



**Hotéis com serviço
completo.**

Destino inesquecível.

A photograph of a restaurant table set for two, featuring a green wine glass and a blue wine glass, both with gold-colored bases. The table is set with white napkins, gold-colored cutlery, and a gold-colored candle holder. The background shows a cityscape at sunset, with buildings and a bright sky.

Hóspedes especiais exigem uma atenção especial.

Os princípios para o seu sucesso: surpreender, entusiasmar, fascinar. Com o ambiente, o serviço, a ideia especial e, sobretudo, com o menu certo. Pois você deseja se distinguir das outras categorias hoteleiras, reforçar seu relacionamento com os hóspedes e lucrar dinheiro com seu negócio de comida e bebidas. Mas o que é fácil e natural para seus hóspedes significa um árduo trabalho para a cozinha. Por que não delegar uma parte disso? Para sistemas inteligentes, que pensam, aprendem e não se esquecem de nada. E, assim, apoiar também a equipe na cozinha.

● Aceite o desafio

Entusiasme seus hóspedes com as ofertas dos seus cardápios. E seus colaboradores com uma experiência de trabalho com enorme facilidade.

O novo padrão.

Menor necessidade de espaço. Melhor desempenho.

Uma grande promessa. Assim, de repente, pode parecer um paradoxo, mas, na verdade, novas oportunidades se abrem para a forma de cozinhar e para a configuração de uma cozinha. Dois sistemas culinários que cobrem mais de 90 % de todas as aplicações culinárias convencionais permitem isso. Sistemas culinários que são inteligentes, têm o mesmo sistema operacional simples, são fáceis de entender, permitem um uso flexível, para grandes e pequenas quantidades, podem produzir uma diversidade enorme, entregam sempre o mesmo resultado com confiança e atendem aos requisitos de higiene.

Conceito de operação intuitiva

O novo conceito de operação orienta o usuário ao longo do processo de produção com linguagem visual, etapas de trabalho lógicas e instruções claras e interativas. Desta forma, qualquer pessoa consegue trabalhar sem errar.

Produção eficiente das refeições

O iProductionManager assume o planejamento dos processos de produção e indica quais alimentos podem ser preparados juntos e em qual momento. Otimiza os processos de trabalho, economiza tempo e energia.

ENERGY STAR®

Certificado – comprovação do valor da eficiência energética. Para obtê-la, o iCombi Pro foi submetido a um teste em um dos programas de certificação mais rigorosos que existem.

Limpeza ultrarrápida

De sujo a limpo em aproximadamente 12 minutos. Até a limpeza padrão economiza até 50 %* de tempo e produtos de limpeza. Uma questão de organização para menos tempos de parada e mais tempo produtivo.

Cuidadosamente pensado

A maior quantidade de turbinas no ventilador, o formato otimizado da câmara de cocção e o elevado desempenho de desumidificação proporcionam carregamento até 50%* maior. E alimentos com ainda mais qualidade. Para uma produtividade ainda mais alta. E uma operação mais simples.

*Em comparação com o modelo anterior.

Rapidez

Com a função opcional de cozinhar na pressão, você consegue tempos de cocção até 35 %* mais curtos. A geração e redução de pressão automáticas tornam o iVario Pro mais rápido e seguro para o usuário, além de ser confortável.

Gestão eficaz da energia

O sistema de aquecimento iVarioBoost integra força, velocidade e precisão. A retenção e a distribuição precisas de calor por toda a superfície garantem que a cocção ocorra na perfeição. Até 4 vezes mais rápido, até menos 40 % de consumo de energia em comparação com a tecnologia de cozinha convencional.

Funções inteligentes

Alta qualidade das refeições sem necessidade de controle, uso simples, produção mais rápida, flexibilidade eficiente – esse é o trabalho moderno com um sistema de cocção inteligente.

As melhores condições de trabalho

Com o iVario Pro, a cozinha torna-se ergonômica, econômica, segura e eficiente. Isso é bom para o dia a dia de trabalho. E é bom para a saúde.

➔ **O que você ganha com isso?**
Mais produtividade, mais flexibilidade, mais segurança.



Para que nada falte na sua cozinha.

O iCombi Pro.

