rex royal

Swiss Coffee Machines

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

Rex-Royal S 1

Compact & Efficient

S1 CTH

Types

Coffee
Kaffee
Café

Hot Water
Heisswasser
Eau chaude

Hot Water Pro
Heisswasser Pro
Eau chaude Pro

Fresh Milk
Frischmilch
Lait frais

Instant Products
Instant Getränke
Produits instantanés

Capacity

Coffee: up to 200 cups/h | Hot Water: up to 25 liters/h
Kaffee: bis zu 200 Tassen/h | Heisswasser: bis zu 25 Liter/h
Café : jusqu'à 200 tasses/h | Eau chaude: jusqu'à 25 litres/h

HACCP
Hazard • Analysis
Critical • Control • Point
(EC) 852/2004

The S1 is the professional coffee machine for small to medium capacity requirements, and delivers first-class beverage creations despite its amazingly compact shape.
Whether in a bakery, small restaurant, convenience store or office, the S1 ensures your beverages are prepared to perfection with high-performance and high-quality components. From classic coffees and espressos to numerous milk and mixed beverages, and hot chocolate.
Many models allow simultaneous dispensing of coffee or milk products and hot water.
The brilliant 7” TouchScreen can be individually configured and optimised for self-service and attended operation.

Die S1 ist die Profikaffeemaschine für den kleinen bis mittleren Kapazitätsbedarf und liefert trotz ihrer erstaunlich kompakten Form erstklassige Getränkekreationen.
Egal ob Bäckerei, kleines Restaurant, Convenience Store oder Büro, die S1 sorgt mit leistungsstarken, hochwertigen Komponenten für eine perfekte Zubereitung Ihrer Getränke. Vom klassischen Kaffee, Espresso, bis hin zu zahlreichen Milch- und Mischgetränken und heisser Schokolade.
Viele Modelle erlauben den gleichzeitigen Bezug von Kaffee oder Milchprodukten und Heisswasser.
Der brilliante 7" TouchScreen lässt sich individuell konfigurieren und für die Selbstbedienung und den bedienten Betrieb optimieren.

La S1 est la machine à café professionnelle pour les besoins de petite à moyenne capacité et fournit des créations de boissons de premier ordre malgré sa forme étonnamment compacte.
Qu'il s'agisse d'une boulangerie, d'un petit restaurant, d'une supérette ou d'un bureau, la S1 assure une préparation parfaite de vos boissons grâce à des composants performants et de haute qualité. Du café classique, de l'expresso, jusqu'aux nombreuses boissons lactées et mélangées et du chocolat chaud.
De nombreux modèles permettent de distribuer simultanément du café ou des produits laitiers et de l'eau chaude.
L'écran tactile brillant de 7" se laisse configurer individuellement et optimisé pour une utilisation en mode libre-service et avec du personnel.

Highlights
7” TouchScreen, video-capable
Multifunctional outlet
Parallel dispensing possible

Highlights
7“ TouchScreen, videofähig
Multifunktionaler Auslauf
Parallelbezug möglich

Avantages
Écran tactile de 7", vidéo compatible
Sortie multi-boissons
Distribution en parallèle possible

Rex-Royal S2

Quality on All Levels

S2 MCSTI (PowerSteam)

Types

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

Capacity

Coffee: up to 200 cups/h | Hot Water: up to 33 liters/h
Kaffee: bis zu 200 Tassen/h | Heisswasser: bis zu 33 Liter/h
Café : jusqu'à 200 tasses/h | Eau chaude: jusqu'à 33 litres/h

HACCP
Hazard • Analysis
Critical • Control • Point
(EC) 852/2004

The S2 is the professional coffee machine for medium capacity requirements.
The video-capable 7" TouchScreen presents the full range of beverages. From espresso, coffee, milk and mixed drinks such as cappuccino, latte macchiato, hot chocolate or raspberry milk, the S2 leaves nothing to be desired.
The high-quality metal brewing unit with a capacity of up to 18 grams of coffee powder guarantees optimal extraction.
Depending on the model, the Rex-Royal two-boiler system allows simultaneous dispensing of coffee or milk products and hot water / steam.

