



Rex-Royal S300

The Perfect Choice



Rex-Royal S300

The Perfect Choice



We proudly present our Rex-Royal S300; a result of the innovative power of a modern, visionary Swiss family business with decades of experience in the manufacture of professional, fully automatic coffee machines.

The S300 meets the highest standards for hotel business, gastronomy and self-service. Besides the attractive design, the use of reliable, powerful and high quality components ensures the perfect preparation of your beverages. The large TouchScreen of the S300, ensures an engaging experience – whether in self-service or in service operation. The intuitive menu makes it very easy to navigate through the various beverages and the screen presentation will surely delight you.

Die Rex-Royal S300 ist das stolze Resultat der Innovationskraft eines modernen, visionären Schweizer Familienunternehmens mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Herstellung von professionellen, vollautomatischen Kaffeemaschinen.

Die S300 entspricht den höchsten Ansprüchen von Hotellerie, Restauration und Selbstbedienungsgastronomie. Nebst dem ansprechenden Design sorgen leistungsstarke und hochwertige Komponenten für die perfekte Zubereitung Ihrer Getränke. Mittels des grosszügigen Touchscreens wird die Bedienung zum Erlebnis, sei es im Selbstbedienungs- oder im Servicebetrieb. Die intuitive Menüführung und die Präsentation des Getränkeangebotes werden Sie begeistern.

La Rex-Royal S300 est le fier résultat de la force d'innovation d'une entreprise familiale suisse moderne et visionnaire aux nombreuses décennies d'expérience dans la fabrication de machines à café professionnelles entièrement automatiques.

La S300 satisfait aux exigences les plus strictes de l'hôtellerie, de la restauration et du libre-service. Outre son design agréable, cette machine à café se distingue par ses composants performants et de grande qualité qui assurent la préparation parfaite de vos boissons. Grâce à son écran tactile généreux, tant qu'en mode opérateur qu'en mode libre-service, son utilisation se révélera très conviviale. La navigation intuitive dans les menus et la présentation de l'offre de boissons vous raviront.

High Standards in Swiss Quality

Rex-Royal S300 Classic Version

Brewing Unit

reliable | high-quality | easy to service
zuverlässig | hochwertig | servicefreundlich
fiable | de haute qualité | maintenance aisée



Heated Outlet

Always a hot Espresso thanks to the heated outlet
Immer einen heißen Espresso dank dem beheizten Auslauf
Toujours un Espresso chaud grâce à la sortie chauffée



Rex-Royal Coffee Grinders

Precision grinders for a perfect extraction
Präzisionsmahlwerke für eine perfekte Extraktion
Moulins à café de précision pour une extraction parfaite

Already in the basic version the patented metal brewing unit with a volume of up to 23 grams of coffee powder, provides a constant high quality of coffee and guarantees precise extraction 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. The S300 is completed by the high-performance boiler with up to 35 litres of hot water per hour and the intuitive, video-capable 10.1-inch touch screen.

Bereits in der Grundausführung sorgt die patentierte Metallbrühgruppe, die bis zu 23 Gramm Kaffeepulver fasst, für eine konstante, hochwertige Kaffeequalität und garantiert eine exakte Extraktion 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. Der leistungsstarke Boiler mit bis zu 35 Litern Heisswasser pro Stunde und der intuitive, videofähige 10.1 Zoll TouchScreen runden das Angebot ab.

Même dans sa version de base, le groupe de percolation café métallique « Rex-Royal » pouvant contenir jusqu'à 23 grammes de poudre de café, assure une haute qualité de café constante et garantit une extraction optimale pour tous les produits simples et doubles. La Rex-Royal S300 est équipée en série de deux moulins à café de précision. Ainsi, chaque produit peut être servi avec des composés aromatiques optimum, différentes sortes de café et avec différents finesses degrés.

