



iVario® Pro.

Zcela nový standard
v oblasti společného stravování.



Co všechno musí dnešní kuchyně zvládnout.

Pečení, vaření, blanširování, fritování, restování, vaření v tlaku, vaření přes noc a to vše s dokonalým výsledkem. Vše připraveno ve stejný čas: společné stravování ještě nikdy nebylo takovou výzvou. Rychlé a náročné. Mezinárodní i regionální kuchyně. Rozmanité a flexibilní. Je čas na inteligentní varný systém, který nejen že splní požadavky moderní kuchyně, ale udělá z ní to nejlepší. Systém, který 45 let výzkumu, zkušeností a inovací přenesse do nové dimenze. Systém, který v každé kuchyni předvede své silné stránky. Systém, který připraví pokrmy snadno a vždy podle vašich představ. Pro 300 nebo 3 000 hostů. Systém, který převezme práci tam, kde ji lze provést automaticky. A dovedou ho obsluhovat i nekvalifikovaní kuchaři.

• Více než očekáváte.

Varný systém velmi vzdálen od toho, na co jste u sklopných pánví, varných kotlů nebo fritéz zvyklí.

iVario Pro.

Neobyčejné. V každém ohledu.

Vypadá jako sklopná pánev, ale zvládne mnohem více: vaření, pečení, restování, fritování a vaření v tlaku – zařízení iVario Pro nahradí prakticky všechna běžná kuchyňská zařízení. Unikátní technologie topného systému kombinuje výkon s přesností. Inteligentní asistenti přemýšlí s vámi, učí se a při vaření vás podporují. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Protože to jednoduše umí. Pro prvotřídní kvalitu pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování.

Nejlepší pracovní podmínky

Se zařízením iVario Pro bude vaše kuchyně optimální, efektivní a usnadní vám práci. Dobrá pro váš pracovní den. A nejlepší pro vaše zdraví.

Požadovaný výsledek bez nutnosti dohlížení

Díky vestavěné inteligenci iCookingSuite se jednoduše povede vše. Nic se nepřipalí, nic nepřekypí. A zařízení iVario Pro vás zavolá pouze v případě, kdy jste skutečně potřeba. Pro dosažení výsledku vaření zcela podle vašich představ.

➔ Strana 8

Intuitivní ovládání

Jednoduché, logické a efektivní. Práce se zařízením iVario Pro je tak nejen snadná, ale navíc i zábavná. Hned od začátku.

Efektivní řízení spotřeby energie

Topný systém iVarioBoost v sobě spojuje výkon, rychlost a přesnost: velký výkon a přesná distribuce tepla po celé ploše zaručuje, že varný proces restování masa i choulostivých potravin probíhá optimálně.

➔ Strana 6

Vyšší flexibilita

Díky patentované funkci iZoneControl se jedna pánev stane multifunkčním zařízením iVario. Pro přípravu různých pokrmů. Pro větší svobodu. Pro větší kreativitu.

