



Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration



Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration



The Rex-Royal S500 is our power pack at the highest level, either for self-service or service mode. Especially when large quantities of different coffee and mixed drinks are needed quickly, then the S500 meets those requirements.

From a hot espresso to a layered latte macchiato, fine foamed cappuccino, cold or warm milk foam to sweet chocolate. Thanks to the S500 these delicacies are available to you at the push of a button. With the efficient boiler an uninterrupted flow of hot water is possible at any time to get hot water as well as coffee or mixed products and double dosed products simultaneously.

Die Rex-Royal S500 ist unser Kraftpaket auf höchstem Niveau, sei es im Selbstbedienungs- oder im Servicebetrieb. Gerade, wenn schnell und grosse Mengen verschiedenster Kaffee- und Mischgetränke benötigt werden, erfüllt die S500 jeden individuellen Wunsch.

Vom heissen Espresso über den geschichteten Latte Macchiato, feinporigen Cappuccino, kalten oder warmen Milchschaum bis zur süssen Schokolade. Dank der S500 gelingen Ihnen diese Köstlichkeiten auf Knopfdruck. Mit dem leistungsstarken Boiler ist ein Heisswasserbezug ohne Unterbrechung jederzeit möglich und Sie können gleichzeitig neben Heisswasser auch Kaffee- oder Mischprodukte beziehen – auch als Doppelprodukte.

La Rex-Royal S500 est notre produit le plus performant, au plus haut niveau, que ce soit en mode opérateur ou libre-service. Si vous avez besoin de différentes boissons caféinées et mélangées en grandes quantités et cela rapidement, la S500 est là pour combler tous vos désirs, avec des espressos chauds, des boissons chocolatées sucrées, des latte macchiatos multicouches, des cappuccinos onctueux, ainsi que des mousses froides ou chaudes.

Tous ces petits plaisirs sont à portée de main, ou plutôt de la touche, grâce à la S500. Avec sa chaudière de haute capacité, vous avez la garantie d'avoir de l'eau chaude et de la vapeur, à tout moment, avec la possibilité d'obtenir simultanément des préparations à base de café, de lait ainsi qu'également en double produit.

Innovative Swiss Engineering

Excellent Coffee Quality

Brewing Unit

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



High Capacity Boiler

solid | powerful | up to 58 litres hot water per hour
solide | leistungsstark | bis zu 58 Liter Heisswasser pro Stunde
solide | performante | jusqu'à 58 litres d'eau à l'heure



Powerful Grinders

low noise | fast | precise
geräuscharm | schnell | präzise
silencieux | rapide | haute précision

Extraction is a crucial factor in the preparation of a perfect coffee. For our patented metal brewing unit, which can hold up to 23 grams of coffee powder, consistent, high-quality extraction is guaranteed every time for single and double products.

The S500 runs with up to three separate boilers for making coffee, for steam and hot water. With a hot water capacity of up to 58 l/h an efficient dispensing without interruption is possible at any time.

Fitted with two precise, high-performance grinders as standard, you can also fit an optional third grinder to the S500. A hot, perfect espresso is always guaranteed thanks to the optional, heated coffee spout, even if the machine isn't used for a long time.

Die Extraktion ist ein entscheidender Faktor für die Zubereitung eines perfekten Kaffees. Bei unserer patentierten Metallbrühgruppe, die bis zu 23 Gramm Kaffeepulver fasst, ist eine gleichbleibende, hochwertige Extraktion für Einzel- und Doppelprodukte jederzeit garantiert.

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 präzisen, leistungsstarken Mühlen ausgerüstet, kann die S500 optional mit einem dritten Mahlwerk ausgestattet werden. Dank dem beheizten Kaffeeauslauf ist ein heisser, perfekter Espresso auch bei längeren Standzeiten bzw. Bezugsunterbrüchen immer gewährleistet.

L'extraction est un facteur décisif dans la préparation d'un parfait café. Notre groupe de percolation café métallique « Rex-Royal » pouvant contenir jusqu'à 23 grammes de poudre de café garantit toujours une extraction constante et de haute qualité pour tous les produits simples et doubles.

La S500 fonctionne avec jusqu'à trois chaudières distinctes pour la préparation du café, de la vapeur et de l'eau chaude, ainsi que pour chauffer le lait. La capacité en eau chaude allant jusqu'à 58 litres par heure, garantit un service efficace sans interruption.

Équipée de série de deux moulins à café précis et performants, la Rex-Royal S500 peut être équipée en option d'un troisième. Grâce à la sortie de 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.

Professional

More than just Coffee



The milk system guarantees the perfect milk foam in consistency and quality. This is where the S500 plays its trump card and can offer a constant, wonderful Barista milk foam quality, that offers you a silky or luscious thick foam that can be served warm or cold - even at high dispensing rates.

With the two instant containers, for all soluble beverages, such as chocolate, hazelnut or instant tea, 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.

The automatic cleaning system meets the highest HACCP hygiene standards and cleans the appliance in a minimum of time. The result is always a clean, flawless coffee machine.

Das Milchsistem ist der entscheidende Garant für den perfekten Milchschaum in Konsistenz und Qualität. Hier spielt die S500 ihre Trümpfe aus und kann auch bei hohen Ausgabemengen eine konstante, traumhafte Barista-Milchschaumqualität anbieten. Frei kombinierbar mit Milch oder Milchschaum – kalt oder warm. Mit den zwei integrierten Instant-Behältern gelangen Ihnen auch cremig-zarte Schokoladen oder Vanillekreationen.