Grâce à la sortie café chauffée optionnelle, vous aurez toujours un espresso chaud et parfait, même en cas de longue période de repos, respectivement lors d'interruption du service café. La puissante chaudière d'une performance allant jusqu'à 35 litres d'eau chaude par heure et l'écran tactile capacitif intuitif compatible vidéo de 10.1 pouces viennent compléter l'offre.

Professional

More than just Coffee



Beverage variety: The S300 was designed to bring together both coffee and fresh milk in perfect harmony by varying the milk texture quality and producing consistent micro-foam or barista-foam. You will be able to enjoy various specialty drinks such as cappuccino, latte macchiato, cold or warm milk foam. You can choose all these beverages either in single or double serving.

With the two instant containers, for all soluble beverages, such as chocolate, vanilla, chai and by adding our aroma module you can extend your beverage selections with three additional flavours. Serve a caramelized latte macchiato, a fruity mixed beverage or an Irish coffee. To top it off the S300 can produce 35 litres of hot water per hour.

The automatic cleaning system complies with HACCP guidelines and also guarantees a hygienically perfect milk system. The touch screen guides you easily and comprehensibly through the cleaning program.

Getränkervielfalt: Die S300 wurde konzipiert, um nebst Kaffee auch Frischmilch in perfekter Qualität und variabler Konsistenz, auch als Compact- oder Barista-Schaum, zu kombinieren. Ob Cappuccino, Latte Macchiato, kalter oder warmer Milchschaum – geniessen Sie all diese Spezialitäten auch im Doppelbezug.

Mit dem Aromamodul, verfeinern Sie ihre Getränke zusätzlich mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Servieren Sie einen karamellisierten Latte Macchiato, ein fruchtiges Mischgetränk oder einen Irish-Coffee. Dank der zwei integrierten Instantbehälter können Sie auch cremig-zarte Schokokreationen zubereiten. Mit einer Heisswasserleistung von 35 Litern pro Stunde ist die S300 auch in dieser Hinsicht einmalig.

Die automatische Reinigung erfüllt die HACCP-Richtlinien und garantiert zudem ein hygienisch einwandfreies Milchsysteem. Der Touchscreen führt Sie einfach und verständlich durch das Reinigungsprogramm.

Diversité de boissons: La S300 a été conçue pour combiner non seulement le café mais également le lait frais dans une qualité parfaite et à consistance variable, également sous forme de mousse Compacte ou Barista. Qu'il s'agisse d'un cappuccino, d'un latte macchiato, d'une mousse fine de lait froide ou chaude – profitez de toutes ces spécialités même en double produit.

Avec le module aromatique, vous pouvez affiner vos boissons avec jusqu'à trois parfums différents. Servez un latte macchiato caramélisé, une boisson mélangée fruitée ou un Irish Coffee. Grâce aux deux récipients d'instantanés intégrés, vous pouvez également préparer des créations chocolatées crémeuses et onctueuses. La S300 est également unique grâce à un débit d'eau chaude de 35 litres par heure. Le nettoyage automatique est conforme aux directives HACCP et garantit également un système de lait hygiéniquement parfait. L'écran tactile vous guide de manière simple et compréhensible à travers le programme de nettoyage.



No Limits

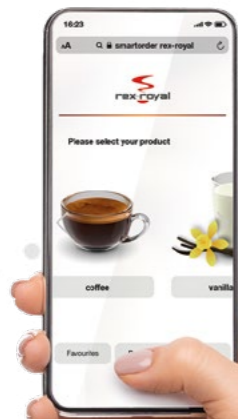
Full Flexibility



Communication

SmartOrder

Contactless Product Dispensing via QR Code
Kontakloser Produktebezug via QR-Code
Distribution de produits sans contact par code QR



Flexible Payment Solutions

MDB compatible system for the connection of wide range of payment systems
MDB-kompatibles System für die Anbindung an unterschiedlichste Bezahlssysteme
Système compatible MDB pour la connexion à un large éventail de systèmes de paiement