No fundo, o iCombi Pro tem apenas uma tarefa: cozinhar os alimentos com a confiabilidade que você deseja. Por isso, ele é equipado com uma boa dose de inteligência e surpreende pela produtividade, pela simplicidade e pela qualidade. Ele detecta, por exemplo, se um ou 20 bifes devem ser preparados e faz todos os ajustes automaticamente. Ou auxilia você com os planos de produção otimizados para o tempo ou para a energia. Como exemplo, para o serviço ideal do bufê de café da manhã.

➔ O objetivo

Tudo para que você economize tempo, energia e ingredientes.

rational-online.com/br/iCombiPro



iCookingSuite

É o que torna o iCombi Pro inteligente: ter a certeza de que o resultado desejado será obtido automaticamente. Para isso, os sensores identificam o tamanho, a quantidade, o nível de dourado e o estado dos alimentos e adaptam automaticamente os parâmetros de cocção como a temperatura, o clima da câmara de cocção, a velocidade do ar e o tempo. Fácil de usar. Para mais tempo e menor uso de ingredientes e energia.

iProductionManager

O talento organizacional. Ele sabe quais produtos podem ser preparados juntos, qual é a sequência ideal e garante que, uma vez definidos, os padrões sejam sempre obedecidos. Otimizado para a energia ou para o tempo? Você decide. Tudo sob controle, sem supervisão. Para mais eficiência e padronização.

iDensityControl

iDensityControl – o gerenciamento climático inteligente que organiza a colaboração entre os sensores, o sistema de aquecimento e o gerador de vapor fresco, além da desumidificação ativa. Para que a câmara de cocção fique sempre com o clima adequado e a produtividade aumente. 100 % de qualidade.

iCareSystem

O sistema de limpeza e conservação reconhece o grau de sujeira e sugere o nível de limpeza e a quantidade de pastilhas. E pode fazer até uma limpeza ultrarrápida em aproximadamente 12 minutos. Todos os níveis de limpeza utilizam produtos sem fosfato e consomem pouca energia. O resultado: equipamento limpo e higiênico, pronto rapidamente para ser usado.

É uma questão de desempenho. Em todos os sentidos. O iVario Pro.



A tecnologia inteligente cozinha, refoga e frita em um único sistema de cocção. E substitui, assim, muitos equipamentos individuais, como frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras. Isso permite economizar espaço, reduzir os custos de investimento e garantir excelente qualidade dos alimentos. Na cozinha de banquetes, como equipamento de mesa na área de frontcooking. O novo iVario Pro, oferece precisão, produtividade, rapidez e flexibilidade para a sua produção.

➔ Para a sua cozinha

Para que você possa garantir resultados impressionantes com precisão e rapidez.

rational-online.com/br/iVarioPro

iCookingSuite

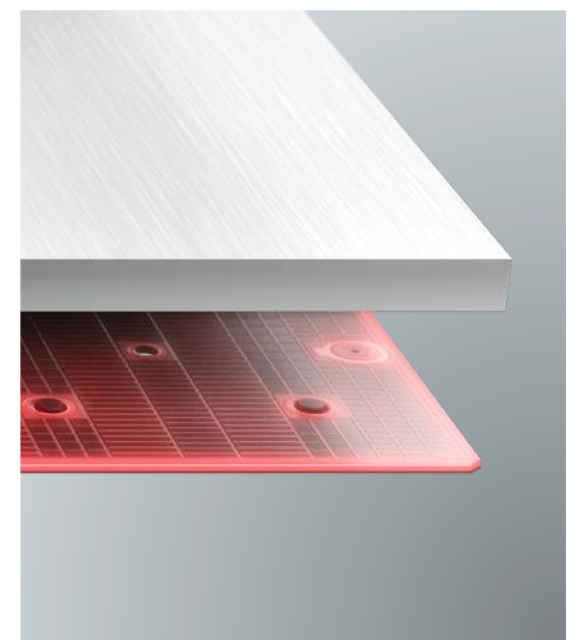
Regulagem inteligente pressionando um botão. Com o iCookingSuite, a inteligência de cocção do iVario. Que direciona o percurso de cocção conforme os alimentos, leva tudo ao resultado desejado, aprende com você, se adapta aos seus costumes culinários, lhe chamando apenas quando é necessária a sua atuação, como para virar o bife, por exemplo. Nada queima nem derrama. E, quando você quiser dar seu toque aos pratos, pode interferir no andamento da cocção.

