



# 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 révèle 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

**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 degrés de finesse.

Grâce à la sortie café chauffée optionnelle, vous aurez toujours un expresso 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" viennent compléter l'offre.

Rex-Royal Coffee Grinder

2 precision grinders | up to 40% faster  
2 Präzisions-Mahlwerke | bis zu 40% schneller  
2 moulins de précision | jusqu'à 40% plus rapide

# Professional

## More than just Coffee



**The S300** processes two types of milk, and up to three types for the CF models. 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. With the flavour module, you can refine your beverages with up to three different flavours. The automatic HACCP-certified cleaning process guarantees hygienically flawless operation with minimal time expenditure.

**Die S300** verarbeitet zwei Milchsorten und bis zu drei bei den CF-Modellen. Unser PowerSteam ermöglicht das professionelle Aufschäumen gröserer Mengen verschiedener Milch- und Alternativprodukte. Das Barista Handwerk übernimmt der PowerSteam automatisch und temperaturüberwacht. Mit dem Aromamodul, verfeinern Sie ihre Getränke zusätzlich mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Der automatische HACCP zertifizierte Reinigungsprozess garantiert einen hygienisch einwandfreien Betrieb bei minimalem Zeitaufwand.

**La S300** traite deux sortes de lait et jusqu'à trois pour les modèles «CompactFoam» (CF). 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. Avec le module d'arômes vous pouvez affiner vos boissons avec jusqu'à trois parfums différents. Le processus de nettoyage automatique du lait certifié HACCP garantit un service hygiéniquement irréprochable en très peu de temps et opérations.



Greater milk variety



Variable milk foam



# 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

**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

**Flexible Payment Solutions**

MDB compatible system for the connection of wide range of payment systems  
MDB-kompatibles System für die Anbindung an unterschiedlichste Bezahlsysteme  
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.

**Rex-Royal Cloud | Always connected – worldwide**

# Sustainable

Produced in Switzerland



**Convinced of Swiss quality**, we have been researching, developing and producing in Dällikon 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

**Machine Dimensions:**

- S300:** Height: 70 - 170 mm, Width: 610 mm, Depth: 342 mm.
- 10.1" TouchScreen:** Height: 150 mm, Width: 602 mm, Depth: 758 mm.
- S300:** Height: 337 mm, Width: 225 mm, Depth: 225 mm.
- 4l Cooler:** Height: 553 mm, Width: 225 mm, Depth: 225 mm.
- L4:** Height: 553 mm, Width: 225 mm, Depth: 225 mm.
- L4s (with Dispenser):** Height: 553 mm, Width: 225 mm, Depth: 225 mm.
- L4v (with cup warmer):** Height: 553 mm, Width: 225 mm, Depth: 335 mm.
- Fh4 (with cup warmer):** Height: 602 mm, Width: 335 mm, Depth: 188 mm.
- 7l / L7 UBR (under-counter):** Height: 495 mm, Width: 188 mm, Depth: 208 (UBR).
- Aroma Module:** Height: 564 mm, Width: 178 mm, Depth: 255 mm.
- 15l Cooler:** Height: 600 mm, Width: 312 mm, Depth: 230 mm.
- 9l Cooler:** Height: 390 mm, Width: 230 mm, Depth: 230 mm.
- 10l Cooler:** Height: 601 mm, Width: 230 mm, Depth: 230 mm.
- R10 / R10 UBR (under-counter):** Height: 702 (UBR) mm, Width: 312 mm, Depth: 230 mm.
- Mobile Cart:** Height: 900 mm, Width: 850 x 705 mm, Depth: 557 mm.

**Machine Versions:**

Model	Weight	Functions
S300 CT	42 kg   A/B	Coffee, Hot Water
S300 CTH	46 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Steam
S300 CTI	44 kg   A/B	Coffee, Hot Water, Fresh Milk
S300 CTIH	48 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Steam, Fresh Milk
S300 CST	47 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Steam, Fresh Milk, Instant Products
S300 CSTI	49 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Steam, Fresh Milk, Instant Products, Instant Getränke
S300 MCT	48 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Instant Hopper
S300 MCTI	50 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Instant Hopper, Fresh Milk
S300 MCST	49 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Instant Hopper, Steam, Fresh Milk
S300 MCSTI	51 kg   A/B/D	Coffee, Hot Water, Instant Hopper, Steam, Fresh Milk, Instant Products
S300 MCT-CF	48 kg   A/B/C	Coffee, Hot Water, Instant Hopper, Fresh Milk, Instant Getränke
S300 MCTI-CF	50 kg   A/B/C	Coffee, Hot Water, Instant Hopper, Fresh Milk, Instant Products, Instant Getränke

**Filler Capacity:**

Component	Capacity
Beans 2 grinders	1.2 kg / hopper
Instant hopper	0.8 kg <sup>1)</sup> / hopper
Coffee drawer	750 g

**Water Supply:**

Parameter	Value
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

**Electrical Connection:**

Parameter	Value
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:**

Parameter	Value
Tube	Ø 23 mm L = 2000 mm
Drain	Ø 48 mm

**Add-on Units:**

- Cup Warmer:** Height: 602 mm, Width: 275 mm, Depth: 180 mm.
- Cup Dispenser:** Height: 510 mm, Width: 180 mm, Depth: 130 mm.
- Payment Module:** Height: 480 mm, Width: 130 mm, Depth: 130 mm.
- Coin Changer:** Height: 557 mm, Width: 163 mm, Depth: 163 mm.
- Mobile Cart:** Height: 900 mm, Width: 850 x 705 mm, Depth: 557 mm.

**Icons:**

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

<sup>1)</sup> depending on type of powder

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



#### Schweiz (Hauptsitz)

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

#### International

[info@rex-royal.com](mailto:info@rex-royal.com)  
[www.rex-royal.com](http://www.rex-royal.com)

#### Deutschland

Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH  
Bahnhofstrasse 104  
D-79618 Rheinfelden  
T: +49 7623 7414 0  
[info@rex-royal.de](mailto:info@rex-royal.de)  
[www.rex-royal.de](http://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](mailto:info@rex-royal.com)  
[www.rex-royal.com](http://www.rex-royal.com)



Documents and media