Highlights
Up to 2 milk types for all milk systems
Precision grinders work up to 40% faster
PowerSteam for variable milk foam

Die S2 ist die professionelle Kaffeemaschine für den mittleren Kapazitätsbedarf.
Der videofähige 7" Touch-Screen präsentiert die ganze Bandbreite an Getränken. Vom Espresso, Kaffee, Milch- und Mischgetränk wie Cappuccino, Latte Macchiato, heisser Schokolade oder Himbeermilch, lässt die S2 keine Wünsche offen.
Die hochwertige Metall-Brüheinheit mit einem Fassungsvermögen von bis zu 18 Gramm Kaffeepulver garantiert eine optimale Extraktion.
Das Rex-Royal Zwei-Boiler System erlaubt je nach Modell den gleichzeitigen Bezug von Kaffee oder Milchprodukten und Heisswasser / Dampf.

Highlights
Bis zu 2 Milchsorten bei allen Milchsystemen
Bis zu 40 % schnelleres Präzisions-Mahlwerk
PowerSteam für variablen Milchschaum

La S2 est la machine à café professionnelle pour les besoins de moyenne capacité.
L'écran tactile de 7" vidéo compatible présente toute la diversité de boissons. De l'expresso au café, en passant par les boissons lactées et mélangées comme le cappuccino, le latte macchiato, le chocolat chaud ou le lait à la framboise, la S2 répond à tous les souhaits.
Le groupe de percolation en métal de haute qualité, qui peut contenir jusqu'à 18 grammes de poudre à café, garantit une extraction optimale.
Le système à deux chaudières de Rex-Royal permet, selon le modèle, de distribuer simultanément du café ou des produits laitiers et de l'eau chaude / de la vapeur.

Avantages
Jusqu'à 2 sortes de lait pour tous les systèmes de lait
Moulin de précision jusqu'à 40 % plus rapide
«PowerSteam» pour une mousse de lait à consistance variable

Rex-Royal S 300

The Perfect Choice

S300 MCTI-CF

Types

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

Capacity

Coffee: up to 250 cups/h | Hot Water: up to 33 liters/h
Kaffee: bis zu 250 Tassen/h | Heisswasser: bis zu 33 Liter/h
Café : jusqu'à 250 tasses/h | Eau chaude: jusqu'à 33 litres/h

HACCP Hazard • Analysis Critical • Control • Point swiss testing (EC) 852/2004

The S300 meets the demands of upscale gastronomy.
The stainless steel brewing unit, which can hold up to 26 g of coffee powder, ensures first-class preparation of your coffee specialities.
Equipped as standard with two precision grinders, each product achieves optimum fullness of flavour.
The S300 easily masters coffee classics from ristretto to americano or marocchino to latte macchiato. In combination with the flavour module, you can refine your drinks with up to three different flavours. It is designed for both syrups and spirits. Seasonally, this option also offers a welcome change.

Highlights
Automatic outlet with cup detection sensor
10.1" TouchScreen, video-capable
Precision grinders work up to 40% faster
Milk system for up to 3 types of milk

Die S300 entspricht allen Ansprüchen der gehobenen Gastronomie.
Die Brüheinheit aus Edelstahl, die bis zu 26 g Kaffeepulver fasst, sorgt für die erstklassige Zubereitung Ihrer Kaffeespezialitäten.
Standardmässig mit zwei Präzisions-Mahlwerken ausgestattet, erzielt jedes Produkt die optimale Aromafülle.
Die S300 meistert spielend die Kaffeeklassiker von Ristretto bis Americano oder Marocchino bis Latte Macchiato. 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.

Highlights
Automatischer Auslauf mit Bechererkennung
10.1" TouchScreen, videofähig
Bis zu 40 % schnelleres Präzisions-Mahlwerk
Milchsystem für bis zu 3 Milchsorten

La S300 répond à toutes les exigences de la gastronomie haut de gamme.
Le groupe de percolation en acier inoxydable, qui peut contenir jusqu'à 26 g de poudre à café, assure une préparation de premier ordre de vos spécialités caféinées.
Équipé de série de deux moulins à café de haute précision, chaque produit atteint une plénitude de saveurs optimales. La S300 maîtrise avec aisance les classiques du café, du ristretto à l'américano ou du marocchino au latte macchiato. En combinaison avec le module d'arômes, vous pouvez affiner vos boissons avec jusqu'à trois parfums différents. Il a été développé pour les sirops ainsi que pour les spiritueux. Selon les périodes saisonnières, cette option offre également une diversité bienvenue.