iZoneControl

Grande diversidade em pouco espaço com a opção iZoneControl. Com ela, é possível dividir o fundo da cuba em até quatro zonas com o tamanho, a posição e a forma que você quiser. A partir de agora, você consegue preparar alimentos iguais ou diferentes em uma única cuba. Com tempos e temperaturas iguais ou diferentes. Com sensor de temperatura de núcleo ou com tempo determinado. Sem precisar monitorar, sem um equipamento adicional, sem desperdiçar energia.

iVarioBoost

A combinação dos elementos de aquecimento de cerâmica com o fundo da cuba de alto desempenho, rápida reação e resistente a arranhões para um alto nível de eficácia, velocidades excelentes e distribuição uniforme do calor. O gerenciamento de energia integrado iVarioBoost consome até 40 % menos energia do que os equipamentos de cocção convencionais. E, ainda assim, conta com reservas de potência. Para ser capaz de preparar grandes quantidades e não apresentar queda de temperatura ao receber ingredientes frios.





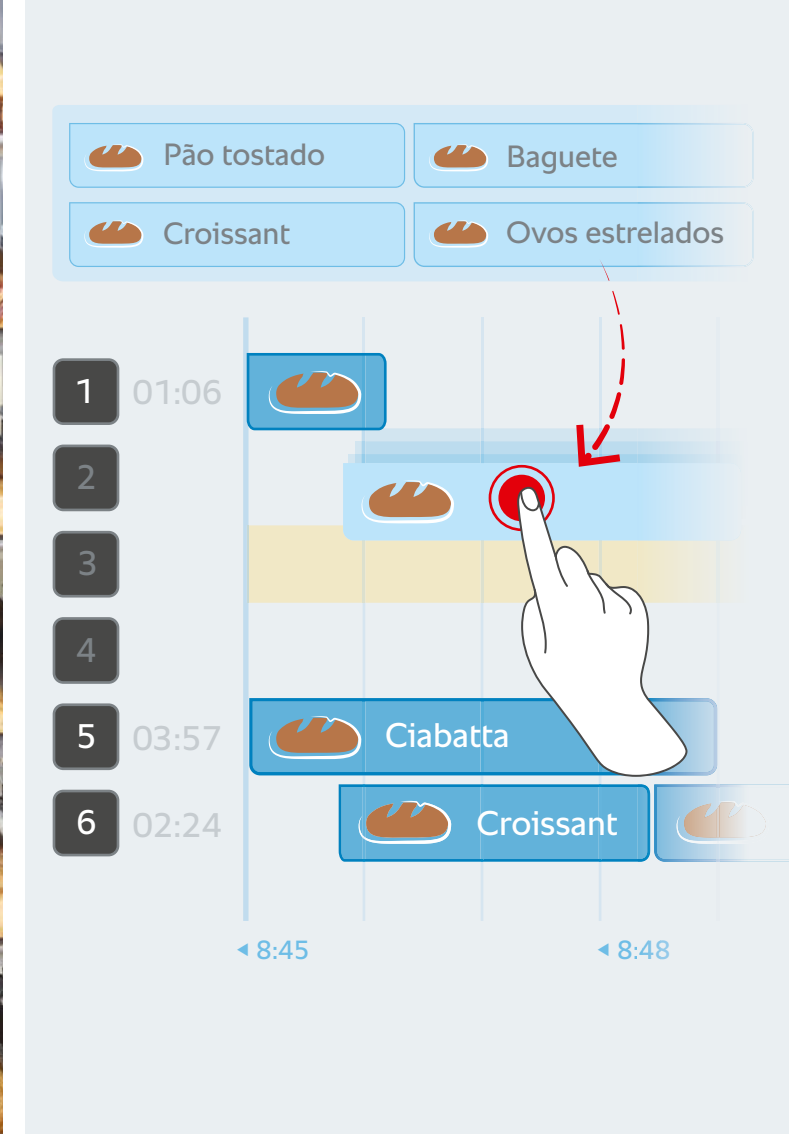
Variedade é sinal de muito trabalho.

Agora, este trabalho é compartilhado por dois recursos.

