



Portfolio

Convincing Solutions



Portfolio

Convincing Solutions

At Rex-Royal we have unified our passion for technology and the knowledge of coffee specialists to fulfil the requirements of gastronomy today with a wide and modular range, whether as self-service or counter service.

The innovation power of a modern Swiss family business with many years experience in the production of professional, fully automatic coffee machines lies behind the Rex-Royal product range. The production site in Switzerland is an essential factor in securing the high-quality standards of our products. Swiss values such as reliability, precision and high-quality workmanship shape our coffee machines, that all bear the mark "Made in Switzerland".

Wir von Rex-Royal haben unsere Leidenschaft für die Technik und die Kenntnisse der Kaffeespezialisten vereint, um die Ansprüche der heutigen Gastronomie, sei es im Selbstbedienungs- oder im Servicebetrieb, mit einem breiten und modularen Sortiment zu erfüllen.

In der Rex-Royal-Produktpalette steckt die Innovationskraft eines modernen Schweizer Familienunternehmens mit langjähriger Erfahrung in der Herstellung professioneller, vollautomatischer Kaffeemaschinen. Der Produktionsstandort Schweiz ist ein wesentlicher Faktor zur Sicherung des hohen Qualitätsstandards unserer Produkte. Die schweizerischen Werte wie Zuverlässigkeit, Präzision und hohe Verarbeitungsqualität prägen unsere Kaffeemaschinen, die allesamt das Prädikat «Made in Switzerland» tragen.

Chez Rex-Royal, nous unissons notre passion pour la technique aux connaissances des spécialistes du café afin de répondre aux exigences de la gastronomie actuelle; que ce soit en mode opérateur ou en libre-service, en offrant une large gamme modulaire de produits.

La palette de produits Rex-Royal est le fruit de la force d'innovation d'une entreprise familiale suisse moderne, qui repose sur de longues années d'expérience en matière de fabrication de machines à café automatiques professionnelles. La raison principale nous permettant d'assurer les normes de qualité strictes de nos produits, se résume dans notre site de production basé en Suisse. Toutes nos machines à café portent en elle les valeurs suisses, soit la fiabilité, la précision et une finition de haute qualité. Celles-ci sont représentées à travers l'appellation «Made in Switzerland».



Rex-Royal S2

Quality on All Levels



S2 MCST | L4s

Types

-  Coffee / Kaffee / Café
-  Hot Water / Heisswasser / Eau chaude
-  Steam / Dampf / Vapeur
-  Fresh Milk / Frischmilch / Lait frais
-  Instant Products / Instant Getränke / Produits instantanés

Capacity

Coffee: up to 200 cups/hour | Hot Water: up to 28 liters/hour



The S2 is a professional coffee machine for medium capacity requirements.

An intuitive, video-capable 7-inch touch screen offers an entire range of individual drink creations. From an espresso or classic coffee to numerous milk drinks and other mixed drinks such as a cappuccino, latte macchiato or hot chocolate, the S2 leaves nothing to be desired.

The solid, high-performance Rex-Royal metal brewing unit with a capacity of up to 16 grams of coffee powder ensures the best quality of coffee and guarantees optimal extraction for both single and double products.

It is possible to get tea and coffee at the same time with the professional Rex-Royal tea/steam boiler, which is capable of outputting up to 28 litres of hot water per hour. Expertise, an innovative spirit and lots of passion; these values characterise the new compact S2 and guarantee Swiss quality on every level.

Die S2 ist die Profikaffeemaschine für den mittleren Kapazitätsbedarf.

Ein intuitiver, videofähiger 7 Zoll Touch-Screen bietet eine ganze Bandbreite individueller Getränkecreations. Vom Espresso, dem klassischen Kaffee, bis hin zu zahlreichen Milch- und Mischgetränken wie Cappuccino, Latte Macchiato oder heisser Schokolade, lässt die S2 keine Wünsche offen.

