preparare tarte flambée, pasticcini o qualsiasi cosa desideri.

➔ **Con un solo obiettivo**
Snack di alta qualità, affidabilità, produzione veloce. Tutto questo sommato insieme aumenta la soddisfazione dei clienti.



MyDisplay

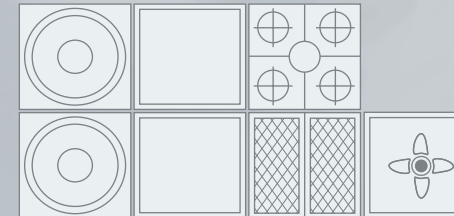
Con MyDisplay il funzionamento è privo di errori e assicura lo stesso standard di qualità. I vari piatti, che hai inserito, vengono visualizzati sul display sotto forma di immagini o icone. Basta toccarle e iCombi Pro si avvia. Puoi aggiungere o cancellare nuovi prodotti con la stessa facilità.

Il trend: attività complementari

Quello che gli ospiti non possono ottenere in hotel, lo vanno a prendere da un'altra parte: supermercato, snack bar e servizio a domicilio sono tra i preferiti. Ma potresti produrre da solo pizza, hamburger, patatine fritte e molto altro ancora. Con iCombi Pro, ad esempio, che puoi utilizzare ancora di più per generare altro business. Al bar, con il servizio in camera, e con un ridotto impiego di personale.

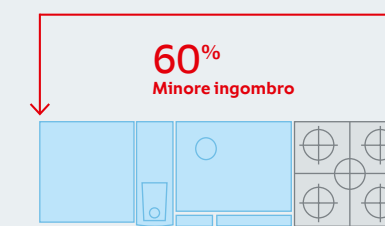


Struttura della cucina Prima



2 × bollitori
2 × brasiere ribaltabili
1 × piano di cottura
1 × friggitrice
1 × forno ad aria calda

Struttura della cucina Dopo



1 × piano di cottura
1 × iCombi Pro 20-1/1
1 × iVario Pro L

Risparmio:
Fino al 60% in meno di spazio utilizzato
Fino al 25% di riduzione dei costi di investimento
Fino al 60% in meno di corrente
Fino al 25% in meno di personale
Fino al 20% in meno di materie prime

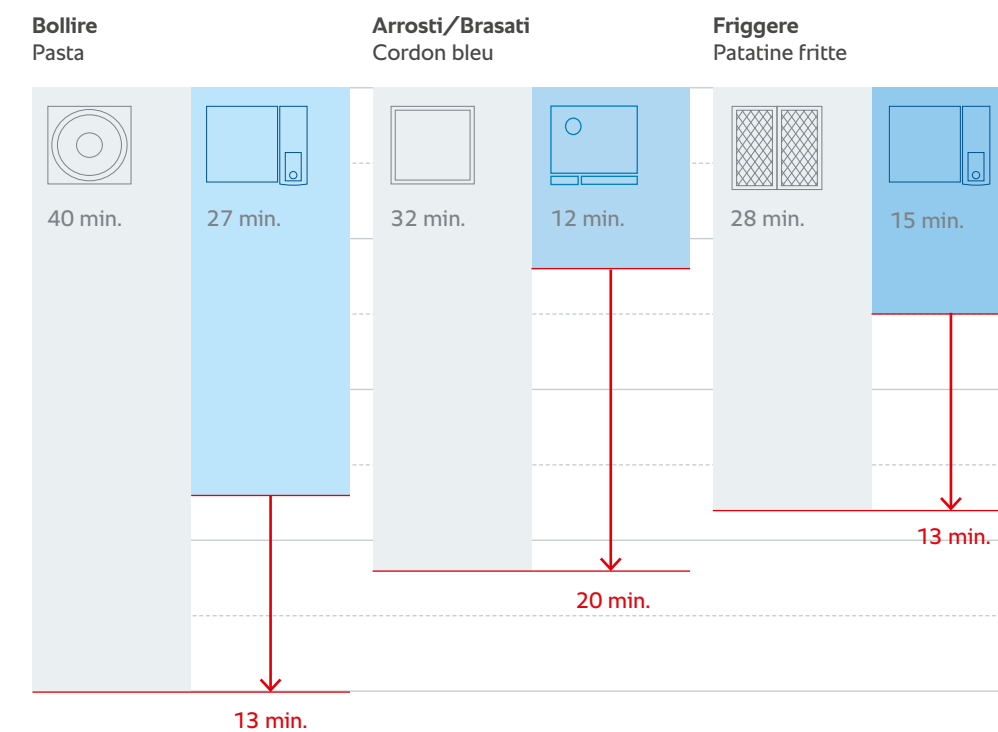
Un investimento che si ripaga da solo.

Per l'ambiente, il portafoglio e il tuo hotel.