De manhã, à tarde, à noite. Café da manhã, banquetes, almoço à la carte, serviço de quarto. E, para o lanche, ainda uns petiscos, um pedaço de bolo, as refeições dos colaboradores. O serviço de hóspedes não conhece pausas, só perfeição. Mais importante ainda é um conceito de cozinha bem pensado. Com sistemas de cocção que executam trabalhos de rotina, que dominam todas as aplicações de cozinha possíveis, que podem ser usados com flexibilidade, que produzem a mesma qualidade repetidamente e que funcionam de forma inteligente graças ao iCookingSuite. Como o iVario Pro faz com o macarrão, o ragu e o pudim, por exemplo. Sem queimar nem derramar, com precisão extraordinária. Ou como o iCombi Pro, para suflês, assados e legumes.



➔ O resultado
Elevada produtividade, padrão de alta qualidade. Não importa quem está operando os equipamentos.



Começando bem o dia.

Para seus hóspedes e colaboradores.

Variado, saudável, frio, quente – esse é o café da manhã. Ele é delicioso e deixa uma impressão nos convidados. Seu desafio: apresentar um bufê de café da manhã equilibrado, nem muito, nem pouco, e é claro, tudo com uma consistência fresca, crocante e perfeita. Melhor, ainda, várias horas. Parece complicado, mas não precisa ser. Porque bacon, salsichas, ovos mexidos e torradas podem ser preparados ao mesmo tempo no iCombi Pro. Ou tomate grelhado e batatas. Ou pães, croissants e baguetes. O iProductionManager informa o que pode ser preparado em conjunto, regula os processos de produção e sinaliza automaticamente quando for para carregar ou descarregar.

➔ **Por uma única razão**
Grande variedade com grande qualidade e a um custo mínimo. Em outras palavras: produtividade máxima.

Carrinhos de compras

Com o iCombi Pro, você consegue servir seus pratos sempre com a mesma qualidade. Sem esforço. Isso porque o equipamento inclui os chamados carrinhos de compras que indicam, com base em seu conceito de alimentos, quais podem ser cozinhados em conjunto. Basta tocar, na tela, no carrinho de compras desejado para produção, por exemplo, do café da manhã, colocar os alimentos na prateleira, e carregar o iCombi Pro, que já começa a trabalhar.



Diversificado. Bom. Exatamente no ponto.

Para você ter todos os seus desejos em seu cardápio à la carte.

Os requisitos no negócio à la carte: diversidade, qualidade e servido no ponto. Os processos devem ser pensados e a equipe da cozinha precisa ter a possibilidade de reagir de forma flexível. Por exemplo, quando você separa a produção dos alimentos do serviço. Garantindo, assim, a qualidade. Com o Finishing no iCombi Pro: Faça a pré-produção, disponha nos pratos, mantenha os alimentos refrigerados e, somente no momento de servir, aqueça-os na temperatura certa.



- ➔ **Os seus benefícios**
Alto padrão de qualidade, enorme flexibilidade, sem produção em excesso. Para ter tudo funcionando.



Carregue o iCombi Pro, selecione o programa e, após um máximo de 12 minutos, os pratos ficam prontos para o serviço.

Mostre, em um banquete, o que você consegue fazer. Prato após prato.

400 hóspedes, 3 menus à escolha, servidos ao mesmo tempo. Com o Finishing. Você prepara os alimentos com tranquilidade, usando o método Cook & Chill, sem depender do momento do evento. Emprate-os e mantenha-os refrigerados. Agora, você tem tempo para seus negócios diários. Com o Finishing no iCombi Pro, todos os pratos são levados à temperatura certa ao mesmo tempo logo antes de serem servidos. E isso pode ser realizado com milhares de refeições. Tudo sempre com a mesma qualidade. Tudo sempre dentro do padrão determinado por você. Pois o iCombi Pro regula tudo sozinho e sinaliza apenas para carregar ou descarregar os alimentos.



Hilton, Birmingham

➔ **Assim é que um banquete deve ser servido.**
Sem estresse. Sem despesa adicional com a equipe. E com muita qualidade.



Regra máxima para a satisfação dos hóspedes.

Um coquetel de azeitona ainda não é comida de bar.

Excelente comida de bar, serviço de quarto 24 horas, petiscos para o lanche. Encantador e delicioso. Criações próprias inovadoras, produtos de conveniência comprovados, clássicos lendários – sirva seus hóspedes 24 horas com pequenas iguarias. Porque o iCombi Pro é tão fácil de usar que não é necessário nem ser cozinheiro para obter bons resultados. E o MyDisplay assegura que os alimentos sejam bem preparados. Basta pressionar um botão para cozinhar pizzas, bolos ou o que você desejar.

