



iVario® Pro.

Le nouveau standard de performance dans la restauration collective.





Ce que l'on attend d'une cuisine moderne.

Saisir, pocher, blanchir, frire, cuire sous pression, durant la nuit et à point et tout cela simultanément : la restauration collective n'a jamais été si exigeante. À la fois rapide et précise. Internationale et régionale. Polyvalente et flexible. Le temps est venu d'avoir un système de cuisson intelligent capable, non seulement de relever les défis de cette cuisine moderne, mais aussi d'en tirer le meilleur. Capable de faire passer 45 années de recherche, d'expérience et d'innovation dans une nouvelle dimension. Capable de révéler ses atouts dans chaque cuisine. Capable de préparer des plats simplement et selon le résultat souhaité. Pour 300 ou 3000 clients. Capable de prendre en charge le travail qui peut être automatisé. Dont l'utilisation n'est pas un problème même pour le personnel peu formé.

- **Une performance insoupçonnée**
Un système de cuisson qui va bien au-delà des sauteuses, marmites ou friteuses que nous connaissons.

L'iVario Pro.

Surprenant. À tous points de vue.

Il ressemble à une sauteuse, mais il est capable d'accomplir tellement plus : pocher, sauter, frire et cuire sous vide, l'iVario Pro remplace haut la main tous les appareils de cuisson classiques. Car il est puissant : sa technologie de chauffe unique allie performance et précision. Car il possède un assistant culinaire qui réfléchit avec lui, apprend et offre son aide. Car il est jusqu'à 4 fois plus rapide et consomme jusqu'à 40 % d'énergie en moins, en offrant un net gain de place par rapport aux appareils de cuisson traditionnels. Ou simplement : car il en est capable. Pour une qualité d'aliments incomparable sans travail de contrôle et de surveillance.

Conditions de travail optimales

Avec l'iVario Pro, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. Idéal pour la journée de travail. Idéal pour la santé.

Le résultat souhaité sans surveillance

Succès garanti grâce à l'intelligence de cuisson iCookingSuite. Les produits n'accrochent pas et ne débordent pas. Et l'iVario ne vous appelle que lorsque votre intervention est vraiment requise. Pour un résultat de cuisson en tous points conforme à vos souhaits.

➔ Page 08

Commandes intuitives

Simple, logique et efficace. Travailler avec l'iVario Pro est à la fois facile et agréable. Dès le début.

Gestion efficace de l'énergie

Le système de chauffe iVarioBoost allie puissance, vitesse et précision. Il offre des réserves de puissance et une répartition précise de la chaleur sur toute la surface pour garantir la saisie optimale de la viande et un résultat de cuisson parfait pour les aliments plus délicats.

➔ Page 06

Plus grande flexibilité

Grâce à l'assistant breveté iZoneControl, un fond de cuve se transforme en plusieurs iVario. Pour des plats variés. Pour plus de liberté. Pour plus de créativité.

➔ Page 12

Rapidité

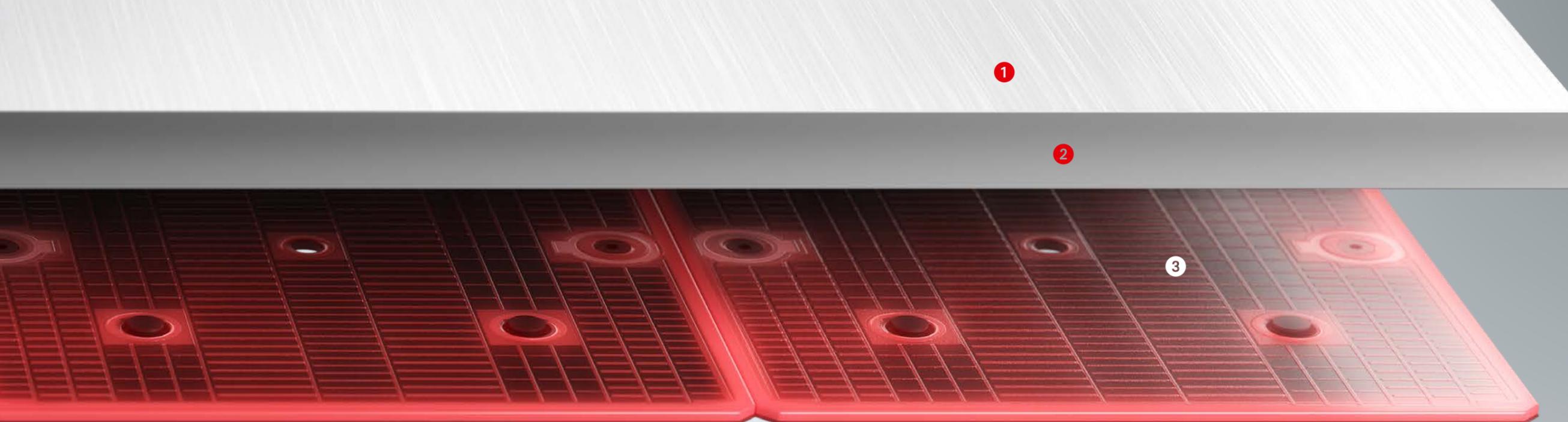
La fonction de cuisson sous pression en option vous permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 35 %. La montée en pression et la décompression automatiques font de l'iVario Pro un appareil rapide et confortable.