Die hochwertige Rex-Royal Metallbrühgruppe mit einem Fassungsvermögen von bis zu 16 Gramm Kaffeepulver sorgt für höchste Kaffeequalität und garantiert sowohl für Einzel- als auch für Doppelprodukte eine optimale Extraktion.

Mit dem Rex-Royal Tee-/Dampf Boiler System mit einer Heisswasser Stundenleistung von bis zu 28 Litern, ist der Tee-Bezug gleichzeitig zur Kaffeeausgabe möglich. Know-how, Innovationsgeist und viel Leidenschaft; Diese Werte prägen die neue kompakte S2 und bürgen für Schweizer Qualität auf allen Ebenen.

La S2 est la machine à café professionnelle de capacité moyenne.

Intuitif et compatible vidéo, son écran tactile 7 pouces offre toute une gamme de créations de boisson personnalisées. De l'expresso, du café allongé jusqu'à de nombreuses boissons lactées et mixtes telles que le cappuccino, le latte macchiato ou le chocolat chaud, la S2 sait combler tous vos désirs.

Haut de gamme et plus performant, le groupe café métallique Rex-Royal peut contenir jusqu'à 16 grammes de poudre de café, et offre un café d'une excellente qualité tout en garantissant une extraction optimale aussi bien pour les produits simples que pour les produits doubles.

Avec le système de chaudières Rex-Royal professionnel pour la vapeur/l'eau chaude, lequel est capable de fournir jusqu'à 28 litres d'eau chaude par heure, il est possible de servir celle-ci et un café simultanément. Savoir-faire, esprit d'innovation et passion effrénée: toutes ces valeurs se retrouvent dans la nouvelle S2 compacte, et garantissent la qualité suisse à tous les niveaux.

Rex-Royal S300

The Perfect Choice



S300 MCST | R

Types



Capacity

Coffee: up to 250 cups/hour | Hot Water: up to 35 liters/hour



The S300 meets the demands of the modern professional catering industry.

In addition to the attractive and elegant design, high-quality components ensure your drinks are prepared perfectly. The Rex-Royal metal brewing unit, which can hold up to 23 grams of coffee powder, ensures consistent coffee quality for single and double products. The S300 comes with two precision grinders as standard. That means that every product can be served with an optimal aroma for various types of coffee and levels of grinding. A hot, perfect espresso is guaranteed thanks to the optional, heated coffee spout, even if the machine isn't used for a long time.

Thanks to the two integrated instant containers, smooth, creamy chocolate creations or even mixed coffee drinks are available at the push of a button.

Die S300 entspricht den Ansprüchen der heutigen professionellen Gastronomie.

Nebst dem ansprechenden Design sorgen hochwertige Komponenten für die perfekte Zubereitung Ihrer Getränke. Die Rex-Royal Metallbrühgruppe, die bis zu 23 Gramm Kaffeepulver fasst, sorgt für eine konstante Kaffeequalität für Einzel- und Doppelprodukte. Die S300 ist standardmässig mit zwei Präzisionsmahlwerken ausgestattet. Somit kann mit unterschiedlichen Kaffeesorten und Mahlgraden, jedes Produkt mit einer optimalen Aromafülle serviert werden.

Dank dem optionalen, beheizten Kaffeeauslauf ist ein heisser, perfekter Espresso auch bei längeren Standzeiten bzw. Bezugsunterbrüchen, immer gewährleistet. Mit den zwei integrierten Instant-Behältern sind cremig-zarte Schoko-Kreationen oder sogar Kaffee-Mischgetränke auf Knopfdruck erhältlich.

La S300 répond aux exigences de la restauration professionnelle d'aujourd'hui.

En plus du design attrayant et élégant, des composants de haute qualité assurent une préparation parfaite de vos boissons. Le groupe café métallique Rex-Royal, contenant jusqu'à 23 grammes de poudre de café, garantit une qualité de café constante pour les produits simples et doubles. La S300 est équipée de deux moulins de précision. Ainsi, chaque produit peut être servi avec un caractère aromatique optimal, avec différentes sortes de café et différents degrés de mouture.

