



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 S1

Compact & Efficient



S1 MCTI | L7

Types



Capacity

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



The S1 creates first-class beverages despite being amazingly compact. All this and more is contained in the Rex-Royal S1, the professional coffee machine for small to medium capacity requirements. Whether you want to offer a classic coffee, espresso, or numerous milk-, mixed beverages and hot chocolate in a bakery, a small restaurant, in convenience stores or in the office, the S1 ensures perfect preparation of your beverages with its powerful and high-quality components. Choose between fresh and instant products.

The user-friendly, video-capable 7-inch touch screen offers a wide range of beverage selections and you can choose between served or self-service layout. The S1 will convince you.

Die S1 liefert trotz ihrer erstaunlich kompakten Form erstklassige Getränkecreationen. Dies und mehr steckt in der Rex-Royal S1, der Profikaffeemaschine für den kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf. Egal, ob Sie in einer Bäckerei, einem kleinen Restaurant, in Convenience Stores oder im Büro einen klassischen Kaffee, Espresso, bis hin zu zahlreichen Milch- und Mischgetränken und heisser Schokolade anbieten möchten, die S1 sorgt mit den leistungsstarken und hochwertigen Komponenten für eine perfekte Zubereitung Ihrer Getränke.

Der bedienerfreundliche, videofähige 7 Zoll TouchScreen bietet eine Vielzahl an Getränkekombinationen, sei es bedient oder in der Selbstbedienung. Die S1 wird Sie überzeugen.

La S1 offre des créations de boissons de premier ordre malgré sa forme étonnamment compacte.

Tout cela et bien plus encore se trouve dans la Rex-Royal S1: la machine à café professionnelle pour les besoins de petite et moyenne capacité. Que vous souhaitiez offrir un café classique, un espresso, de nombreuses boissons lactées et mélangées ou un chocolat chaud dans une boulangerie, un petit restaurant, une supérette ou au bureau, la S1 assure une préparation parfaite de celles-ci grâce à ses composants performants ainsi que de haute qualité.

L'écran tactile de 7 pouces, convivial et compatible vidéo, offre une variété de combinaisons de boissons, qu'elles soient servies ou en libre-service. La S1 vous convaincra.

Rex-Royal S2

Quality on All Levels



S2 MCSTI | L4s

Types



Capacity

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



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

An intuitive, video-capable 7-inch touch screen offers a whole range of individual beverage creations - from espresso, the classic coffee, to numerous milk and mixed beverages such as cappuccino, latte macchiato or hot chocolate. With the optional Compact Foam, you can also prepare the perfect hot or cold milk foam at the touch of a button, allowing you to offer an even greater variety of beverages. This professional machine makes it possible to dispense one or two cups coffees, hot water and steam at the same time.

With the Rex-Royal tea/steam boiler system with an hourly hot water capacity of up to 28 litres, tea can be served at the same time as coffee. Know-how, innovative spirit and a great deal of passion – these values characterises the S2 and vouch for Swiss quality at all levels.

Die S2 ist die Profikaffeemaschine für den mittleren Kapazitätsbedarf.

Ein intuitiver, videofähiger 7 Zoll Touch-Screen bietet eine ganze Bandbreite individueller Getränkecreationen. 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 S2 und bürgen für Schweizer Qualität auf allen Ebenen.

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

Un écran tactile de 7 pouces, intuitif et compatible vidéo, offre toute une gamme de créations de boissons individuelles. De l'espresso, du café classique, jusqu'aux nombreuses boissons lactées et mélangées telles que le cappuccino, le latte macchiato ou le chocolat chaud ; la S2 répondra à tous vos souhaits.

L'unité de percolation en métal de Rex-Royal de haute qualité, d'une capacité allant jusqu'à 16 grammes de poudre à café, assure la meilleure qualité de café et garantit une extraction optimale pour les produits simples et doubles.

Grâce au système de chaudière à eau chaude/vapeur de Rex-Royal, dont le débit d'eau chaude par heure peut atteindre jusqu'à 28 litres, celle-ci peut être distribuée simultanément que le café.