Avantages
Sortie automatique avec reconnaissance du gobelet
Écran tactile de 10,1", vidéo compatible
Moulin de précision jusqu'à 40 % plus rapide
Système de lait pour jusqu'à 3 sortes de lait

Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration

S500 MCTI-CF (Decanter Outlet)

Types

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

Capacity

Coffee: up to 250 cups/h | Hot Water: up to 58 liters/h
Kaffee: bis zu 250 Tassen/h | Heisswasser: bis zu 58 Liter/h
Café : jusqu'à 250 tasses/h | Eau chaude: jusqu'à 58 litres/h

HACCP Hazard • Analysis Critical • Control • Point swiss testing (EC) 852/2004

The S500 really comes into its own when large quantities of different coffee specialities are required at peak times.
It can easily process up to 3 types of milk into cold or warm milk foam of various consistencies.
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, serving is possible at any time without interruption. In addition to the two fast and low-noise, high-performance grinders, the S500 can be optionally supplemented with a third grinder.

Die S500 läuft richtig zur Höchstform auf, wenn in Stosszeiten grosse Mengen verschiedenster Kaffeespezialitäten benötigt werden.
Sie verarbeitet problemlos bis zu 3 Milchsorten zu kaltem oder warmem Milchschaum in verschiedenen Konsistenzen.
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 unterbruchsfreier Bezug jederzeit möglich. Zusätzlich zu den zwei schnellen und geräuscharmen Hochleistungs-Präzisions-Mahlwerken kann die S500 mit einem dritten Mahlwerk ergänzt werden.

Die S500 prend tout son sens lorsque de grandes quantités de spécialités caféinées les plus diverses sont demandées aux heures de pointe.
Elle traite sans problème jusqu'à 3 sortes de lait en mousse de lait froide ou chaude de différentes consistances.
La S500 fonctionne avec jusqu'à trois chaudières séparées pour la préparation du café, le prélèvement de vapeur et d'eau chaude ainsi que le chauffage du lait. Avec un débit d'eau chaude allant jusqu'à 58 l/h, une distribution sans interruption est possible à tout moment. En plus des deux moulins à café de précision rapides et silencieux, la S500 peut être complétée par un troisième moulin.

Highlights
Up to 3 high-performance precision grinders
Automatic cup detection sensor
X-TractionControl
T-TempControl
Decanter outlet

Highlights
Bis zu 3 Hochleistungs-Präzisions-Mahlwerke
Automatische Bechererkennung
X-TractionControl
T-TempControl
Kannenauslauf

Avantages
Jusqu'à 3 moulins de précision à haute performance
Reconnaissance automatique du gobelet
Système «X-TractionControl»
Système «T-TempControl»
Sortie cafetière optionnelle

Overview
Coffee Machines

Beverages	**Getränke**	**Boissons**
Ristretto / Espresso	Ristretto / Espresso	Ristretto / Expresso
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
Hot Water Pro	Heisswasser Pro	Eau chaude Pro
Steam	Dampf	Vapeur
Cooler | Add-On Units	**Kühler | Zusatzgeräte**	**Réfrigérateurs | Unités additionelles**
4 l cooler / under-counter	4 l Kühler / Untertheke	4 l Réfrigérateur / sous le comptoir
4 l cooler	4 l Kühler	4 l Réfrigérateur
7 l cooler / under-counter	7 l Kühler / Untertheke	7 l Réfrigérateur / sous le comptoir
9 l cooler / under-counter	9 l Kühler / Untertheke	9 l Réfrigérateur / sous le comptoir
10 l cooler	10 l Kühler	10 l Réfrigérateur
10 l cooler Under Counter	10 l Kühler Untertheke	10 l Réfrigérateur sous le comptoir
15 l cooler / Under Counter	15 l Kühler / Untertheke	15 l Réfrigérateur / sous le comptoir
Cup warmer	Tassenwärmer	Chauffe-tasses
Cup dispenser	Becherspender	Distributeur de gobelets
Aroma module	Aroma-Modul	Module arôme
Payment systems	Bezahlsysteme	Systèmes de paiement
Mobile cart	Mobilwagen	Chariot mobile
Options	**Optionen**	**Options**
Heated coffee Outlet	Beheizter Kaffeeauslauf	Sortie de café chauffée
Automatic outlet with cup detection	Automatischer Auslauf mit Bechererkennung	Sortie automatique avec capteur gobelets
Decanter outlet	Kannenauslauf	Sortie pots/carafes
PowerSteam	PowerSteam	PowerSteam
Hot water bypass	Heisswasser-Bypass	Bipasse d'eau chaude
Two types of milk	Zwei Milchsorten	Deux sortes de lait
Three types of milk	Drei Milchsorten	Trois sortes de lait
Second precision grinder	Zweites Präzisions-Mahlwerk	Deuxième moulin de précision
Third high-performance precision grinder	Drittes Hochleistungs-Präzisions-Mahlwerk	Troisième moulin de précision à haute performance
Lockable bean and powder container	Abschliessbare Bohnen- und Instantbehälter	Verrouillage trémies café et bacs d'instantané
Rex-Royal Cloud	Rex-Royal Cloud	Rex-Royal Cloud
T-TempControl	T-TempControl	T-TempControl
X-TractionControl	X-TractionControl	X-TractionControl
Dimension W | H | D mm	Abmessungen B | H | T mm	Dimensions L | H | P mm
Weight kg	Gewicht kg	Poids kg
TouchScreen (video capable)	TouchScreen (videofähig)	L'écran tactile (vidéo compatible)

