



Rex-Royal S500 MCT-HS

Heim- und Spitalgastronomie



Hohe Kapazitäten

Für Heim- und Spitalgastronomie

Die Rex-Royal S500 MCT-HS

wurde von uns speziell für die Heim- und Spital-Gastronomie konzipiert, um in kurzer Zeit grosse Mengen Kaffee- und Frischmilch-Portionen in Kännchen abzufüllen. Aufgrund des frisch gemahlene Kaffees können die Produkte auf einem hohen Qualitäts-Niveau, vollautomatisch, ausgegeben werden.

Die S500 MCT-HS ist ein Kraftpaket und liefert bereits in der Einzelausführung pro Stunde bis zu 150 Portionen Kaffee und Milch à 2dl. Je nach Bedarf ist die S500 MCT-HS auch als Doppelausführung erhältlich. Auf Wunsch kann die Anlage auch ohne Mobilwagen, stationär installiert werden. Jede Maschinen-Einheit verfügt über zwei sensorüberwachte Doppel-Getränkeausläufe zum parallelen Bezug von Kaffee- und Frischmilch. Die Auslauf-Sensoren ermöglichen den direkten Produktstart bei Kontakt und liefern die Getränke ohne Zeitverlust. Gleichzeitig können über den zentralen Heisswasserauslauf bis zu 58 Liter heisses Wasser pro Stunde bezogen werden.

Die S500 MCT-HS ist standardmässig mit zwei individuell einstellbaren Präzisions-Mahlwerken ausgestattet, welche den Kaffee simultan mahlen. Damit erfolgt die Mahlung der Bohnen in der Hälfte der Zeit. Das leistungsoptimierte Milchsystem wurde eigens für die hohen Kapazitätsansprüche entwickelt. Mit der bewährten Qualitäts-Milchpumpe ausgestattet, ist eine flexible Einstellung der Milch-Temperatur garantiert.



Bezug auch über TouchScreen möglich

Heisswasser-Auslauf

* Kaffee-Auslauf mit Bypass-Funktion

Direktausstoss in GN-Behälter 1/2 H: 200mm

Abwasserbehälter aus Hygiene-Gründen nicht überwacht

Kantenschutz

3kg Bohnenbehälter-Kapazität

Telemetrie Rex-Royal Cloud

Milch-Auslauf *

Sensor überwachte Getränkeausgabe bei Kontakt

Kabel- und Leitungsführungen mit Halterungen

Wasserfilter mit Halterung

Bereich für individuelle Milch-Lösungen

4 Lenkrollen (2 arretierbar)

* Höhe frei definierbar von 80 bis 255 mm

Speziell für die Bandabfüllung wurden von Rex-Royal Mobilwagen-Lösungen in CNS konzipiert, welche den besonderen Anforderungen der Spital- und Heimgastronomie entsprechen. Diese Mobil-Lösungen sind robust, langlebig und können, dank der Produktion in der hauseigenen Spenglerei, kundenspezifisch ergänzt werden. Die offen konstruierte Bauweise ist spezifisch auf die Care-Gastronomie ausgerichtet und erlaubt flexible Installationen, praktisches Handling und einfache Reinigung. Die Mobilwagen sind standardmässig mit Auffangbehältnissen (Gastronorm-Behältern) für den Kaffeesatz und einem Wasserfiltersystem ausgestattet.

Die Rex-Royal AG entwickelt und produziert in Dällikon bei Zürich. Dies ermöglicht den hohen Qualitätsstandard unserer Produkte und erlaubt es uns auf Kundenwünsche flexibel und direkt einzugehen.





* Höhe frei definierbar
von 80 bis 255 mm

Kapazität (je Gerät)

Bohnenbehälter mit 2 Mühlen	1.5 / 1.5 kg
Satzbehälter	4 kg

Wasseranschluss

Rohr	G 3/8" L = 2000 mm
Wasserdruck	1-5 bar
Gesamthärte	5-8 dH° / 8-14 fH°
Chlorgehalt	< 30 ppm/l

Spannung (je Gerät)

380-415 V | ~50/60 Hz | 8.0-9.5 kW



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