➔ Strana 12

Rychlost

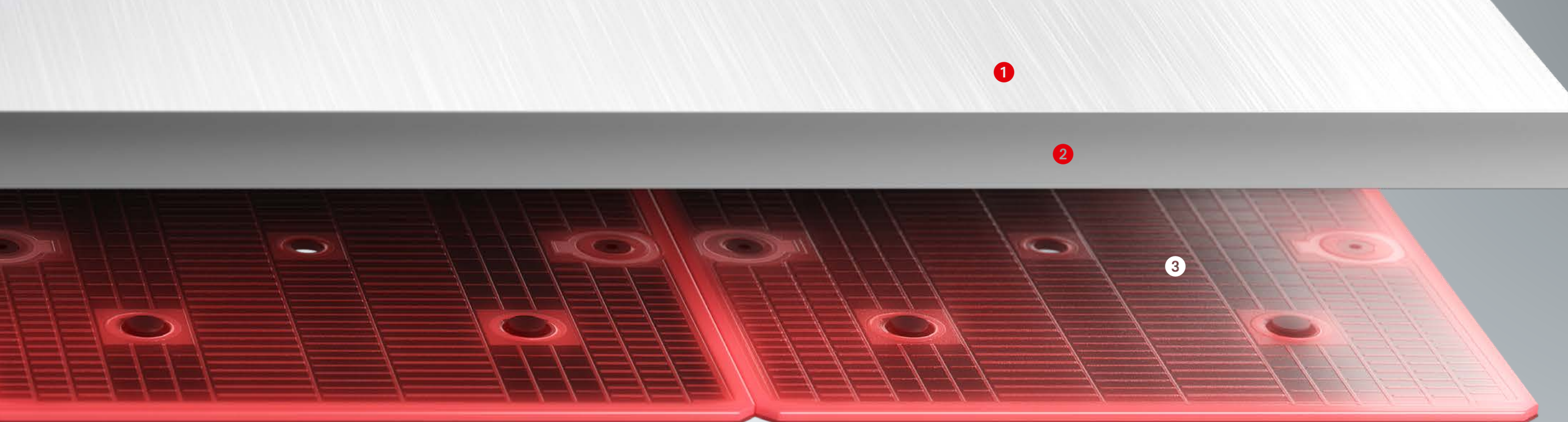
S volitelnou funkcí vaření v tlaku zkrátíte dobu vaření až o 35 %. Vestavěné automatické vytváření a snižování tlaku dělá zařízení iVario Pro rychlým a komfortním pomocníkem.

➔ Strana 10

➔ Výhody pro vás

Jeden z nejmodernějších varných systémů zajišťující výjimečnou produktivitu, flexibilitu a jednoduchost.

rational-online.com/cz/iVarioPro



Váš nový výkonný partner.
Rychlý a přesný.

Topný systém iVarioBoost

Přesvědčivý výkon	iVario Pro XL
15 kg těstovin	22 min.
45 kg hovězí svíčkové Stroganov	20 min.
120 litrů mléčné rýže	70 min.
30 kg předem namočené cizrny (vaření v tlaku)	42 min.
120 kg guláše s omáčkou (vaření v tlaku)	88 min.

iVarioBoost

Existují silná dna pánví s dlouhou dobou předeřívání a pomalou reakcí. A existují dna tenká s nerovnoměrným rozložením teploty, kde se pokrmy připalují. A pak je tu iVarioBoost – kombinace keramických topných destiček s rychlou reakcí dna pánve a odolné proti poškrábání. Pro vyšší efektivitu, mimořádnou rychlost a rovnoměrnou distribuci tepla.

Integrovaný systém řízení spotřeby energie u iVarioBoost spotřebuje výrazně méně elektrické energie než běžné kuchyňské spotřebiče. A přesto nabízí velký výkon. Restování je proto rychlé a při přidání studených ingrediencí nedochází k citelnému poklesu teploty, jako je tomu u běžné kuchyňské technologie.

1 Speciální dno pánve

Dno pánve z pevné, vysoce kvalitní oceli odolné proti poškrábání zajišťuje rychlé zahřívání a přenos tepla s přesností na jednotlivé stupně. Pro lahodnou vůni pečení, rovnoměrnou zlatavou barvu a šťavnaté maso.

2 Inteligentní regulace teploty

Každá topná destička má vlastní integrované sensory. Teplota se tak velmi citlivě měří po celé ploše dna pánve. Naměřená data pak tvoří základ při inteligentní regulaci teploty jednotlivých zón. Pro vynikající výsledky vaření zároveň při nízké spotřebě energie. I u choulostivých produktů jako jsou mléčné pokrmy.

3 Keramické topné destičky*

Patentované* keramické topné destičky umožňují rovnoměrný přenos tepla po celé ploše dna, zajišťují obrovský výkon a vždy to správné množství energie na tom správném místě.

