



XM

La nouvelle dimension
dans la préparation du lait frais



Préparation de lait avec le module XM

Le module XM est le complément idéal pour le lait frais, par exemple, pour votre machine à café espresso 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.

Qualité de barista

Mousse de lait à consistance variable, parfaitement moussée par simple pression d'une touche. Créez vos spécialités cafés comme un barista avec une qualité constante; chaud ou froid.



Hygiénique

Le processus de nettoyage automatique certifié HACCP garantit un nettoyage hygiéniquement irréprochable en très peu de temps et opérations.



Diversité

Le module XM peut être complété par n'importe quels appareils additionnels. Par exemple, le module d'arômes affine vos boissons grâce à des saveurs supplémentaires.



PowerSteam

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 le «PowerSteam», qui contrôle automatiquement la température.



Propriétés



Boissons

- Lait
Température variable du froid au chaud
- Mousse de lait
Consistance et température variables du froid au chaud
- Mousse de lait (XT PS)
Consistance et température variables

Caractéristiques

- Fonction nettoyage lait «AutoClean»
- Écran tactile de 7", vidéo compatible
- Rex-Royal «Cloud» (en option)

Qualité

- Matériaux de haute qualité
- Construction solide et durable
- Fabriqué en Suisse

		XM	XMd	XM PS	XMd PS
1 sorte de lait	Lait et mousse	●	●	●	●
2 sortes de lait	Lait et mousse	●	●	●	●
«PowerSteam»		●	●	●	●
Poids kg		33	33.3	33.9	34.2
Connexion électrique		A	A	B	B

Connexions électriques

A 220-240V | ~50/60 Hz | 2.0-2.4 kW
 B 380-415V | ~50/60 Hz | 4.9-5.5 kW

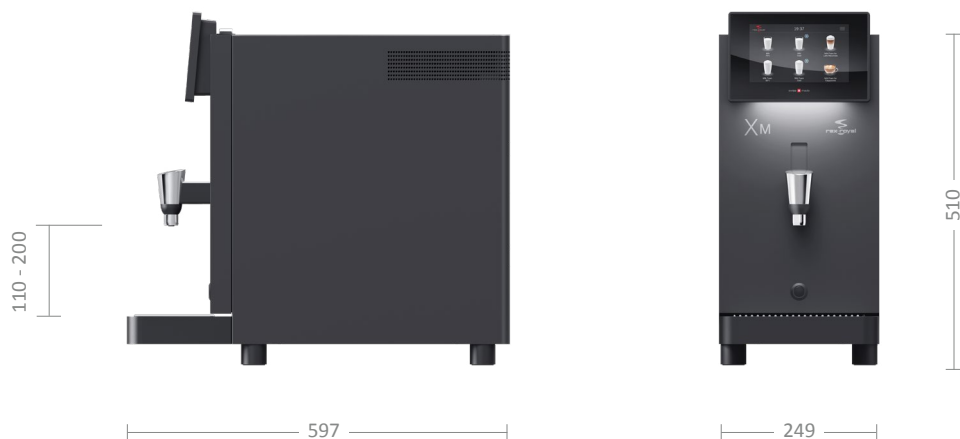
Alimentation en eau

Tuyau flexible G 3/8" L = 2000 mm
 Pression 100-500 kPa / 1-5 bars
 Dureté 5-8 dH° / 8-14 fH°
 Chlore < 30 ppm/l

Vidange

Tuyau flexible ø 27 mm L = 2000 mm
 Écoulement ø 48 mm

Dimensions



Appareils additionnels

— 210 UBR —



— 188 —

Réfrigérateur de 7l

L7 / L7 UBR (sous comptoir)
17 kg | 0,04 kW*

— 250 UBR —



— 230 —

Réfrigérateur de 9l

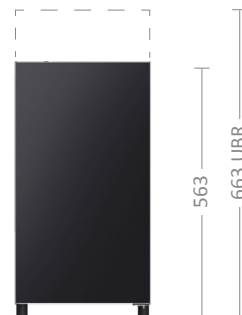
L9 / L9 UBR (sous comptoir)
18 kg | 0,04 kW*



— 230 —

Réfrigérateur de 9l

L9s avec rangement
20 kg | 0,04 kW*



— 300 —

Réfrigérateur de 10l

R10 UBR (sous comptoir)
30 kg | 0,09 kW*
1 ou 2 sortes de lait



— 255 —

Réfrigérateur de 15l

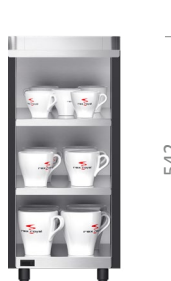
L15 / L15 UBR (sous comptoir)
23 kg | 0,08 kW*



— 178 —

Module «Arôme»

A
16 kg



— 250 —

Chauffe-tasses

W
17 kg | 0,16 kW*



— 180 —

Distributeur de gobelets

CD
13 kg

* 220-240V | ~50/60 Hz



rex-royal

19:37



Milk Foam for Latte Macchiato



Milk Foam for Cappuccino



Almond Milk PS 65°C



Milk PS Foam 65°C



Milk Cold



Milk Foam Cold



Soy Milk PS Foam 65°C



Purge

swiss made

XM

rex-royal



Durabilité

Personnel



Fabriqué en Suisse

Haute qualité et robuste

Suisse (siège social)

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

International

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

Allemagne

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

Asie | Pacifique

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