Savoir-faire, esprit d'innovation et beaucoup de passion - ces valeurs caractérisent la S2 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 today's gastronomy. In addition to the attractive design, high-quality components ensure the perfect preparation of your coffee beverages. The metal brewing group, which holds up to 23 grams of coffee powder, ensures consistent coffee quality for single and double servings. Equipped as standard with two precision grinders, you can use different types of coffee to serve any product with an optimum full flavour.

With the two instant containers, creamy chocolate creations or even mixed coffee beverages are possible at the touch of a button at any time. In combination with the flavour module, you can extend your beverage selection with up to three different flavours. It is designed for both syrups and spirits. Seasonally, this option also offers a welcome change.

Die S300 entspricht den Ansprüchen der heutigen Gastronomie. Nebst dem ansprechenden Design sorgen hochwertige Komponenten für die perfekte Zubereitung Ihrer Kaffeespezialitäten.

Die Metallbrühgruppe, die bis zu 23 Gramm Kaffeepulver fasst, sorgt für eine konstante Kaffeequalität für Einzel- und Doppelprodukte. Standardmässig mit zwei Präzisionsmahlwerken ausgestattet, können Sie mit unterschiedlichen Kaffeesorten jedes Produkt mit einer optimalen Aromafülle servieren.

Mit den zwei integrierten Instant-Behältern sind cremig-zarte Schoko-Kreationen oder sogar Kaffee-Mischgetränke auf Knopfdruck jederzeit möglich. Im Zusammenspiel mit dem Aromamodul, verfeinern Sie ihre Getränke zusätzlich mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Es ist sowohl für Sirups wie auch für Spirituosen ausgerichtet. Auch saisonal bietet diese Option eine willkommene Abwechslung.

La S300 répond aux exigences de la gastronomie d'aujourd'hui. En plus de son design plaisant, des composants de haute qualité assurent la préparation parfaite de vos spécialités caféinées.

L'unité de percolation en métal, qui peut contenir jusqu'à 23 grammes de poudre à café, assure une qualité de café constante pour les produits simples et doubles. De série, elle est équipée de deux moulins de précision, grâce auxquels vous pourrez servir n'importe quel produit avec un caractère aromatique optimal avec différentes sortes de café.

Grâce aux deux récipients d'instantanés intégrés, des créations chocolatées crémeuses et onctueuses ou même des boissons mélangées au café sont disponibles à tout moment par simple pression d'une touche. En combinaison avec le module aromatique, vous pouvez affiner vos boissons avec jusqu'à trois arômes différents. Elle est conçue pour les sirops et/ou spiritueux. Même dans les situations saisonnières, cette option offre également une diversité bienvenue.

Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration



S500 MCSTI | R

Types



Capacity

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



The S500

really comes into its own when a wide variety of coffee specialities are required in large quantities, both in single and double servings– from espresso to micro-foam cappuccino - cold or hot milk foam to sweet chocolate.

Two different types of milk can also be selected on request.

The S500 operates with up to three separate boilers for coffee preparation, steam and hot water supply as well as milk heating. With a hot water output of up to 58 l/hour, efficient serving is possible at any time - without interruption.

In addition to the two fast and low-noise grinders, the S500 can be optionally supplemented with a third grinding unit. Thanks to the optional flavour module, you can extend your beverage selection with up to three different flavours.

Die S500

läuft richtig zur Höchstform auf, wenn grosse Mengen verschiedenster Kaffeespezialitäten 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.

Zusätzlich zu den zwei schnellen und geräuscharmen Mühlen kann die S500 optional mit einem dritten Mahlwerk ergänzt werden. Dank dem optionalen Aromamodul, können Sie ihre Getränke zusätzlich mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinern.

La S500

arrive vraiment à sa pleine forme lorsque de grandes quantités de différentes spécialités caféinées sont requises, en simple ou en double débit - de l'espresso jusqu'au cappuccino à la fine mousse de lait froide ou chaude en passant par les boissons chocolatées sucrées.

Sur demande deux sortes de lait différentes peuvent également être traitées.