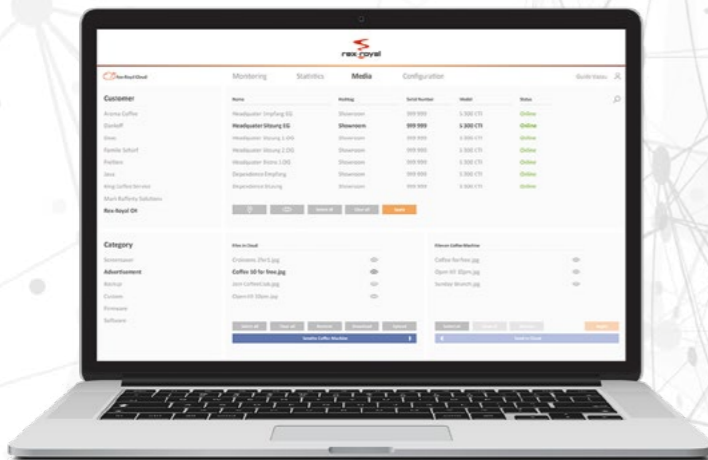


Private Label

Personalize your machine and TouchScreen with own logo and colours of choice
Personalisieren Sie Ihre Maschine und den TouchScreen mit eigenem Logo und Farben nach Wahl
Personnalisez votre machine et votre écran tactile avec votre propre logo ainsi que les couleurs de votre choix.

Telemetry

Analysis | Statistics | Advertisement | Predictive Maintenance
Analysen | Statistiken | Werbung | vorausschauende Wartung
Analyses | Statistiques | Publicité | Maintenance préventive



WinApp

Remote Access for external support
Remote Access für externen Support
Accès à distance pour le support externe

 Rex-Royal Cloud | Always connected – worldwide



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.

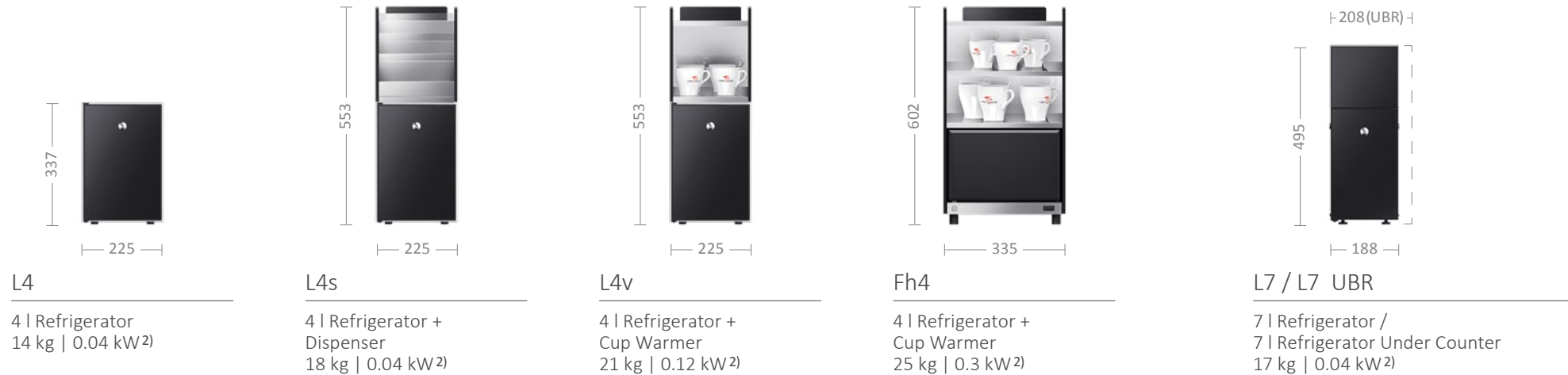
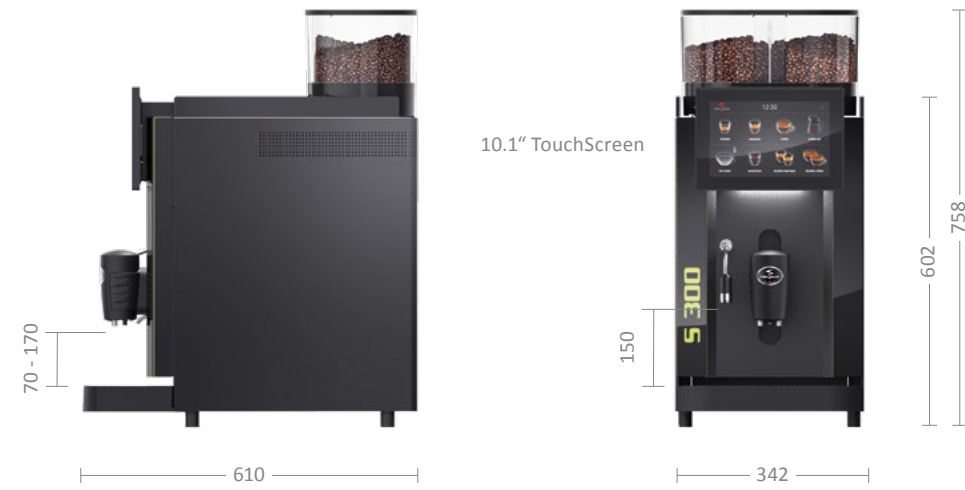
Überzeugt von der Schweizer Qualität, forschen, entwickeln und produzieren wir seit Jahrzehnten in Dällikon bei Zürich. Die Unternehmensführung ist nach wie vor bei der Familie Sager angesiedelt und steht für Kontinuität hinsichtlich Zuverlässigkeit, Leistungsversprechen und Nachhaltigkeit.