- ➔ **Tudo para um objetivo**
Petiscos requintados, qualidade confiável, produção rápida. Deixe assim os seus hóspedes satisfeitos.



MyDisplay

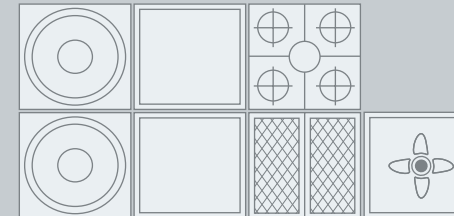
Operação sem erros, sempre o mesmo padrão de qualidade com o MyDisplay: os diversos pratos indicados por você podem ser vistos na tela como imagens ou ícones. Basta clicar para logo iniciar o iCombi Pro. Além disso, você poderá adicionar ou excluir produtos com a mesma facilidade.

A tendência: negócios adicionais

O que os hóspedes não encontrarem no hotel, eles vão buscar em outro lugar: supermercados, lanchonetes, serviços de entrega são os locais ou recursos favoritos. Mas, então, você mesmo poderia produzir pizzas, hambúrgueres, batatas fritas e muito mais, no iCombi Pro, por exemplo, para tirar o maior proveito, e gerar, assim, negócios adicionais. No bar. Como serviço de quarto. Com poucas despesas com a equipe.

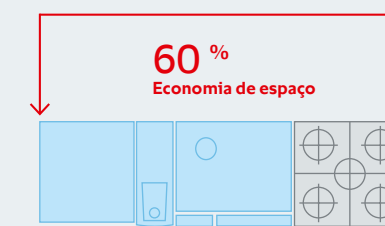


Configuração da cozinha Antes



2 × Caldeira
2 × Frigideira basculante
1 × Fogão
1 × Fritadeira
1 × Forno de convecção

Configuração da cozinha Depois



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

Economia:
Até 60 % menos necessidade de espaço
Até 25 % menos custos de investimento
Até 60 % menos energia
Até 25 % menos pessoal
Até 20 % menos emprego de ingredientes

Um investimento que vale a pena.

Para o meio ambiente, as suas finanças e o seu hotel.



Tenha uma ideia das economias que você pode conseguir instalando um ou mais equipamentos iCombi Pro e iVario Pro. É uma questão de menos espaço e menos equipamentos: a cozinha fica até 60 % menor. É uma questão de diminuir os custos de investimento: ambos os sistemas de cocção dão conta de até 90 % dos métodos comuns de cozinhar e tornam, assim, desnecessários vários outros equipamentos. É também uma questão ambiental: por um lado, a produção sustentável e o baixo consumo de energia dos sistemas de cocção. E, por outro, menos produções em excesso, consumo de gorduras, tempos de trabalho e menor espaço necessário. Juntos, oferecem grandes vantagens para as suas finanças e para o meio ambiente.

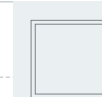
➔ **Uma questão de equilíbrio**
Economiza muito dinheiro. Assim como energia e água.

Cozinhar
macarrão



40 minutos

Assar/Refogar
Cordon Bleu

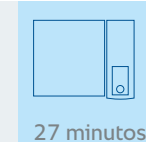


32 minutos

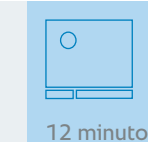
Fritar
Batata frita



28 minutos



12 minutos



15 minutos

Economia de espaço
O iCombi Pro e o iVario Pro substituem vários equipamentos de cozinha convencionais, como é o caso das frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras. Dessa forma, você pode começar a planejar uma cozinha menor e disponibilizar mais espaço aos hóspedes.

Isso é sinônimo de economia de tempo
Aquecimento rápido com o iVario Pro, sem necessidade de controle com o iCombi Pro – tudo junto permite poupar imenso tempo na produção de 80 refeições.

13 minutos

13 minutos

20 minutos



ConnectedCooking.

Tudo em ordem e sob controle.