La S500 fonctionne avec jusqu'à trois chaudières séparées pour la préparation du café, la demande en vapeur et en eau chaude, ainsi que la chauffe du lait. Avec un débit d'eau chaude pouvant aller jusqu'à 58 litres/heure, une distribution efficace et sans interruption est donc possible à tout moment.

En plus des deux moulins rapides et silencieux, la S500 peut être complétée en option par un troisième moulin. Grâce au module aromatique optionnel, vous pouvez affiner vos boissons avec jusqu'à trois arômes différents.

Overview

Portfolio



Beverages	Getränke	Boissons	S1	S2	S2-CF	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 Milk hot / cold	CompactFoam Milch heiss / kalt	CompactFoam lait chaud / froid	–	–	●	–	●	–	●
Hot Water	Heisswasser	Eau chaude	●	●	●	●	●	●	●
Steam	Dampf	Vapeur	–	○	–	○	–	○	○
Refrigerators Add-On Units	Kühleinheiten 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	○	○	○	○	○	–	–
7l Refrigerator	7l Kühlschrank	7l Réfrigérateur	○	○	○	○	○	○	○
7l Refrigerator Under Counter	7l Kühlschrank unter Theke	7l Réfrigérateur sous le comptoir	○	○	○	○	○	○	○
9l Refrigerator	9l Kühlschrank	9l Réfrigérateur	○	○	○	○	○	○	○
9l Refrigerator with Dispenser	9l Kühlschrank mit Spender	9l Réfrigérateur avec rangements	○	○	○	○	○	○	○
9l Refrigerator Under Counter	9l Kühlschrank unter Theke	9l Réfrigérateur sous le comptoir	○	○	○	○	○	○	○
10l Refrigerator	10l Kühlschrank	10l Réfrigérateur	–	–	–	○	○	○	○
10l Refrigerator Under Counter	10l Kühlschrank unter Theke	10l Réfrigérateur sous le comptoir	○	○	○	○	○	○	○
Cup Warmer	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	–	○	–	○	–	○	○
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	–	–	–	–	–	○	○
Lockable Beans and Instant Hoppers	Abschliessbare Bohnen- und Instantbehälter	Trémies et bacs (instantanée) verrouillables	○	○	○	○	○	○	○
IoT-solution "Rex-Royal Cloud"	IoT-Anwendung "Rex-Royal Cloud"	Solution IDO "Rex-Royal Cloud"	○	○	○	○	○	○	○
Variably adjustable hot water temperatures	Variabel einstellbare Heisswassertemperaturen	Températures d'eau chaude réglables	○	○	○	○	○	●	●
Monitoring of extraction time	Überwachung der Extraktionszeit	Suivi du temps d'extraction	○	○	○	○	○	○	○
Dimension W H D mm	Abmessungen B H T mm	Dimensions L H P mm	310 635 599	390 635 550		342 758 610		453 758 610	
Weight kg	Gewicht kg	Poids kg	41-46	46-55		42-51		67-76	
TouchScreen (video capable)	TouchScreen (videofähig)	L'écran tactile (compatible vidéo)	7.4"	7.4"		10.1"		10.1"	

for whole range of options see website www.rex-royal.ch

● standard | ○ available | – not available

Sustainable

Produced in Switzerland



Convinced of Swiss quality, we have been researching, developing and producing in Daellikon near Zurich for decades. The management of the company is still in the hands of the Sager family and stands for continuity in terms of reliability, value proposition and promise of sustainability.

Überzeugt von der Schweizer Qualität, forschen, entwickeln und produzieren wir seit Jahrzehnten in Dällikon bei Zürich. Die Unternehmensführung ist nach wie vor bei der Familie Sager angesiedelt und steht für Kontinuität hinsichtlich Zuverlässigkeit, Leistungsversprechen und Nachhaltigkeit.

Convaincus de la qualité suisse, nous menons depuis des décennies des activités de recherche, de développement et de production à Dällikon, près de Zurich. La direction de l'entreprise fait toujours partie de la famille Sager et représente la continuité en termes de fiabilité, de promesse de performance et de durabilité.