Grâce à la sortie de café chauffé en option, vous aurez toujours un espresso chaud et parfait, même en cas d'arrêt prolongé ou d'interruption de la distribution de café. Grâce aux deux récipients instantanés intégrés, vous pouvez obtenir des créations chocolatées crémeuses et délicates ou encore des boissons à base de café sur simple pression d'un bouton.

Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration



S500 MCSTI | R

Types



Capacity

Coffee: up to 250 cups/hour | Hot Water: 58 liters/hour



The S500 is really on top form when large quantities of a wide variety of drinks are required quickly, both as singles and as doubles.

From a hot espresso to a fine-pored cappuccino and cold or warm milk foam through to sweet hot chocolate. You can also work with two different types of milk if required. The S500 runs with up to three separate boilers for making coffee, supplying the steam and hot water and for warming up the milk. With a hot water output of up to 58 litres per hour, efficient supply without any interruptions is possible at any time. Fitted with two quick and quiet grinders as standard, you can add an optional third grinder to the S500.

One form of efficient support in terms of self-service is the automatic vertically-adjustable drinks spout. The spout automatically positions itself at the correct height for the mug, glass or cup.

Die S500 läuft richtig zur Höchstform auf, wenn grosse Mengen verschiedenster Getränke sowohl im Einzel- wie auch im Doppelbezug benötigt werden.

Vom Espresso über den feinporigen Cappuccino, kalten oder warmen Milchschaum bis zur süssen Schokolade. Auf Wunsch können auch zwei verschiedene Milchsorten verarbeitet werden. Die S500 operiert mit bis zu drei separaten Boilern für die Kaffeezubereitung, den Dampf- und Heisswasserbezug, sowie die Milcherwärmung. Mit einer Heisswasserleistung von bis zu 58 l/Std. ist ein effizienter Bezug ohne Unterbrechung jederzeit möglich. Standardmässig mit zwei geräuscharmen Mühlen ausgerüstet, kann die S500 optional mit einem dritten Mahlwerk ergänzt werden.

Eine effiziente Optimierung in der Selbstbedienung ist der automatisch höhenverstellbare Getränkeauslauf. Dieser positioniert sich jeweils automatisch auf die richtige Tassen-, Glas- oder Becherhöhe.

La S500 s'avère particulièrement efficace lorsqu'on a besoin rapidement de grandes quantités d'une grande variété de boissons, aussi bien simples que doubles.

De l'expresso chaud au cappuccino onctueux, de la mousse lactée froide ou chaude au chocolat sucré. Deux types de lait différents peuvent également être servis sur demande. La S500 fonctionne avec jusqu'à trois chaudières séparées pour la préparation du café, l'alimentation en vapeur et en eau chaude et le réchauffement du lait. Avec un débit d'eau chaude allant jusqu'à 58 l/h, une alimentation efficace et sans interruption est possible à tout moment. Équipée en série de deux moulins rapides et silencieux, la S500 peut être équipée en option d'un troisième.

Le dispositif de sortie des boissons, réglable automatiquement en hauteur, est une aide efficace en libre-service. Il se positionne correctement en fonction de la tasse, du verre ou du gobelet, et ce automatiquement.