➔ Page 10

➔ Vos avantages ?

L'un des systèmes de cuisson les plus modernes pour une productivité, une flexibilité et une simplicité d'utilisation maximales.

rational-online.com/fr/iVarioPro



Votre nouveau prestataire de services. Aussi précis que rapide.

Système de chauffe iVarioBoost

Une puissance saisissante	iVario Pro XL
15 kg de pâtes	22 min.
45 kg de boeuf Stroganoff	20 min.
120 litres de riz au lait	70 min.
30 kg de pois chiches trempés (pression)	42 min.
120 kg de goulash en sauce (pression)	88 min.

iVarioBoost

Il existe des fonds de cuve épais qui nécessitent des temps de préchauffage interminables et ont un temps de réaction très lent. Il existe des fonds de cuve ultra fins qui ne répartissent pas bien la température et dans lesquels les aliments accrochent. Et puis il y a iVarioBoost, l'alliance entre des éléments de chauffe en céramique et un fond de cuve très réactif et résistant aux rayures. Pour un rendement élevé, une vitesse exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur.

Le système intégré de gestion de l'énergie iVarioBoost consomme nettement moins d'électricité que les appareils de cuisson classiques. Mais il possède tout de même des réserves de puissance impressionnantes. Pour vous permettre de saisir rapidement les aliments et éviter que la température ne chute brusquement lors de l'ajout d'aliments surgelés, comme c'est le cas avec les équipements classiques.

1 Fond de cuve spécial

Grâce à sa composition en acier haute performance, robuste et résistant aux rayures, le fond de cuve garantit un temps de chauffe réduit ainsi qu'un transfert de chaleur précis au degré près. Pour de délicieux arômes grillés, une coloration homogène et de la viande juteuse.

2 Gestion intelligente de la température

Chaque élément de chauffe possède ses propres capteurs intégrés. Ceci permet de mesurer précisément la température sur toute la surface du fond de cuve. Ces données de mesure constituent la base de la gestion intelligente de la température pour chaque zone. Pour des résultats époustouffants avec une faible consommation. Notamment pour les produits délicats tels que les plats à base de lait.

3 Éléments chauffants en céramique*

Une puissance exceptionnelle et toujours la quantité d'énergie qu'il faut là où il faut grâce aux éléments de chauffe brevetés* en céramique qui assurent une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface.

*protégés par un brevet : EP 1 671 520 B1

➔ Pour vous, cela signifie

Aucun risque que les aliments n'accrochent. Aucun risque de débordement. Des viandes juteuses. De délicieuses saveurs grillées. Une uniformité exceptionnelle.

rational-online.com/fr/iVarioBoost

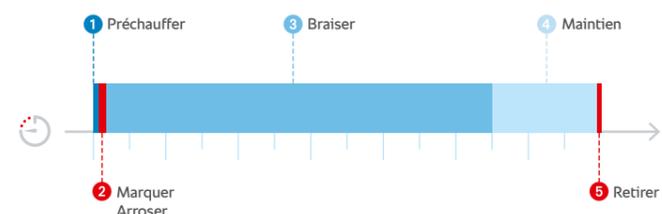


Droit au but.
Sans surveillance.