Customized Solutions

Tailored to your needs

The ability and flexibility to fulfil specific requirements of our customers with innovative ideas is one our major strength. With Rex-Royal many years of extensive experiences, knowledge and our passion we can provide customized solutions to our international clientele.

Die Fähigkeit und Flexibilität kundenspezifische Anforderungen mit innovativen Ideen zu erfüllen, ist eine unserer wesentlichen Stärken. Wir von Rex-Royal verfügen über jahrelange, umfangreiche Erfahrungen, Know-How und Passion, um unserer internationalen Kundschaft massgeschneiderte Lösungen anzubieten.

L'une de nos principales forces est notre capacité et notre flexibilité à répondre aux besoins spécifiques des clients avec des idées innovantes. Chez Rex-Royal, nous disposons d'une longue expérience, d'un savoir-faire et d'une passion qui nous permettent de proposer des solutions sur mesure à notre clientèle internationale.

Rex-Royal S500 MCT-HS
Home and Hospital Catering







Rex-Royal S2 Railway
Technologies for Railway

Private Labeling
Customize your Coffee Machine



Overview

Add-on-Units

 <p>337 225</p> <p>L4 S1 / S2 / S300</p> <p>4 Refrigerator 14 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>510 225</p> <p>L4s S1 / S2</p> <p>4 Refrigerator + Dispenser 18 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>553 225</p> <p>L4s S300</p> <p>4 Refrigerator + Dispenser 18 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>540 225</p> <p>L4v S1 / S2</p> <p>4 Refrigerator + Cup Warmer 21 kg 0.12 kW¹⁾</p>	 <p>553 225</p> <p>L4v S300</p> <p>4 Refrigerator + Cup Warmer 21 kg 0.12 kW¹⁾</p>	 <p>602 335</p> <p>Fh4 S300 / S500</p> <p>4 Refrigerator + Cup Warmer 25 kg 0.3 kW¹⁾</p>	 <p>210 (UBR) 495 188</p> <p>L7 / L7 UBR all</p> <p>7 Refrigerator 7 Refrigerator Under Counter 17 kg 0.04 kW¹⁾</p>
 <p>250 (UBR) 390 230</p> <p>L9 / L9 UBR all</p> <p>9 Refrigerator / 9 Refrigerator Under Counter 18 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>510 230</p> <p>L9s S1 / S2</p> <p>9 Refrigerator + Dispenser 20 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>601 230</p> <p>L9s S300 / S500</p> <p>9 Refrigerator + Dispenser 21 kg 0.04 kW¹⁾</p>	 <p>602 312</p> <p>R10 S300 / S500</p> <p>10 Refrigerator 30 kg 0.09 kW¹⁾</p>	 <p>663 563 300</p> <p>R10 UBR all</p> <p>10 Refrigerator Under Counter 30 kg 0.09 kW¹⁾</p>	 <p>510 178</p> <p>A S1 / S2</p> <p>Aroma Module 16 kg</p>	 <p>564 178</p> <p>A S300 / S500</p> <p>Aroma Module 18 kg</p>
 <p>542 250</p> <p>W S1 / S2</p> <p>Cup Warmer 17 kg 0.16 kW¹⁾</p>	 <p>602 275</p> <p>W S300 / S500</p> <p>Cup Warmer 12 kg 0.2 kW¹⁾</p>	 <p>510 180</p> <p>CD all</p> <p>Cup Dispenser 13 kg</p>	 <p>480 130</p> <p>FLEX all</p> <p>Payment Module 4 kg</p>	 <p>480 130</p> <p>FLEX CA all</p> <p>Payment Module + Coin Acceptor 5 kg</p>	 <p>557 163</p> <p>CC all</p> <p>Coin Changer 18 kg</p>	 <p>850 x 705 900</p> <p>Mobile Cart all</p> <p>Water Self Supply / Pump / Filter 54 kg</p>

1) 220-240V | ~50/60 Hz



Portfolio



Overview



Rex-Royal Cloud

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