* patentově chráněno: EP 1 671 520 B1

➔ Výhody pro vás

Žádné připalování. Žádné překypění. Šťavnaté maso. Vůně při restování. Vynikající rovnoměrnost přípravy.

rational-online.com/cz/iVarioBoost

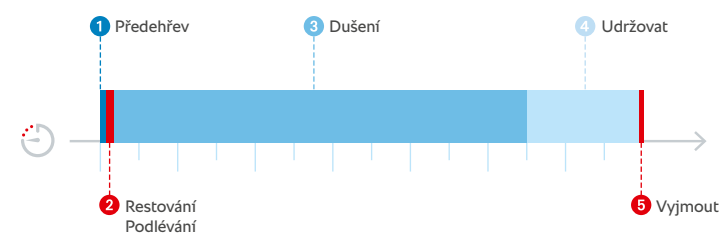


Spolehlivě
k požadovanému výsledku.
Bez nutnosti dohledu.

Inteligentní kuchyně

iCookingSuite

Inteligentní regulace, jedním stisknutím tlačítka. Funkce iCookingSuite – inteligentní varný systém v zařízení iVario Pro, individuálně přizpůsobí postup přípravy pokrmů, směřuje k požadovanému výsledku vaření, učí se od vás, řídí se vašimi kuchařskými zvyklostmi a zavolá vás jen v případě, kdy je nutné něco provést; například obrátit steak. Nic se nepřipalí, ani nepřekypí. Vaření s nízkými teplotami, choulostivé sladké pokrmy – nic není problém. Díky funkci AutoLift jsou těstoviny dokonce automaticky vyzvednuty z vody. A pokud chcete pokrmům vtisknout svůj vlastní, jedinečný punc, můžete kdykoli zasáhnout do průběhu přípravy.



Pracuje pro vás dokonce i v noci
Chcete-li vařit přes noc, vložte potraviny do zařízení iVario Pro, spusťte proces vaření a ráno jednoduše vyjměte hotový pokrm.

Funkce iCookingSuite
Vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti dohledu a sledování, jednoduchá obsluha téměř bez nutnosti zaškolení. To vám pomůže vyhnout se chybám a ušetřit čas.

rational-online.com/cz/iCookingSuite



Rychle a šetrně k cíli.
Funkce vaření v tlaku.

Zrychlená výroba

Vytvoří tlak a poté ho opět sníží: pokud často potřebujete připravovat některé pokrmy co nejrychleji, zvládnete to s volitelnou inteligentní funkcí vaření v tlaku. Ragú, dušené pokrmy, vývary, polévky a „eintopf“ jsou bezpečně uzavřeny v pánvi vnitřním zámkem a připraveny o dalších 35 % rychleji. Samozřejmě bez ztráty kvality. Bez požadavků na údržbu. Neboť topný systém iVarioBoost vytvoří tlak jediným stisknutím tlačítka a udržuje jej konstantní během celého procesu vaření. Tímto chráníme strukturu potravin, což přináší nejlepší kvalitu jídel v nejkratším možném čase.

	Vaření	Vaření v tlaku	Úspora
Jehněčí kýta	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Cizrna	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Hovězí kýta	170 min.	135 min.	↓ 21 %

➔ Vaše výhody
Vyšší kapacita, kratší doba vaření a vyšší produktivita.
rational-online.com/cz/tlakove-vaření

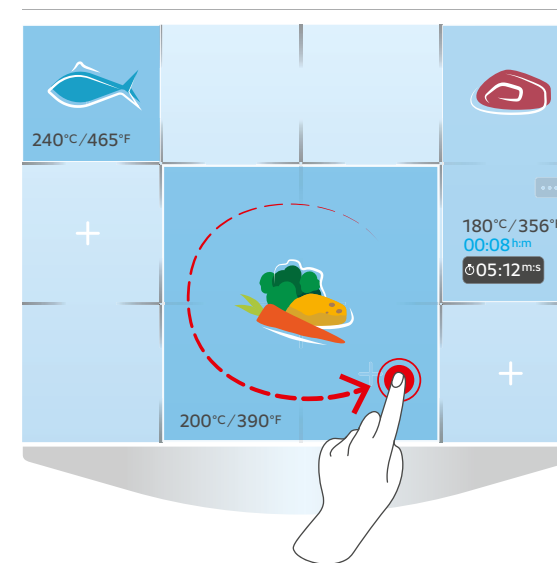
Nejlepší výsledky
na všech frontách.