Une cuisine intelligente

iCookingSuite

Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario Pro. Qui adapte le cycle de cuisson sur mesure en fonction de chaque aliment, qui fait tout pour atteindre le résultat de cuisson désiré, qui apprend de vous et s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise. Par exemple pour retourner le steak. Rien n'accroche et rien ne déborde. Des cuissons basse température, des desserts délicats ? Aucun problème ! Grâce à la fonction AutoLift, les pâtes sortent automatiquement de l'eau. Et si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, vous pouvez intervenir durant le processus de cuisson.



Travaille pour vous, même durant la nuit.
Charger l'iVario Pro pour la cuisson de nuit, démarrer le processus de cuisson et il n'y a plus qu'à sortir l'aliment cuit le lendemain matin.

iCookingSuite
Une qualité d'aliment irréprochable sans surveillance, une simplicité d'utilisation quasiment sans formation préalable. Une assistance qui vous permet d'éviter les erreurs et vous fait gagner un temps précieux.

rational-online.com/fr/iCookingSuite



Rapidement et en douceur jusqu'à l'objectif visé. La cuisson sous pression.

Production accélérée

Augmenter la pression pour diminuer la pression : quand tout doit aller très vite, vous pouvez compter sur la fonction intelligente de cuisson sous pression en option. Grâce au verrouillage intérieur ultra sécurisé, les ragoûts, plats braisés, fonds, soupes et plats mijotés sont prêts avec un gain de temps de 35 %. Sans perte de qualité bien entendu. Sans travail de maintenance. Car le système de chauffe iVarioBoost atteint le niveau de pression en quelques pressions de touche et le maintient. Pendant tout le processus de cuisson. La structure cellulaire de l'aliment est ainsi préservée et les résultats de cuisson sont exceptionnels en un temps record.

	Cuisson classique	Cuisson sous pression	Économies
Gigot d'agneau	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Pois chiches	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Boeuf bouilli	170 min.	135 min.	↓ 21 %

➔ Votre avantage
 Pour vous, cela signifie plus de capacité, des temps de cuisson réduits et une productivité accrue.

rational-online.com/fr/pression

Des résultats
irréprochables à tous
niveaux.

Une grande flexibilité

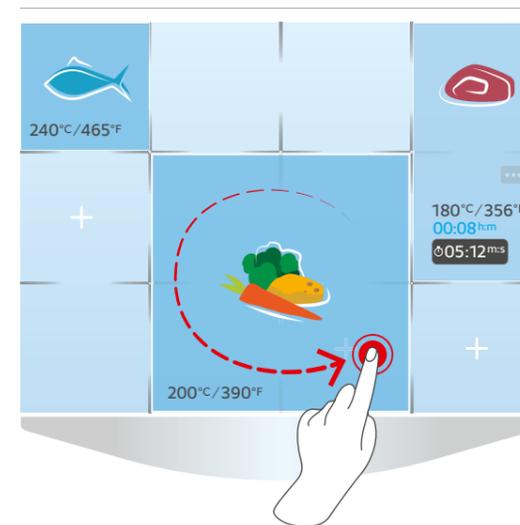


iZoneControl

La flexibilité est également un impératif dans la restauration collective. Pour les régimes alimentaires spécifiques, les demandes particulières ou pour les fêtes d'entreprise. C'est précisément dans ces cas de figure que l'on doit pouvoir préparer de petites portions rapidement et efficacement dans les grandes cuisines. Et iZoneControl est justement là pour cela. Cela vous permet de diviser l'iVario en quatre zones que vous pouvez personnaliser en termes de taille, de position et de forme*. Dans une même cuve, vous pouvez donc à présent préparer les mêmes aliments ou des aliments différents. Simultanément ou en différé, à la même température ou à des températures différentes. Vous chauffez uniquement la surface dont vous avez réellement besoin. Vous économisez de l'énergie et quantité d'autres appareils de cuisson.

Brevet 

* Brevet DE 10 2017 131 404 B4



Un, deux, trois, quatre. En une pression de touche sur l'écran, les zones de cuve nécessaires sont affectées via iZoneControl. Simple et sûr.

iZoneControl
Vous chauffez le fond de cuve pour répondre à vos besoins précis. Pour davantage d'efficacité et de flexibilité. Même en cas de petites portions.

rational-online.com/fr/iZoneControl

Travailler de façon moderne. Et en toute sécurité.