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

S1	S2	S2-CF	S300	S300-CF	S500	S500-CF
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
o	o	●	o	●	o	●
o	o	o	o	o	o	o
o	o	●	o	●	o	●
o	o	o	o	–	o	–
–	–	●	–	●	–	●
●	●	●	●	●	●	●
o	o	–	o	–	●	●
–	o	–	o	–	o	o
o	o	o	o	o	–	–
o	o	o	o	o	–	–
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
–	–	–	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	–	o	–	●	●
–	–	–	o	o	o	o
–	o	–	o	–	o	o
–	o	–	o	–	o	o
o	o	o	o	o	●	●
–	o	o	o	o	o	o
–	–	–	–	o	–	o
o	o	o	●	●	●	●
–	–	–	–	–	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o
310 | 635 | 599	390 | 635 | 550		342 | 758 | 610		453 | 758 | 610	
41-46	46-55		42-51		67-76	
7"	7"		10.1"		10.1"	

● standard | o available | – not available

XM

Milk Preparation

XM PS (PowerSteam)

Characteristics

Milk hot / cold | Milk Foam hot / cold | up to 2 Types of Milk | PowerSteam
Milch heiss / kalt | Milchschaum heiss / kalt | bis zu 2 Milchsorten | PowerSteam
Lait chaud / froid | Mousse de lait chaude / froide | jusq'à 2 types de lait | PowerSteam

The XM is the ideal fresh milk complement to your semi-automatic coffee machine.
It provides high output with consistent quality even with frequently changing staff. It also meets the most exacting demands for gentle processing of fresh milk for a wide range of milk types.
Milk foam in variable consistency, hot or cold, perfectly foamed at the touch of a button.
Our PowerSteam enables professional foaming of a wide variety of milk and alternative products in relatively large quantities. The PowerSteam automatically performs with the skills of a barista, including temperature monitoring.

Highlights
Milk foam with variable consistency from cold to hot
AutoClean function
7” TouchScreen, video-capable
Rex-Royal Cloud (optional)

Die XM ist die ideale Frischmilchergänzung zu Ihrer Siebträger-Kaffeemaschine.
Sie bietet hohen Output in konstanter Qualität auch bei häufig wechselndem Personal. Zudem erfüllt sie höchste Ansprüche an die schonende Verarbeitung von Frischmilch für eine Vielzahl von Milchsorten.
Milchschaum in variabler Konsistenz, heiss oder kalt, perfekt geschäumt auf Tastendruck.
Unser PowerSteam ermöglicht das professionelle Aufschäumen grösserer Mengen verschiedener Milch und Alternativprodukte. Das Barista Handwerk übernimmt dabei der PowerSteam automatisch und temperaturüberwacht.

Highlights
Milchschaum mit variabler Konsistenz von kalt bis heiss
AutoClean-Funktion
TouchScreen 7“, videofähig
Rex-Royal Cloud (optional)

Le module XM est le complément idéal pour le lait frais pour votre machine à café semi-automatique.
Il assure un rendement élevé et une qualité constante, même lorsque le personnel change fréquemment. De plus, il répond aux exigences les plus élevées en matière de traitement du lait frais tout en douceur pour une grande variété de sortes de lait.
Mousse de lait à consistance variable, chaude ou froide, parfaitement moussée par simple pression d'une touche.
Notre «PowerSteam» permet de faire mousser de manière professionnelle de grandes quantités de produits laitiers et alternatifs les plus divers. Le métier de barista est assuré automatiquement par ce «PowerSteam», qui contrôle automatiquement la température.