Fatti un'idea dei risparmi che puoi ottenere installando uno o più iCombi Pro o iVario Pro. Si tratta di tanto spazio e di apparecchi di cui non hai più bisogno: la cucina può restringersi fino al 60%. Puoi anche risparmiare sui costi di investimento: i due sistemi di cottura coprono fino al 90% delle abituali cotture in cucina e rendono superfluo l'uso di tanti altri apparecchi. E poi c'è l'ambiente: produzione sostenibile e ridotto consumo energetico dei sistemi di cottura da un lato. Meno sovrapproduzione, meno consumo di grassi e meno ore di lavoro dall'altro. Sommati insieme generano un grande vantaggio per il tuo portafoglio e per l'ambiente.



➔ Per un bilancio positivo
Fa risparmiare tanto denaro, energia e acqua.



Minore ingombro
iCombi Pro e iVario Pro sostituiscono numerosi apparecchi di cottura tradizionali come brasiere ribaltabili, bollitori e friggitrici. Puoi quindi progettare una cucina più piccola e lasciare più spazio per i tuoi ospiti.

Risparmio di tempo
Riscaldamento rapido con iVario Pro, nessuna necessità di monitoraggio con iCombi Pro. Tutto questo sommato insieme fa risparmiare tempo durante la produzione di 80 pasti.



ConnectedCooking. Tutto sotto controllo.

Il collegamento in rete è fondamentale negli hotel. Sistema di prenotazione, contabilità, pianificazione del personale: tutto funziona in digitale, tutto è perfettamente coordinato. Proprio come con ConnectedCooking di RATIONAL. Trasferimento delle ricette, controllo degli apparecchi, dati in materia di igiene, aggiornamenti software, Service Remote Access con la soluzione di rete sicura: puoi controllare tutto dalla tua scrivania. Per tutti gli apparecchi RATIONAL collegati in rete. In tutto il mondo. Inoltre, puoi recuperare e memorizzare i dati HACCP da tutti i sistemi di cottura. Hai un nuovo menù? Invia anche questo in giro per il mondo con un semplice clic. Tutto ciò che ti serve è un PC, uno smartphone o un tablet. La standardizzazione non potrebbe essere più semplice.

➔ **ConnectedCooking**
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking



Servizio Tecnico RATIONAL. Abbiamo pensato a tutto.

Con RATIONAL l'assistenza è inclusa. Dalla prima consulenza, alla prova di cottura, dall'apparecchio in prova all'installazione e al training in tutto il mondo, dagli aggiornamenti software alla ChefLine, il numero telefonico dedicato alle tue domande. Puoi anche perfezionare la tua formazione nelle Academy RATIONAL su vari argomenti, come ad esempio il Finishing. E, se si dovesse verificare una situazione di emergenza, il Servizio Tecnico RATIONAL è sempre a portata di mano.

➔ **Tutto con un unico obiettivo**
Garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

rational-online.com/it/service



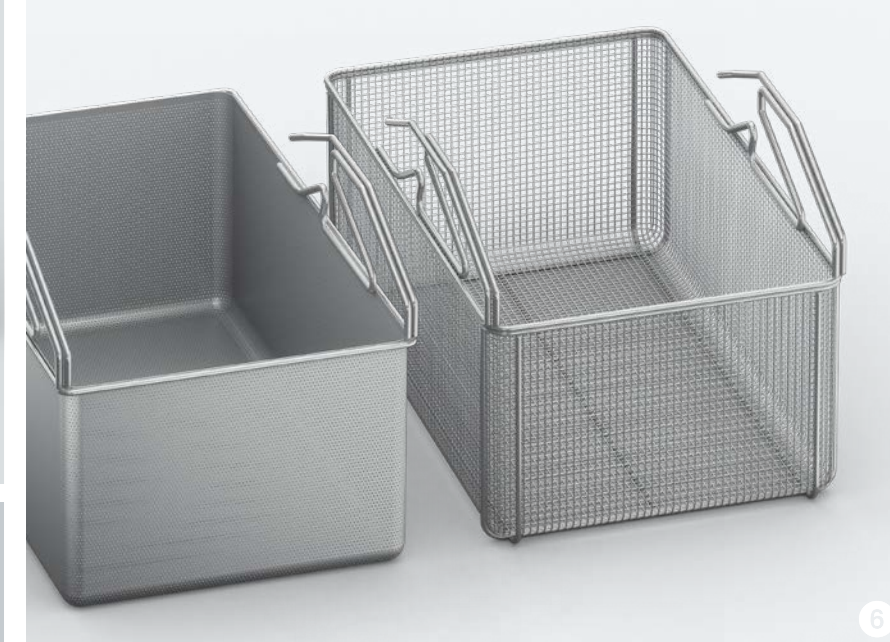
1



2



5



6



3



4



7



8

Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal carrello portateglie alla piastra per griglia e pizza, dal braccio per sistema automatico di sollevamento e immersione ai cestelli per bollitura. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL puoi usufruire delle eccellenti prestazioni di iCombi Pro e iVario Pro in tutta la loro versatilità. Prodotti prefritti, zuppe, salse, pollo, prodotti da forno e verdure grigliate riescono alla perfezione. Anche sulla bistecca puoi creare delle invitanti marcature.