Se baisser, se lever, porter, se brûler... Le quotidien en cuisine peut être rude. Tout cela, c'était avant. Avec l'iVario Pro, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. En effet, après avoir observé les chefs du monde entier, RATIONAL a développé de nombreuses solutions techniques qui soulagent le dos, protègent des brûlures et rendent la vie tellement plus simple et plus saine.

➔ **Une chose est sûre**
Travailler tout en sécurité et en détente signifie moins de temps d'immobilisation, une augmentation de la productivité et de l'efficacité. Et tout aussi important : plus de motivation que jamais.

1 Arrivée et 2 évacuation d'eau

Fini de transporter de l'eau, il suffit de remplir la cuve au litre près à l'aide du bec de remplissage. Et vider ensuite à l'aide de l'orifice de vidange intégré.

3 Réglage de la hauteur (en option)

Que l'on soit petit ou grand, le réglage de la hauteur rend l'iVario Pro très ergonomique puisqu'il peut atteindre 200 mm en 16 secondes pour s'adapter à la taille de chacun.

4 Douchette intégrée, prise intégrée avec disjoncteur différentiel (en option) et port USB.

5 Nettoyage facile

Comme rien n'accroche dans l'iVario Pro, le nettoyage est extrêmement rapide. C'est réglé en 2 minutes.

6 AutoLift

Des pâtes al dente. Automatiquement. Grâce à la fonction de levage et de descente, le panier sort de l'eau au bon moment.

7 Vidange facile

Grâce à l'axe de suspension spécial de la cuve, la vidange est effectuée de manière précise, sécurisée et sans occasionner de problème de dos.

Parois de cuve froides

Pas de risque de brûlure sur les parois de cuve, car on peut y poser les mains sans aucun risque.

Design

Aucun risque de se cogner ni de se couper grâce aux bords arrondis.



1



3

200 mm
en 16 secondes



2



4



5



6



7

Toujours la taille idéale.

Une réponse à chaque défi.

Sur une table, un plan de travail, au mur, sur le piano central ou intégré : l'iVario Pro trouve sa place partout. Il est disponible de jour comme de nuit, à proximité du passe ou en production. Que ce soit dans un équipement neuf ou pour compléter un équipement existant, il trouve sa place dans toutes les cuisines et s'installe sans effort.

Grâce à son orifice de vidange intégré, vous n'avez plus besoin de caniveau de sol devant l'appareil. Vous évitez ainsi d'avoir des sols de cuisine glissants et améliorez la sécurité sur le lieu de travail. Même un nettoyage complet de la cuisine ne pose aucun souci avec l'iVario Pro : il répond aux hautes exigences de la norme IPX5.

➔ **Votre avantage**
Un lieu de travail qui s'adapte et qui comble toutes vos attentes.



1 Appareil sur pieds 2 Suspension murale 3 Appareil de table 4 Appareil sur table de soubassement

IPX 5

Cuisine restreinte.

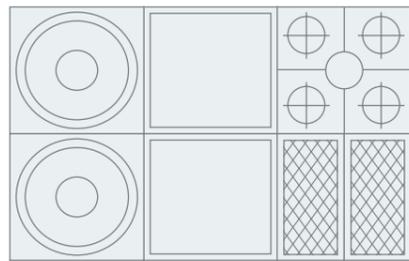
Moins, c'est mieux. Place et temps.

Performance et précision pour une production efficace. 80 couverts, 62 minutes, des clients satisfaits. Voilà la recette d'une cuisine sans effort de surveillance ni perte de qualité. Cuisiner dans l'iVario Pro L permet aussi de gagner de la place car ce système de cuisson remplace à lui seul cuisinière, grill, friteuse, sauteuse et marmite.