Overview

Portfolio



Beverages	Getränke	Boissons	S2	S300	S300-CF	S500	S500-CF
Ristretto / Espresso	Ristretto / Espresso	Ristretto / Espresso	●	●	●	●	●
Coffee / Americano	Kaffee / Americano	Café / Américano	●	●	●	●	●
Cappuccino / Latte Macchiato	Cappuccino / Latte Macchiato	Cappuccino / Latte Macchiato	○	○	●	○	●
Instant (Chocolate, Vanilla etc)	Instant (Schokolade / Vanille etc)	Instant (chocolat / vanille etc)	○	○	○	○	○
Milk hot / cold	Milch heiss / kalt	Lait chaud / froid	○	○	●	○	●
Milk Foam hot	Milchschaum heiss	Mousse de lait chaude	○	○	–	○	–
CompactFoam hot / cold	CompactFoam heiss / kalt	CompactFoam chaude / froide	–	–	●	–	●
Hot Water	Heisswasser	Eau chaude	●	●	●	●	●
Steam	Dampf	Vapeur	○	○	–	○	○
Refrigerators Add-On Units	Milchkühleinheiten Beistellgeräte	Réfrigérateurs Unités additionelles					
4l Refrigerator	4l Kühlschrank	4l Réfrigérateur	○	○	–	–	–
4l Refrigerator with Dispenser	4l Kühlschrank mit Spender	4l Réfrigérateur avec rangements	○	○	–	–	–
4l Refrigerator with Cup Heater	4l Kühlschrank mit Tassenwärmer	4l Réfrigérateur avec chauffe tasse	○	○	–	○	–
4l Refrigerator CompactFoam	4l Kühlschrank CompactFoam	4l Réfrigérateur CompactFoam	–	–	○	–	○
7l Refrigerator	7l Kühlschrank	7l Réfrigérateur	○	○	–	○	–
10l Refrigerator	10l Kühlschrank	10l Réfrigérateur	–	○	●	○	●
10l Refrigerator Under Counter	10l Kühlschrank unter Theke	10l Réfrigérateur sous le comptoir	○	○	●	○	●
Cup Heater	Tassenwärmer	Chauffe tasses	–	○	○	○	○
Cup Dispenser	Becherdispenser	Distributeur de gobelets	○	○	○	○	○
Aroma Module	Aroma Modul	Module aroma	○	–	–	–	–
Payment Systems	Zahlungssysteme	Systèmes de paiement	○	○	○	○	○
Mobile Cart	Mobilwagen	Chariot mobile	○	○	○	○	○
Options	Optionen	Options					
Heated Coffee Outlet	Beheizter Kaffeeauslauf	Sortie de café chauffée	–	○	–	○	○
Automatic Outlet Lift	Automatisch höhenverstellbarer Auslauf	Sortie des boissons réglable automatiquement	–	○	○	○	○
Decanter Outlet	Kannenauslauf	Sortie carafes/pots	○	○	–	○	–
PowerSteam	PowerSteam	PowerSteam	○	○	–	○	○
BaristaSteam	BaristaSteam	BaristaSteam	–	–	–	○	○
Second Type of Milk	Zweite Milchsorte	Deuxième type de lait	–	–	○	–	○
Second Rex-Royal Grinder	Zweite Rex-Royal Mühle	Deuxième moulin à café Rex-Royal	○	●	●	●	●
Third Rex-Royal Grinder	Dritte Rex-Royal Mühle	Troisième moulin à café Rex-Royal	–	–	–	○	○
Two Instant Containers	Zwei Instantbehälter	Deux bacs pour poudre instantanée	○	○	○	○	○
Lockable Beans and Instant Hoppers	Abschliessbare Bohnen- und Instantbehälter	Trémies et bacs (instantanée) verrouillables	○	○	○	○	○
IoT-solution "Rex-Royal Connect"	IoT-Solution "Rex-Royal Connect"	Solution IdO "Rex-Royal Connect"	○	○	○	○	○
Dimension W H D mm	Abmessungen B H T mm	Dimensions L H P mm	390 635 550	342 758 620		453 758 620	
Weight kg	Gewicht kg	Poids kg	46-51	42-51		67-76	
TouchScreen (video capable)	TouchScreen (videofähig)	L'écran tactile (compatible vidéo)	7"	10.1"		10.1"	