Dank dem Aromamodul verfeinern Sie zusätzlich Ihre Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen; so können Sie einen Caramel Latte Macchiato oder einen Irish Coffee auf Knopfdruck zubereiten.

Das automatische Reinigungssystem erfüllt die höchsten HACCP Hygiene-Standards und reinigt das Gerät bei minimalem Zeitaufwand. Das Resultat ist stets eine saubere, einwandfreie Kaffeemaschine.

Le système de lait est le garant décisif pour une mousse fine de lait parfaite en termes de consistance et de qualité. C'est là que la S500 joue ses atouts et peut offrir une qualité de mousse de lait constante, digne du barista, même à des quantités de distribution élevées. Il est possible de combiner librement avec du lait ou de la mousse de lait – froid ou chaud.

Grâce aux deux récipients d'instantanés intégrés, vous pouvez également créer des boissons chocolatées crémeuses et onctueuses ou des désirs vanillés. Grâce au module aromatique, vous pouvez également affiner vos boissons avec jusqu'à trois arômes différents, de sorte que vous pouvez préparer un latte macchiato au caramel ou un Irish Coffee par simple pression d'une touche.

Le système de nettoyage automatique répond aux normes d'hygiène HACCP les plus strictes et nettoie l'appareil en très peu de temps. Le résultat est une machine à café toujours propre et irréprochable.



Powerful Combinations

Made for You



Communication

Get Connected

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



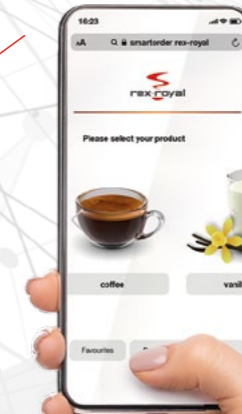
Private Label

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.



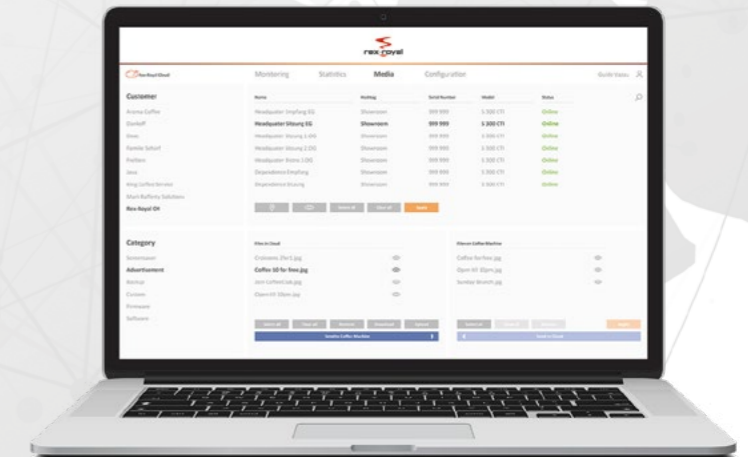
SmartOrder

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



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



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



Fh4
4 l Refrigerator + Cup Warmer
25 kg | 0.3 kW²⁾



L7 / L7 UBR
7 l Refrigerator /
7 l Refrigerator Under Counter
17 kg | 0.04 kW²⁾



L9 / L9 UBR
9 l Refrigerator /
9 l Refrigerator Under Counter
18 kg | 0.04 kW²⁾



L9s
9 l Refrigerator + Dispenser
21 kg | 0.04 kW²⁾

S500 CT 67 kg ☕ ☕	S500 CTI 69 kg ☕ ☕ ☕	S500 CST 68 kg ☕ ☕ ☕
S500 CSTI 70 kg ☕ ☕ ☕ ☕	S500 MCT 70 kg 🥛 ☕ ☕	S500 MCTI 72 kg 🥛 ☕ ☕ ☕
S500 MCST 71 kg 🥛 ☕ ☕ ☕	S500 MCSTI 73 kg 🥛 ☕ ☕ ☕ ☕	S500 MCT-CF 73 kg 🥛 ☕ ☕ ☕ ☕
S500 MCTI-CF 75 kg 🥛 ☕ ☕ ☕ ☕ ☕	S500 MCST-CF 74 kg 🥛 ☕ ☕ ☕ ☕ ☕	S500 MCSTI-CF 76 kg 🥛 ☕ ☕ ☕ ☕ ☕ ☕



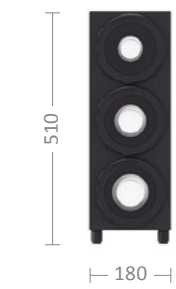
R10 / R10 UBR
10 l Refrigerator /
10 l Refrigerator Under Counter
30 kg | 0.09 kW²⁾



A
Aroma Module
18 kg



W
Cup Warmer
12 kg | 0.2 kW



CD
Cup Dispenser
13 kg

Filling Capacity

Beans 2 grinders	1.6 / 1.2 kg
Beans 3 grinders	1.2 / 0.7 / 1.2 kg
Instant hopper	0.8 kg ¹⁾ / hopper
Coffee drawer	1.2 kg

Water Supply

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

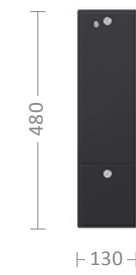
Drain

Tube	ø 23 mm L = 2000 mm
Drain	ø 48 mm

Electrical Connection

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

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



FLEX
Payment Module
4 kg



FLEX CA
Payment Module + Coin Acceptor
5 kg



CC
Coin Changer
18 kg



Mobile Cart
Water Self Supply / Pump / Filter
54 kg

1) depending on type of powder

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



S500 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 | 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