➔ **Gagnez** du temps de production et de l'espace. **Aucun compromis en matière de qualité d'aliment.**

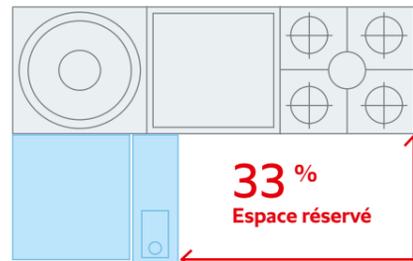
rational-online.com/fr/invest

Agencement de la cuisine Avant



1 × Cuisinière
2 × Marmite
2 × Sauteuses basculantes
1 × Friteuse

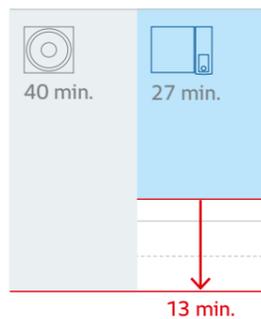
Agencement de la cuisine Après



1 × Cuisinière
1 × Marmite
1 × Sauteuses basculantes
1 × iVario Pro L

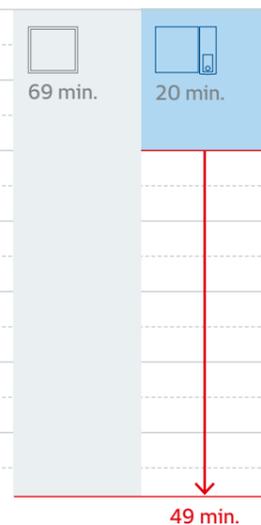
Gain de place L'iVario Pro remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson traditionnels et permet de gagner en moyenne 33 % d'espace.

Pochage



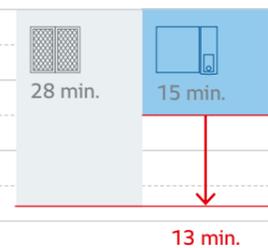
Rôtisserie/Braisage

Ragoût de volaille



Friture

Frites



Gain de temps Un système de cuisson, trois produits, 80 couverts : avec l'iVario Pro, le travail devient nettement plus efficace qu'avec des appareils de cuisson traditionnels et vous gagnez un temps précieux.

Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

Condition pour une cuisine prospère : la rentabilité. Les nombreuses caractéristiques de performance de l'iVario Pro en font un investissement rapidement rentabilisé. Car il réunit les fonctions de nombreux appareils de cuisson. Vous faites des économies au niveau de la place, du temps de travail, des matières premières, de l'électricité et de l'eau.

➔ **Cela en vaut la peine** En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

Votre bénéfice	Méthode de calcul	Votre gain additionnel par an	Faites le calcul vous-même
Viande			
Jusqu'à 10 % de consommation de matières premières en moins pour les plats du jour (émincé, ragoût) grâce à la puissance de cuisson d'iVarioBoost. Jusqu'à 10 %* de consommation de matières premières en moins pour les plats braisés cuisant de nuit.	Dépenses en matières premières avec les équipements classiques Cuisinières, sauteuses et marmites 49 500 €		= 4 950 €
	Dépenses en matières premières 44 550 €		
Énergie			
Économie moyenne de 68 kWh par jour grâce au rendement supérieur du système de chauffe iVarioBoost*.	68 kWh × 0,15 € par kWh		= 5 100 €
Temps de travail			
Économie moyenne de 120 minutes de travail par jour et par appareil grâce à la vitesse du système de chauffe iVarioBoost, la cuisson automatique avec iCookingSuite ainsi que la cuisson de nuit.	1 000 heures × 25 € (calcul mixte du taux horaire moyen du personnel de cuisine/ personnel d'entretien)		= 25 000 €
Nettoyage			
Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage*. Moins de casseroles et de poêles à nettoyer	600 litres d'eau par jour × 3,00 €/m ³ et 50 litres de produit de nettoyage par an		= 980 €
Vos gains additionnels sur une année			= 36 030 €

Restaurant d'entreprise moyen servant 600 couverts par jour (2 services) avec un iVarioPro L et XL, gain additionnel par rapport à un établissement avec un équipement classique (cuisinière, sauteuse, marmite et friteuse).

* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec sauteuses, marmites, friteuses.

Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie, moins de consommation de matériaux et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iVario Pro : vous économisez jusqu'à 40 % d'énergie par rapport aux appareils de cuisson classiques. Vous dépensez moins en matières premières. Vous réduisez les surplus de production.

- ➔ **Par amour de l'environnement**
Pour que vous bénéficiiez d'une cuisine saine et d'une empreinte écologique raisonnée.

rational-online.com/fr/green



Qualité certifiée.

L'iVario Pro est très polyvalent et robuste. Pour de nombreuses années.