Accessori per iCombi Pro

1 Piastra per griglia e pizza con conducibilità termica ottimale 2 Sistema Finishing con carrello portapiatti, coperta Thermocover, carrello da trasporto 3 Piastre per arrosti e pasticceria per la doratura ottimale di carne, pollame e prodotti da forno 4 Multibaker per uova fritte e frittate in grandi quantità

Accessori per iVario Pro.

5 Pale (forate, non forate) per svuotare o porzionare 6 Cestelli per bollitura e frittura per semplificare il lavoro 7 VarioMobil per svuotare la vasca e trasportare le pietanze 8 AutoLift – funzione automatica di sollevamento e immersione per cestelli di bollitura e frittura

➔ **Accessori originali RATIONAL**
Sono gli accessori intelligenti a rendere i risultati sorprendenti.

rational-online.com/it/accessori



Sempre la soluzione giusta. La risposta a ogni sfida.

Quali sfide vorresti affrontare con iCombi Pro? I diversi formati degli apparecchi e le diverse varianti di installazione consentono soluzioni flessibili e personalizzate. Ad esempio, con la cappa aspirante UltraVent Plus, collegata direttamente all'apparecchio, non è necessario effettuare il collegamento esterno e neppure ricorrere a un ulteriore sistema di aspirazione da collocare sul posto in cui è installato il sistema di cottura. Più facile di così non si può.

❶ iCombi Pro 10-1/1 con cappa a condensazione e sottotelaio ❷ Combi-Duo con due iCombi Pro 6-1/1 e kit Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS con supporto a parete ❹ Kit da incasso per iCombi Pro XS con cappa a condensazione

❺ Apparecchio da pavimento ❻ Apparecchio da tavolo ❼ Apparecchio da tavolo su sottotelaio ❽ Sospensione a parete

Sul tavolo, sul piano di lavoro, a parete, sul blocco cucina centrale o persino integrato in esso: iVario Pro sta bene ovunque. Grazie allo scarico idrico integrato non serve alcuna canalina di scolo sul pavimento. In questo modo eviti pavimenti scivolosi, aumenti la sicurezza sul lavoro e sei flessibile nella scelta della superficie d'appoggio.

➔ **Il risultato**
Dimensioni e prestazioni
all'altezza delle sfide quotidiane.

Panoramica dei modelli.

Qual è quello giusto per te?

200 o 2.000 pasti? Banchetti, colazione, servizio à la carte? Numero di cucine? Dimensioni delle cucine? Front cooking? iCombi Pro? iVario Pro? O entrambi? Cosa si adatta meglio alle tue esigenze?

Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche della dotazione, accessori e dati tecnici sono disponibili su: rational-online.com



iCombi Classic: la tecnologia incontra la maestria. iCombi Classic è robusto, facile da utilizzare e lavora con la tua stessa precisione. È per questo che rappresenta la soluzione su misura per tutti coloro che hanno esperienza e vogliono utilizzare il loro Combi-Vapore manualmente.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Elettrico	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas
Capacità	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
Numero di pasti al giorno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Caricamento longitudinale (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
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	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
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	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
Numero di pasti	da 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume effettivo	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Superficie di cottura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Larghezza	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profondità	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altezza (incl. sottotelaio/sottostruttura)	485 mm (1.080) mm	485 mm (1.080) mm	608 mm (1.078) mm	608 mm (1.078) mm
Opzioni				
Cottura a pressione	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cottura a bassa temperatura (cottura notturna, sottovuoto, confit)	○	●	●	●

● Standard ○ Optional





Consulenze personalizzate per il tuo hotel. Approfitta del nostro know-how.

Che si tratti di consulenza completa, sviluppo di progetti o contratto di manutenzione, quando si tratta di attività alberghiere RATIONAL è un partner esperto per uno o diverse centinaia di hotel. Hotel con servizio ristorazione o B&B poco importa. Puoi utilizzare l'intero ciclo di assistenza o solo uno dei punti elencati. E, cosa più importante, puoi intervenire in qualsiasi momento del ciclo. Ti interessa? Invia un'email al seguente indirizzo hotels@rational-online.com. Gli esperti del settore alberghiero RATIONAL saranno lieti di aiutarti.



RATIONAL live.

Non limitarti ad ascoltarci,
provalo di persona.

Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te oppure con apparecchi di prova in cucina. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

Registrati subito
Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