Avantages
Mousse de lait à consistance variable, du froid au chaud
Fonction de nettoyage lait «AutoClean»
Écran tactile de 7", vidéo compatible
Rex-Royal «Cloud» (en option)

XT

Hot Water Preparation

XT M

Characteristics

Hot Water | PowerSteam | Milk hot / cold
Heisswasser | PowerSteam | Milch heiss / kalt
Eau chaude | PowerSteam | Lait chaud / froid

HACCP
Hazard • Analysis
Critical • Control • Point
(EC) 852/2004

The XT offers very high performance for ski lodges and large businesses such as staff restaurants, care homes and hospitals.
Minimise waiting times thanks to a constant dispensing rate. The simple operation of the XT also makes it ideal for self-service.
Offer your guests a hot soup or a fine tea. Pre-definable dispensing temperatures guarantee the optimum quality for each product. Complete the beverage selection with the optional milk expansion for hot and cold milk.
The XT can be expanded with any add-on units. For example, the flavour module brings your beverages to a new level with additional flavours.

Die XT bietet sehr hohe Leistung für Berggasthäuser und Grossbetriebe wie Personalrestaurants, Heime sowie Spitäler.
Dank konstanter Bezugsleistung minimieren Sie Wartezeiten. Durch die einfache Bedienung eignet sich die XT auch hervorragend für die Selbstbedienung.
Bieten Sie Ihren Gästen eine heisse Suppe oder einen feinen Tee. Vordefinierbare Ausschanktemperaturen garantieren für jedes Produkt die optimale Qualität. Ergänzen Sie die Getränke-Auswahl mit der optionalen Milch Erweiterung für Heiss- und Kaltmilch.
Die XT ist mit beliebigen Zusatzgeräten erweiterbar. So verfeinert z.B. das Aromamodul Ihre Getränke mit zusätzlichen Geschmacksrichtungen.

Le module XT offre des performances très élevées pour les auberges de montagne et pour les grandes entreprises comme les restaurants pour personnel, les résidences ainsi que les hôpitaux.
Grâce à un débit constant, vous minimisez les temps d'attente. Grâce à sa simplicité d'utilisation, le module XT est également idéale pour le libre-service. Proposez à vos clients une soupe chaude ou un bon thé. Des températures de distribution prédéfinies garantissent une qualité optimale pour chaque produit. Complétez votre choix de boissons avec l'extension lait en option pour le lait chaud et le lait froid.
Le module XT peut être élargie par n'importe quels périphériques additionnels. Par exemple, le module d'arômes affine vos boissons avec des saveurs supplémentaires.

Highlights
Up to 100l hot water per hour
Up to 40l hot milk per hour
AutoClean function
7” TouchScreen, video-capable
Rex-Royal Cloud (optional)

Highlights
Bis zu 100l Heisswasser pro Stunde
Bis zu 40l heisse Milch pro Stunde
AutoClean-Funktion
TouchScreen 7“, videofähig
Rex-Royal Cloud (optional)

Avantages
Jusqu'à 100l d'eau chaude par heure
Jusqu'à 40l de lait chaud par heure
Fonction de nettoyage lait «AutoClean»
Écran tactile de 7", vidéo compatible
Rex-Royal «Cloud» (en option)

Overview

X-Series

XM | XMd

XM PS | XMd PS

XM

Beverages	**Getränke**	**Boissons**	**XM**	**XMd**	**XM PS**	**XMd PS**
Milk hot / cold	Milch heiss / kalt	Lait chaud / froid	●	●	●	●
Milk Foam hot / cold	Milchschaum kalt / heiss	Mousse de lait chaude / froide	●	●	●	●
One type of milk	Eine Milchsorte	Une sorte de lait	●	●	●	●
Two types of milk	Zwei Milchsorten	Deux sortes de lait	–	●	–	●
PowerSteam	PowerSteam	PowerSteam	–	–	●	●
Features	**Merkmale**	**Options**				
AutoClean function	AutoClean-Funktion	Fonction «AutoClean»	●	●	●	●
TouchScreen 7" (video capable)	TouchScreen 7" (videofähig)	L'écran tactile 7" (vidéo compatible)	●	●	●	●
Remote Access	Fernzugriff	Accès à distance	o	o	o	o
Rex-Royal Cloud	Rex-Royal Cloud	Rex-Royal «Cloud»	o	o	o	o
Dimension W | H | D mm	Abmessungen B | H | T mm	Dimensions L | H | P mm	249 | 510 | 597		249 | 510 | 597	
Weight kg	Gewicht kg	Poids kg	33-34		34-35	