Efektivní flexibilita



iZoneControl

Flexibilita je prostě nutností i v oblasti společného stravování. Při speciálních dietách, zvláštních přáních strávnicků a nebo stravování personálu. Právě v těchto případech musí být i velké kuchyně schopné připravit rychle a efektivně i menší porce. Přesně k tomu slouží funkce iZoneControl. Díky tomu můžete iVario rozdělit až na čtyři zóny, u nichž můžete libovolně uzpůsobovat velikost, pozici a tvar. V jedné pánvi nyní můžete připravovat stejné nebo zcela odlišné pokrmy. Současně nebo s časovým posunem, se stejnou nebo rozdílnou teplotou. Rozehřejete pouze ty plochy, které skutečně potřebujete. Tak ušetříte energii a celou řadu dalšího kuchyňského vybavení.



Jedna, dvě, tři, čtyři. Potřebné zóny pánve se s funkcí iZoneControl obsluhují pouhým dotykem prstu na displeji. Jednoduše a spolehlivě.

iZoneControl
Rozehřejete pouze tu část dna pánve, kterou skutečně potřebujete. Pro vyšší účinnost a flexibilitu. I pro přípravu malých porcí.

rational-online.com/cz/iZoneControl

Moderní styl práce.

Promyšleně a bezpečně.

Shýbání, zvedání, tahání, popáleniny – to je běžný pracovní den v kuchyni. To je teď už minulost. Díky zařízení iVario Pro je kuchyně ergonomická, efektivní a usnadní vám práci. Společnost RATIONAL sledoval práci kuchařů po celém světě a vyvinula bezpočet technických řešení, která šetří záda, chrání před popálením a dělají život v kuchyni lehčím a bezpečnějším.

- ➔ **Jedno je jisté.**
Klidná a bezpečná práce přináší kratší doby prostoje, větší produktivitu a efektivitu. A neméně důležitou vyšší motivaci.

1 Přívod a 2 odtok vody

Už nikdy se netahejte s vodou. Místo toho naplníte pánve s použitím integrovaného přívodu vody s přesností na litry. A pak vodu integrovaným odtokem opět pohodlně vypustíte.

3 Nastavení výšky (volitelné příslušenství)

Malý nebo velký - díky ergonomickému nastavení výšky lze zařízení iVario Pro na výšku upravit až o 200 mm za 16 sekund. Přizpůsobí se tak každému, kdo jej obsluhuje.

4 Vestavěná ruční sprcha, vestavěná zásuvka se samostatnou ochranou RSD (volitelné příslušenství) a rozhraní USB.

5 Snadné čištění

V podstatě není co čistit, protože v zařízení iVario Pro se nic nepřipalí. A to, co je nutné vyčistit, je hotové za dvě minuty.

6 AutoLift

Těstoviny al dente. Zcela automaticky. Díky funkci zvedání a spouštění se koš zvedne z vody tehdy, kdy je to potřeba.

7 Snadné vyprazdňování

Díky speciálnímu zavěšení pánve probíhá vyprazdňování naprosto přesně, bezpečně a navíc bez zatěžování zad.

Chladný okraj pánve

Už nikdy se nepopálíte o okraj pánve. Ruku můžete na okraj pánve klidně položit, aniž byste něco riskovali.

Design

Žádné modřiny ani řezné rány díky zaobleným rohům.



1



3

200 mm
za 16 sekund



2



4



5



6



7

Vždy to správné řešení.

Odpověď na každou výzvu.

Na stole, na pracovní ploše, na stěně, na centrálním varném bloku nebo dokonce vestavěno: zařízení iVario Pro se vejde prostě všude. Budete ho mít po ruce ve dne v noci a okamžitě k dispozici. Hodí se do každé kuchyně a lze jej snadno nainstalovat, ať už při zřizování nové kuchyně, nebo přestavbě té původní.