● standard | ○ available | – not available

Overview

Add-on-Units

 <p>L4 S2 / S300</p> <p>4 Refrigerator 14 kg 0.1 kW¹⁾</p>	 <p>L4s S2</p> <p>Dispenser / 4 Refrigerator 18 kg 0.1 kW¹⁾²⁾</p>	 <p>L4s S300</p> <p>Dispenser / 4 Refrigerator 18 kg 0.1 kW¹⁾</p>	 <p>L4v S2</p> <p>Cup Warmer / 4 Refrigerator 21 kg 0.2 kW¹⁾²⁾</p>	 <p>L4v S300</p> <p>Cup Warmer / 4 Refrigerator 21 kg 0.2 kW¹⁾</p>	 <p>L4-CF S300 / S500</p> <p>4 Refrigerator 20 kg 0.06 kW¹⁾</p>	
 <p>L7 all</p> <p>7 Refrigerator 17 kg 0.06 kW¹⁾</p>	 <p>Fh S300 / S500</p> <p>Cup Warmer / 4 Refrigerator 25 kg 0.3 kW¹⁾</p>	 <p>R/R-CF UBR/UBR-CF all</p> <p>10 Refrigerator 30 - 35 kg 0.1 kW¹⁾</p>	 <p>A S2</p> <p>Aroma Module 18 kg</p>	 <p>CC all</p> <p>Coin Changer 18 kg</p>	 <p>CA all</p> <p>Coin Acceptor 4 kg</p>	
 <p>W S300 / S500</p> <p>Cup Warmer 12 kg 0.2 kW¹⁾</p>	 <p>CD S2</p> <p>Cup Dispenser 13 kg</p>	 <p>CD S300 / S500</p> <p>Cup Dispenser 13 kg</p>	 <p>Mobile Cart all</p> <p>Water Self Supply / Flojet Pump / Water Filter 55 kg</p>			<p>1) 220-240V ~50/60 Hz 2) in Construction</p>

Rex-Royal

An Excellence Choice



The Rex-Royal Ltd. with its headquarters at Daellikon in Zurich is also represented with its own branches in Germany and Singapore. We also have dedicated distributors that market and support our products worldwide. With this support you can be assured that we are the right partner for every single customer as well as for international key accounts. Our wide and modular product range can be extended with the add-on units and options as well as coin or cashless payment systems to match to all customers requirements.

Die Rex-Royal AG mit Ihrem Hauptsitz in Dällikon bei Zürich ist mit eigenen Niederlassungen in Deutschland und Singapur vertreten. Ausgewählte Vertriebspartner vermarkten und betreuen unsere Produkte weltweit, damit sind wir sowohl für den einzelnen Kunden als auch für nationale und internationale Grosskunden der richtige Partner. Unser breites und modulares Produktesortiment lässt sich mit den abgebildeten Beistellgeräten und einer Vielzahl an Optionen, sowie Münz- oder bargeldlosen Zahlungssystemen erweitern und somit optimal auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

La société Rex-Royal S.A. a son siège principal à Daellikon près de Zurich et est présente avec ses succursales en Allemagne et à Singapour. Dans le monde entier, des distributeurs sélectionnés commercialisent et s'occupent de nos produits. À l'échelon mondial, nous sommes ainsi le partenaire idéal que ce soit pour le client final, national ou les grands comptes internationaux. Notre large gamme de produits est modulaire et laisse combiner avec les unités additionnelles représentées et les différentes options proposées. Afin de l'individualiser à vos besoins spécifiques, il est également possible de compléter la combinaison avec un monnayeur à pièces ou à jetons ou un système de paiement sans contact.



Rex-Royal Switzerland (Headquarter)

Rex-Royal AG | Industriestrasse 34 | CH-8108 Daellikon / Zuerich
T: +41 44 847 57 57 | F: +41 44 847 57 59 | info@rex-royal.ch | www.rex-royal.ch

Rex-Royal Germany

Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | D-79618 Rheinfelden
T: +49 7623 7414 0 | F: +49 7623 7414 20 | info@rex-royal.de | www.rex-royal.de

Rex-Royal Asia

Rex-Royal Asia Pte. Ltd. | 8 Wilkie Road | #03-01 Wilkie Edge | Singapore 228095
T: +65 9691 6730 | info@rex-royal.ch | www.rex-royal.ch