Le quotidien en cuisine : un dur labeur. C'est pourquoi les produits RATIONAL sont robustes et conçus avec soin. Cela s'explique en partie par le principe de fabrication « une personne, un appareil ». Cela signifie que chaque monteur de la ligne de production assume l'entière responsabilité de la qualité de son iVario Pro. Le nom du monteur est d'ailleurs indiqué sur la plaque signalétique de chaque appareil. Nous sommes tout aussi exigeants vis-à-vis de nos fournisseurs : des normes de qualité élevées, une amélioration continue ainsi que l'assurance d'une fiabilité sans faille et d'une durabilité accrue des produits sont au centre de nos préoccupations.

- ➔ **Vous pouvez avoir une confiance aveugle**

Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : vous pouvez compter sur un partenaire fiable.

rational-online.com/fr/company





Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien au chariot porte-paniers, qu'au panier de pochage et de friture, au VarioMobil et à la pelle. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les caractéristiques uniques de l'iVario Pro en matière de cuisson. Pour réussir à coup sûr les cuissons basse température, les pâtes et les ragoûts.

➔ **Accessoires RATIONAL.**
C'est la conception unique des accessoires qui facilite grandement la vie.

rational-online.com/fr/accessoires



ConnectedCooking
iVario Pro 2-S
Le cycle de cuisson « Sauter » a été arrêté

ConnectedCooking
iVario Pro L
Rapport HACCP à disposition

ConnectedCooking.

Tout est à portée de main, tout est sous contrôle.

De nos jours, le mot « digitalisation » est sur toutes les lèvres. Avec l'iVario Pro, elle devient réalité. Grâce à l'interface WiFi de série, il est en effet connecté à ConnectedCooking, la plateforme Internet sécurisée de RATIONAL. La recette de filet de dinde a été un franc succès ? Transférez-la sur tous les systèmes de cuisson connectés au réseau. Quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Quel système de cuisson est utilisé et comment ? Jetez un œil sur votre smartphone. Vous cherchez de l'inspiration ? Accédez à la base de données de recettes. Une mise à jour du logiciel ? Elle se fait automatiquement sur les systèmes de cuisson pendant la nuit. Vous voulez consulter les données HACCP ? Un clic suffit.

➔ **ConnectedCooking**
La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking

Liste des modèles d'iVario.

Lequel est fait pour vous ?

30 couverts ou 3000 ? Beaucoup de place ? Peu de place ? L'iVario s'adapte à vos besoins et séduit grâce à son extraordinaire puissance. De jour comme de nuit. Bientôt aussi dans votre cuisine.

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements et aux accessoires sur le site : rational-online.com



iCombi Pro : La nouvelle référence

L'iCombi Pro est intelligent, efficace et flexible. Et produit les résultats que vous attendez. Encore et encore. Peu importe qui est aux commandes. Imbattable pour les cuisines professionnelles en combinaison avec l'iVario Pro.



iCombi Classic : La technologie à la rencontre de l'artisanat.

L'iCombi Classic allie robustesse, simplicité de commande et précision de travail. Il représente donc la solution adaptée à tous ceux qui ont de l'expérience et souhaitent utiliser leur four mixte en mode manuel.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 × 17 litres	2 × 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassement)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Poids	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Puissance raccordée (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Protection (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Exemple de performance (par cuve)				
Marquage de ragoût (viande)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Temps de cuisson	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Cuisson de goulash (viande et sauce)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Temps de cuisson sans pression	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.
Pois chiches, trempés	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Temps de cuisson sans pression	65 Min.	65 Min.	65 Min.	65 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -35% 42 Min.	↓ -35% 42 Min.	↓ -35% 42 Min.
Pommes de terre en robe des champs	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Temps de cuisson sans pression	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -14% 42 Min.	↓ -14% 42 Min.	↓ -14% 42 Min.

● Standard ○ en option



« Après notre participation à la démonstration culinaire, nous avons décidé de travailler avec l'équipement de cuisson RATIONAL »

George Kailis, propriétaire et directeur du TAMALA Café Bar, Kiti, Chypre

ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'équipement de cuisine RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les systèmes de cuisson à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Et si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

Le tout en visant un seul et même objectif : que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

rational-online.com/fr/ServicePlus

iVario live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live



RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