Díky integrovanému odtoku vody není nutný ani odtokový žlábek v podlaze. Vyhnete se tak kluzké podlaze v kuchyni a zvýšíte bezpečnost práce. Dokonce ani velký úklid v kuchyni není se zařízením iVario Pro žádný problém: splňuje vysoké nároky normy IPX5.

➔ **Vaše výhody**
Pracoviště, které se přizpůsobí a splní všechna vaše přání.



- ➊ Samostatně stojící zařízení
- ➋ Zavěšení na stěnu
- ➌ Stolní zařízení
- ➍ Stolní zařízení na podstavci

IPX 5

Menší kuchyně.

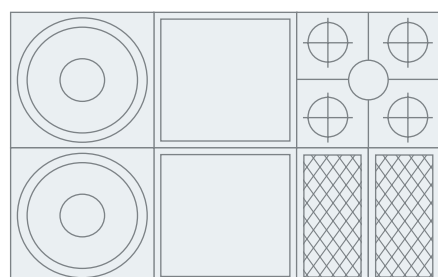
Méně je více. Prostor a čas.

Výkon plus přesnost - to je efektivní produkce. 80 jídel, 62 minut, spokojení hosté. To je vaření bez nutnosti sledování a bez ztráty kvality. To je vaření v zařízení iVario Pro L. Vaření, které je navíc prostorově úsporné, protože dovede nahradit sporák, grilovací desku, fritézu, sklopnou pánev i varný kotel.

➔ **Ušetříte**
Čas přípravy a prostor.
Bez kompromisů v oblasti kvality pokrmů.

rational-online.com/cz/invest

Uspořádání kuchyně
Předtím



1 x sporák
2 x varný kotel
2 x sklopná pečicí pánev
1 x fritéza

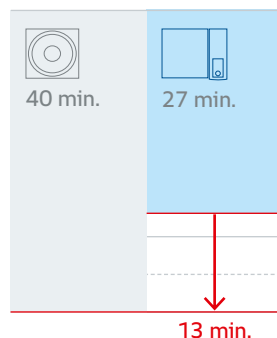
Uspořádání kuchyně
Poté



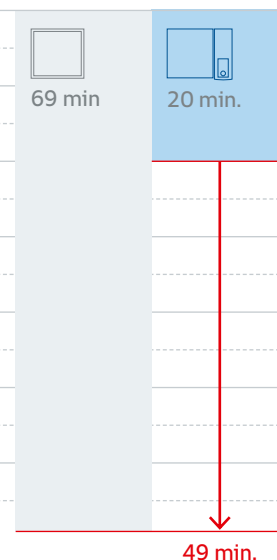
1 x sporák
1 x varný kotel
1 x sklopná pečicí pánev
1 x iVario Pro L

Úspora místa.
Se zařízením iVario Pro nahradíte velké množství běžných varných zařízení a ušetříte tak průměrně až 33 % místa.

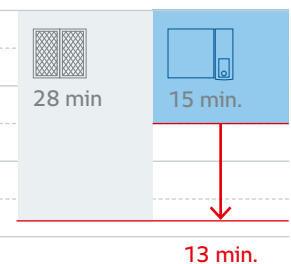
Vaření
těstovin



Pečení/Dušení
drůbežního ragú



Fritování
hranolků



Úspora času.
Jeden varný systém, tři produkty, 80 jídel: se zařízením iVario Pro pracujete výrazně efektivněji než s konvenčními kuchyňskými spotřebiči, a ušetříte tak drahocenný pracovní čas.

Hospodárnost.

Můžete se na to podívat z jakéhokoli úhlu: čísla hovoří jasně.

Předpokladem úspěšné kuchyně je vysoká produktivita. Díky celé řadě výkonných funkcí je zařízení iVario Pro investicí, která se rychle vrátí. Spojuje v sobě totiž funkce mnoha kuchyňských spotřebičů. Šetří místo, pracovní dobu, suroviny, elektrickou energii i vodu. A samozřejmě také peníze.