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.

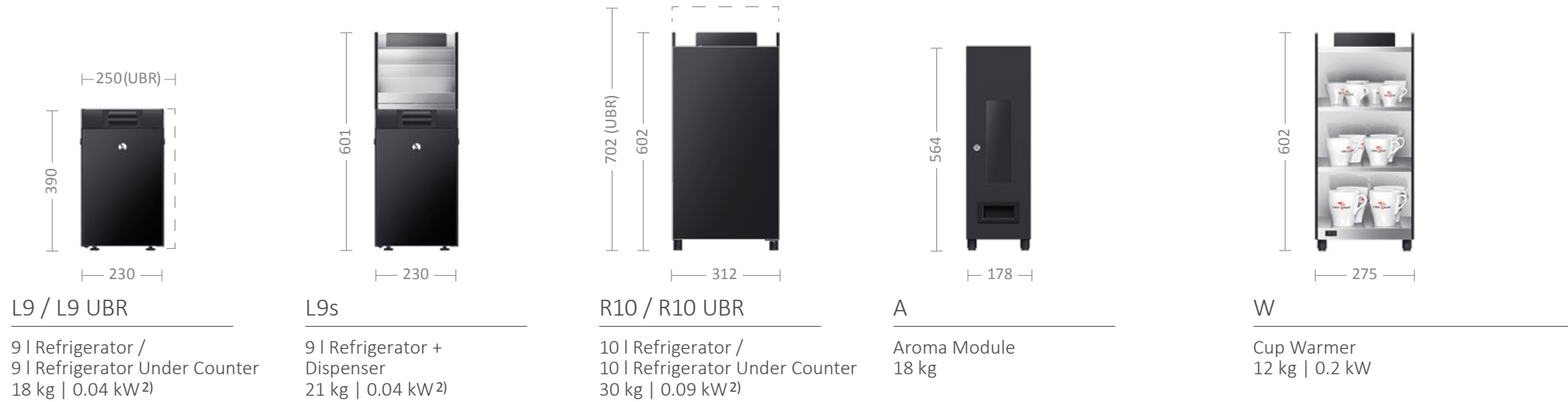


Configurations

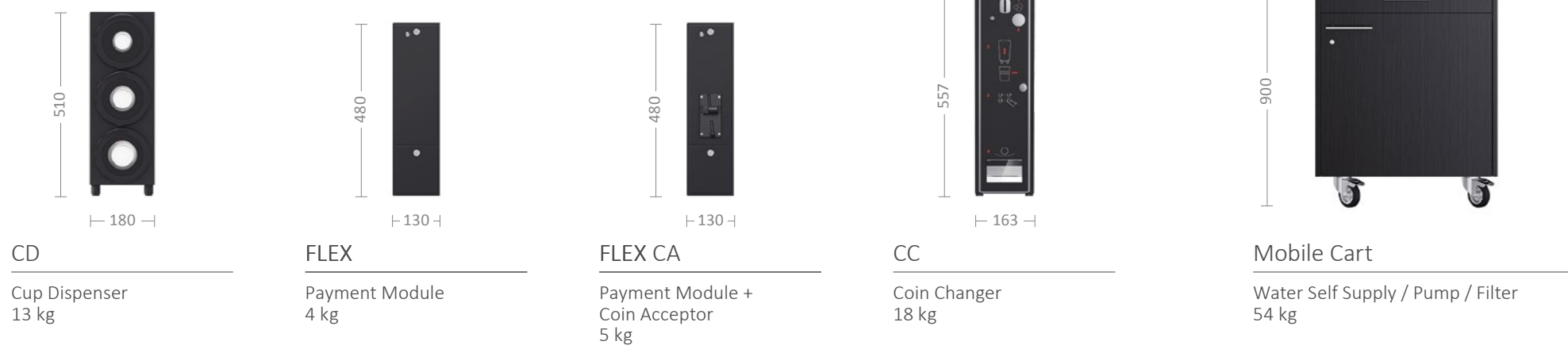
Machine Versions and Add-on Units



S300 CT 42 kg A/B ☕ ☕	S300 CT-H 46 kg A/B/D ☕ ☕	S300 CTI 44 kg A/B ☕ ☕ ☕
S300 CTI-H 48 kg A/B/D ☕ ☕ ☕	S300 CST 47 kg A/B/D ☕ ☕ ☕	S300 CSTI 49 kg A/B/D ☕ ☕ ☕ ☕
S300 MCT 48 kg A/B/D ☕ ☕ ☕	S300 MCTI 50 kg A/B/D ☕ ☕ ☕ ☕	S300 MCST 49 kg A/B/D ☕ ☕ ☕ ☕
S300 MCSTI 51 kg A/B/D ☕ ☕ ☕ ☕ ☕	S300 MCT-CF 48 kg A/B/C ☕ ☕ ☕ ☕	S300 MCTI-CF 50 kg A/B/C ☕ ☕ ☕ ☕ ☕



Filling Capacity	Water Supply	Electrical Connection
Beans 2 grinders 1.2 kg / hopper Instant hopper 0.8 kg ¹⁾ / hopper Coffee drawer 750 g	Tube G 3/8" L = 2000 mm Pressure 100-500 kPa / 1-5 bar Hardness 5-8 dH° / 8-14 fH° Chlorine < 30 ppm/l	A 220-240V ~50/60 Hz 2.0-2.4 kW B 220-240V ~50/60 Hz 2.9-3.5 kW C 380-415V ~50/60 Hz 4.9-5.5 kW D 380-415V ~50/60 Hz 5.8-6.8 kW
	Drain	
	Tube ø 23 mm L = 2000 mm Drain ø 48 mm	



1) depending on type of powder

2) 220-240V | ~50/60 Hz



S300 Brochure



Portfolio



Installation



Rex-Royal Cloud



Rex-Royal Switzerland (Headquarter)

Rex-Royal AG | Industriestrasse 34 | CH-8108 Daellikon / Zuerich
T: +41 44 847 57 57 | 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 | 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