Estar conectado em rede é regra no hotel: sistema de reservas, contabilidade, planejamento do pessoal – tudo é feito digitalmente, tudo é coordenado. Assim como acontece com o ConnectedCooking da RATIONAL. Transferência de receitas, controle dos equipamentos, dados de higiene, atualizações do software, acesso para o serviço remoto – com a solução de conectividade segura, você consegue coordenar tudo a partir da sua mesa. Para todos os equipamentos RATIONAL conectados em rede. Em todo o mundo. Além disso, é possível acessar e armazenar os dados HACCP de todos os sistemas de cocção. Você tem um novo menu? Basta um clique para ele também poder percorrer todo o mundo. Você só precisa de um computador, um smartphone ou um tablet. Padronização mais fácil, não há.

➔ ConnectedCooking

A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para que você tenha tudo sob controle.

rational-online.com/br/ConnectedCooking



Assistência técnica da RATIONAL.

Nós pensamos em tudo.

Na RATIONAL, a assistência técnica está inclusa. Desde a primeira consultoria, o teste culinário, o equipamento de teste e a instalação, passando pelo treinamento inicial no local e pelas atualizações automáticas do software, até o recurso ChefLine – o atendimento telefônico para o esclarecimento de dúvidas individuais. No Academy RATIONAL, você também pode participar de formações sobre diversos assuntos como o Finishing, por exemplo. E, caso haja uma emergência, a equipe de Serviço RATIONAL para assistência técnica mundial estará pronta para ajudar rapidamente.

➔ **Tudo com um único objetivo:** para que você aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cocção e para que nunca lhe falem ideias.

rational-online.com/br/service



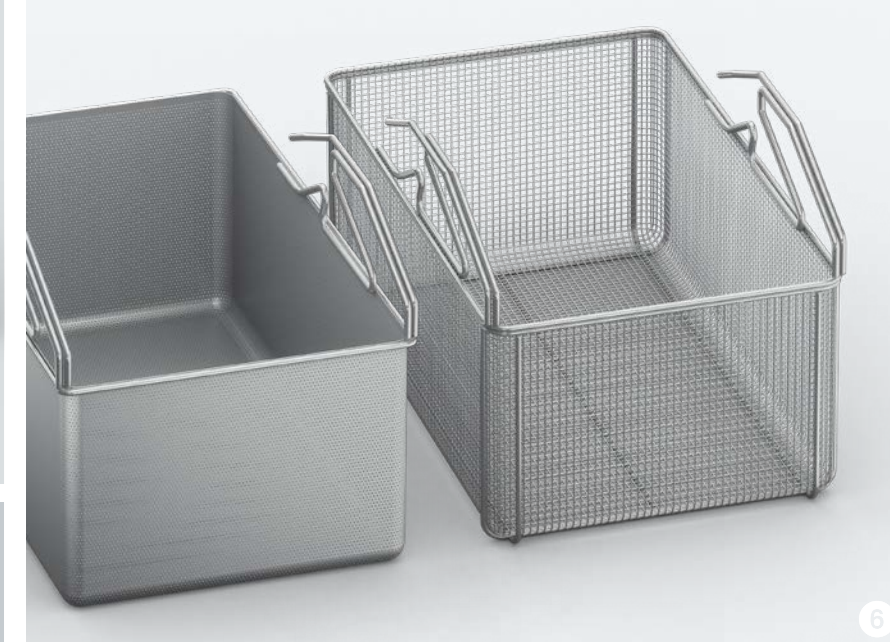
1



2



5



6



3



4



7



8

Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

É preciso ser robusto para suportar diversas situações todos os dias e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais – na RATIONAL, isso se aplica às armações móveis para carga múltipla bem como à bandeja para grelhados e pizza, ao braço do sistema automático para levantar e abaixar e aos cestos para cozinhar. Isso porque você só consegue aproveitar completamente o excepcional desempenho do iCombi Pro e do iVario Pro utilizando os acessórios originais da RATIONAL. Para preparar com sucesso produtos pré-fritos, sopas, molhos, frangos, produtos de panificação e legumes grelhados. Até os bifes ficam com aquele típico padrão de grelha.

Acessórios para iCombi Pro

1 Bandeja para grelhados e para pizza com ótima capacidade de condução de calor 2 Sistema Finishing com armação móvel com carga múltipla para pratos, Thermocover, carrinho de transporte 3 Bandeja para assados e panificação para um efeito dourado ideal de carnes, aves e panificação 4 Multibaker para ovos fritos e omeletes em grandes quantidades

Acessórios para iVario Pro

5 Escumadeiras (perfuradas/não perfuradas) para remoção ou porcionamento 6 Cesto para cozinhar e fritar para trabalho sem esforço 7 VarioMobil para remoção da cuba e transporte dos alimentos 8 AutoLift – Função automática de levantar e abaixar o cesto de cozinhar e fritar

➔ Acessórios originais da RATIONAL

Os resultados impressionantes devem-se também aos acessórios bem projetados.

rational-online.com/br/aceessorios



Sempre cabe.