➔ **Vyplatí se to**
Sečteno a podtrženo: extrémně krátká doba návratnosti investice, ale hlavně radost z odvedené práce.

rational-online.com/cz/invest

Váš zisk	Metoda výpočtu za rok	Váš zisk navíc za rok	Spočítejte si to sami
Maso			
Až o 10 % nižší spotřeba surovin u denního menu (maso na nudličky, ragú) díky pečicímu výkonu iVarioBoost. Až o 10 %* nižší spotřeba surovin u dušených pokrmů připravovaných přes noc.	Náklady na suroviny u běžných sporáků, sklopných pánví a varných kotlů 1.620.000 CZK	= 162.000 CZK	
	Náklady na suroviny se zařízením iVario Pro 1.458.000 CZK		
Energie			
Průměrná úspora 68 kWh za den díky vysoké míře účinnosti topného systému* iVarioBoost.	68 kWh × 4,60 CZK za kWh	= 156.400 CZK	
Pracovní doba			
Průměrná úspora 120 minut pracovní doby za den na jedno zařízení díky rychlosti topného systému iVarioBoost, automatickému vaření se systémem iCookingSuite a také díky vaření přes noc.	1 000 hodin × 120 CZK (smíšená kalkulace hodinové sazby účinnosti vaření/čištění)	= 120.000 CZK	
Čištění			
Průměrná roční úspora vody a čisticích prostředků*. Není nutné čistit tolik hrnců a pánví.	600 litrů vody na každou směnu × 89 CZK/m ³ a 50 litrů čisticích prostředků za rok	= 37.150 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 475.550 CZK	

Průměrná provozní restaurace připravující 600 jídel denně (2 servírování) v zařízení iVario Pro L a XL, vyšší zisk v porovnání s provozem s běžným sporákem, sklopnou pánví, varným kotlem a fritézou.

* v porovnání s běžnými sklopnými pánvemi, varnými kotli a fritézami

Udržitelnost.

Dobré pro životní prostředí, ještě lepší pro peněženku.



Udržitelnost zachovává zdroje a šetří peníze: energeticky efektivní výroba a logistika, nové standardy v oblasti úspory energie, nižší spotřeba materiálu a možnost likvidace vysloužilých zařízení jsou u společnosti RATIONAL samozřejmostí. A stejně samozřejmá je udržitelnost se zařízením iVario Pro ve vaší kuchyni: v porovnání s tradičními kuchyňskými spotřebiči ušetříte až 40 % energie. Dosáhnete nižší spotřeby surovin a méně nadbytečné produkce.

- ➔ **Šetrné k životnímu prostředí**
Abyste mohli vařit zdravě a udržet environmentální rovnováhu hodnou svého jména.

rational-online.com/cz/green

Ověřená kvalita.

Zařízení iVario Pro obstojí ve zkoušce času. Po dlouhá léta.

Běžný den v kuchyni je náročný. I proto jsou produkty RATIONAL robustní a pečlivě zpracované. Stojí za tím princip „jedna osoba = jedno zařízení“. To znamená, že každý ve výrobě nese plnou odpovědnost za kvalitu svého vyrobeného zařízení iVario Pro. Jméno odpovědného technika proto naleznete na typovém štítku. Stejně tak jsme nároční i na naše dodavatele: hlavní pozornost věnujeme vysokým standardům kvality, neustálému zlepšování a zajišťování spolehlivosti a životnosti produktů.

- ➔ **Na to se můžete spolehnout**
Vhodné pro každodenní použití, kvalitní, s dlouhou životností – počítejte se spolehlivým partnerem.

rational-online.com/cz/company





Příslušenství.

Ty správné ingredience pro váš úspěch.

Příslušenství musí být robustní, vydržet pracovat každý den a také musí být vhodné k náročnému použití v kuchyních restaurací. Ve společnosti RATIONAL to platí jak pro vozíky, tak i pro varné a fritovací koše, pro VarioMobil nebo například pro lopatky. Protože pouze s originálním příslušenstvím RATIONAL můžete využít vynikající vlastnosti zařízení iVario Pro při vaření v celé jejich šíři. Aby se skutečně povedlo i vaření s nízkými teplotami, těstoviny nebo ragú.