XT

XT M

XT PS

XT

Beverages	**Getränke**	**Boissons**	**XT**	**XT M**	**XT PS**
Hot water (variable temperature)	Heisswasser (variable Temperatur)	Eau chaude (température variable)	●	●	●
PowerSteam	PowerSteam	PowerSteam	–	–	●
Milk hot / cold	Milch heiss / kalt	Lait chaud / froid	–	●	–
One type of milk	Eine Milchsorte	Une sorte de lait	–	●	–
Features	**Merkmale**	**Options**			
AutoClean function	AutoClean-Funktion	Fonction «AutoClean»	●	●	●
TouchScreen 7" (video-capable)	TouchScreen 7" (videofähig)	L'écran tactile 7" (vidéo compatible)	●	●	●
Remote Access	Fernzugriff	Accès à distance	o	o	o
Rex-Royal Cloud	Rex-Royal Cloud	Rex-Royal «Cloud»	o	o	o

Dimension W | H | D mm	Abmessungen B | H | T mm	Dimensions L | H | P mm	249 | 510 | 597		
Weight kg	Gewicht kg	Poids kg	34-35		

● standard | o available | – not available

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

Add-on units

Extend your Horizon

4l Cooler — all

L4
14 kg | 0.04 kW[1)]

4l Cooler — S1 | S2 | X-series

L4s with dispenser
18 kg | 0.04 kW[1)]

4l Cooler — S300 | S500

L4s with dispenser
18 kg | 0.04 kW[1)]

9l Cooler — all

L9 | L9 UBR under-counter
18 kg | 0.04 kW[1)]

9l Cooler — S1 | S2 | X-series

L9s with dispenser
20 kg | 0.04 kW[1)]

9l Cooler — S300 | S500

L9s with dispenser
21 kg | 0.04 kW[1)]

Aroma Module — S300 | S500

A
18 kg

Cup Warmer — S1 | S2 | X-series

W
17 kg | 0.16 kW[1)]

Cup Warmer — S300 | S500

W
12 kg | 0.2 kW[1)]

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

4l Cooler
S1 | S2 | X-series

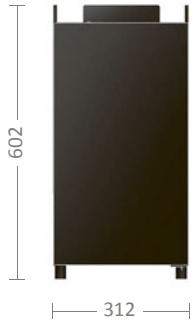
L4v with cup warmer
21 kg | 0.12 kW [1)]

4l Cooler
S300 | S500

L4v with cup warmer
21 kg | 0.12 kW [1)]

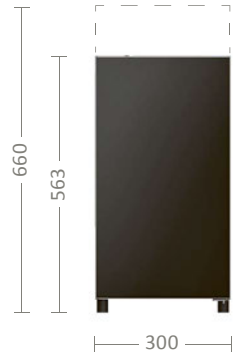
4l Cooler
S300 | S500

Fh4 with cup warmer
25 kg | 0.3 kW [1)]



10l Cooler
S300 | S500

R10
30 kg | 0.09 kW [1)]



10l Cooler
all

R10 UBR under-counter
30 kg | 0.09 kW [1)]

15l Cooler
all

L15 | L15 UBR under-counter
23 kg | 0.08 kW [1)]

Cup Dispenser
all

CD
13 kg

Payment Module
all

Flex casing | Flex CA with coin acceptor
4 kg | 5 kg

Coin Changer
all

Mynt casing | Mynt CC with coin changer
21 kg | 23 kg

available for one or two types of milk

7l Cooler

all

L7 | L7 UBR under-counter
17 kg | 0.04 kW [1)]

Aroma Module

S1 | S2 | X-series

A
16 kg

Mobile Cart

all

Water Self Supply | Pump | Filter
54 kg

Documents and media

Swiss Coffee Machines

What we stand for

Sustainability
Swissness
Family Culture
Independence

Swiss Made
Precision & Reliability
Customer Orientation
Flexibility & Agility
Commitment to Quality

Trust & Honesty
Integrity & Responsibility
Reliability

Switzerland (headquaters)

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

Germany

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

Asia | Pacific

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

International

info@rex-royal.com
www.rex-royal.com

075901 | 10/2025 | Subject to modifications