Uma resposta para cada desafio.

Quais desafios você gostaria de dominar com um iCombi Pro? Diferentes tamanhos e variantes de instalação possibilitam soluções individuais e flexíveis. Portanto, por exemplo, com a cúpula de exaustão UltraVent Plus conectada diretamente ao equipamento, você não precisa de uma conexão externa e não é necessário um sistema de exaustão adicional no sistema de cocção. Mais fácil, impossível.

❶ iCombi Pro 10-1/1 com cúpula de condensação e base inferior
❷ Combi-Duo com dois iCombi Pro 6-1/1 e kit Combi-Duo
❸ iCombi Pro XS com suporte de parede
❹ Conjunto de instalação integrável para iCombi Pro XS com cúpula de condensação

❺ Equipamento vertical
❻ Equipamento de mesa
❼ Equipamento de mesa sobre base inferior
❽ Para suspensão na parede

Sobre uma mesa, uma superfície de trabalho, na parede, sobre a bancada central: o iVario Pro cabe em todos os lugares. Graças à saída de água integrada, não é preciso usar um dreno para o chão. Dessa forma, você evita pisos escorregadios na cozinha, aumenta a segurança ocupacional e tem flexibilidade na escolha do espaço para instalação.

➔ **O resultado**
O tamanho e o desempenho ideais para os desafios diários.

Visão geral dos modelos.

O que é melhor para você?

200 ou 2.000 refeições? Banquete, café da manhã, à la carte? Número de cozinhas? Tamanho das cozinhas? Front cooking? iCombi Pro? iVario Pro? Ou os dois de uma vez? O que é mais apropriado para a sua demanda?

Saiba tudo sobre os itens opcionais, as funções dos equipamentos, os acessórios e os dados técnicos em: rational-online.com



iCombi Classic: a tecnologia encontra a arte.
O iCombi Classic é robusto, fácil de operar e trabalha com tanta precisão quanto você. Por isso, ele é a solução ideal para todos aqueles que têm experiência e querem operar o forno combinado 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
	Versão elétrica	Versão elétrica e a gás	Versão elétrica e a gás	Versão elétrica e a gás	Versão elétrica e a gás	Versão elétrica e a gás	Versão elétrica e a gás
Capacidade	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 refeições por turno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção 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
Largura	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	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 (incluindo o tubo de respiro)	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)
Certificação de segurança INMETRO	Registro 005195/2020	Registro 005194/2020	Registro 005194/2020	Não compulsório	Não compulsório	Não compulsório	Não compulsório



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de refeições	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Capacidade útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superfície de preparo	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largura	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profundidade	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluindo base/estrutura inferior)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Itens opcionais				
Cozinhar na pressão	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (durante a noite, sous-vide, confeitaria)	○	●	●	●

● Padrão ○ Opcional

Certificação de Segurança INMETRO





Consultoria individual para o seu hotel.

Aproveite o nosso conhecimento.

Seja como consultoria completa, criação de conceito ou contrato de manutenção, para uma ou várias centenas de hotéis – RATIONAL é uma parceira experiente quando se trata da área de hotelaria. Não importa se falamos de hotéis com serviço completo ou limitado. Você pode utilizar todo o circuito de serviços ou apenas um dos itens apresentados. E uma coisa muito importante: é possível começar em qualquer parte do ciclo. Interessou-se? Então, desfrute dos experts RATIONAL na área hoteleira através do e-mail info@rational-online.com.br.



RATIONAL live.

Não fique apenas ouvindo histórias, experimente ao vivo.

Chega de teoria, é hora de experimentar ao vivo, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como você pode trabalhar com elas. Ao vivo, sem compromisso e perto de você, ou com equipamentos de teste em sua cozinha. Você tem dúvidas ou quer mais informações sobre a sua demanda e as possibilidades de aplicação? Então, entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

Inscreva-se agora
Tel. +55 (11) 3772-3000
info@rational-online.com.br

rational-online.com/br/live

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