➔ **Originální příslušenství RATIONAL**
Sofistikované příslušenství, díky kterému dosahujeme tak působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi

ConnectedCooking.

Vše pod kontrolou.

Všichni dnes mluví o on-line řešeních. Zařízení iVario Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformu od společnosti RATIONAL, se nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůtí prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny zařízení v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizace proběhne automaticky přes noc. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím.

➔ **ConnectedCooking**
Výkonné síťové řešení od společnosti RATIONAL. Abyste vždy měli vše pod kontrolou.

rational-online.com/cz/ConnectedCooking

Přehled modelů iVario.

Který z nich je pro vás ten pravý?

30 nebo 3 000 jídel? Hodně místa? Méně místa? Zařízení iVario Pro se přizpůsobí vašim potřebám a ohromí vás vynikajícím výkonem. Ve dne i v noci. A brzy i ve vaší kuchyni.

Více o možnostech, funkcích a příslušenství naleznete na adrese: rational-online.com.



iCombi Pro – Nový standard

Zařízení iCombi Pro je inteligentní, účinné a flexibilní. A přináší požadované výsledky. Zas a znovu. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Společně se zařízením iVario Pro je bezkonkurenční pro profesionální kuchyně.



iCombi Classic – technologie poctivého řemesla

iCombi Classic je odolný, snadno ovladatelný a funguje stejně přesně jako vy. To je důvod, proč je to na míru šité řešení pro ty, kteří mají zkušenosti a chtějí ovládat svůj konvektomat ručně.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Počet porcí	od 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Užitečný objem	2 × 17 litrů	2 × 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Plocha na pečení	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)
Šířka	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Hloubka	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Výška (včetně podstavce / dolní části)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Hmotnost	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Přípojka vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Příkon (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Pojistky (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Volitelné možnosti				
Vaření v tlaku	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Vaření s nízkými teplotami (přes noc, sous vide, konfitování)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Příklady výkonu (na jednu nádobu)				
Ragú restování (maso)	4,5 kg	7 kg	12 kg	24 kg
Doba vaření	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Vaření guláše (maso a omáčka)	17kg	25 kg	80 kg	120 kg
Doba vaření bez tlaku	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.
Předem namočená cizrna	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Doba vaření bez tlaku	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
Brambory na loupačku	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Doba vaření bez tlaku	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● standardní ○ volitelné



„Po účasti na živém vaření RATIONAL live, jsme se rozhodli pořídit si varný systém RATIONAL.“

George Kailis, majitel a manažer TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr

ServicePlus:

Začátek úžasného partnerství.

Kvalitní servis pomáhá zařízením společnosti RATIONAL a vaší kuchyni dosáhnout absolutního úspěchu společně: od první konzultace, přes instalaci, spuštění, zaškolení obsluhy, po aktualizaci softwaru a ChefLine nebo zákaznickou linku – se společností RATIONAL máte vše. Nebo můžete pokračovat ve vzdělávání na Akademii RATIONAL. Zároveň můžete kdykoli kontaktovat některého z certifikovaných prodejců RATIONAL zařízení: ten se nejlépe vyzná ve varných systémech a najde ten pravý pro vaši kuchyni. A v případě nouzové situace je servis společnosti RATIONAL v dosahu po celém světě.

➔ ServicePlus

Vše s jediným cílem: abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systémů vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

rational-online.com/cz/ServicePlus

iVario live.

Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.

Dost bylo teorie, je čas na praxi, protože nic není přesvědčivější než vaše vlastní zkušenost: zařijte varné systémy RATIONAL v akci, nechte si předvést inteligentní funkce a vyzkoušejte, jak s nimi můžete pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Máte dotazy nebo potřebujete informace o možnostech využití speciálně pro vás? Pak nám zavolejte nebo pošlete e-mail. Další informace, podrobnosti, filmy a recenze zákazníků naleznete na adrese rational-online.com.

➔ Zaregistrujte se na:

Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/live



RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

