



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

Already in the basic version the patented metal brewing unit with a volume of up to 26 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.

X-TractionControl ensures a consistently high-quality flavour experience with precise extraction of the coffee aroma. The S300 is completed by the high-performance boiler with up to 33 litres of hot water per hour and the intuitive, video-capable 10.1-inch touch screen.

Bereits in der Grundausrüstung sorgt die patentierte Metallbrühgruppe, die bis zu 26 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.

Für ein gleichbleibend hochwertiges Geschmackserlebnis sorgt X-TractionControl mit präziser Extraktion des Kaffeearomas. Der leistungsstarke Boiler mit bis zu 33 Litern Heisswasser pro Stunde und der intuitive, videofähige 10.1 Zoll Touch-Screen runden das Angebot ab.

Même dans sa version de base, le groupe de percolation café métallique «Rex-Royal» pouvant contenir jusqu'à 26 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.

Pour une expérience gustative de qualité élevée et constante, X-TractionControl assure une extraction précise de l'arôme du café. La puissante chaudière d'une performance allant jusqu'à 33 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

Two precision grinders | up to 40 % faster

Zwei Präzisions-Mahlwerke | bis zu 40 % schneller

Drei 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 grösserer 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

Kontaktloser Produktebezug via QR-Code

Distribution de produits sans contact par code QR

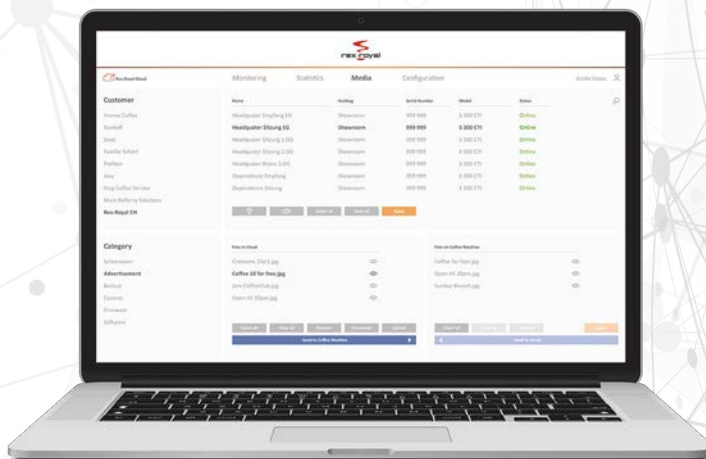


Telemetry

Analysis | Statistics | Advertisement | Predictive Maintenance

Analysen | Statistiken | Werbung | vorausschauende Wartung

Analyses | Statistiques | Publicité | Maintenance préventive



Remote Access

Remote Access for external support

Remote Access für externen Support

Accès à distance pour le support externe



Rex-Royal Cloud | Always connected – worldwide



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.



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 43 kg | A/B



S300 CTH 46 kg | A/B/C



S300 CTI 44 kg | A/B



S300 CTIH 48 kg | A/B/C



S300 CST 51 kg | A/B/C



S300 CSTI 52 kg | A/B/C



S300 MCT 52 kg | A/B/C



S300 MCTI 54 kg | A/B/C



S300 MCST 53 kg | A/B/C



S300 MCSTI 55 kg | A/B/C



S300 MCT-CF 52 kg | B/D/E



S300 MCTI-CF 57 kg | B/D/E



Filling Capacity

Beans 2 grinders up to 1.2 kg / 1.2 kg
Instant hopper 0.8 kg¹⁾ / container
Coffee drawer up to 1000 g

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

A 220-240V | ~50/60 Hz | 1.9-2.3 kW
B 220-240V | ~50/60 Hz | 2.0-2.4 kW
C 220-240V | ~50/60 Hz | 2.8-3.3 kW
D 380-415V | ~50/60 Hz | 4.7-5.3 kW
E 380-415V | ~50/60 Hz | 5.4-6.4 kW



Coffee
Kaffee
Café



Hot Water
Heisswasser
Eau chaude



Hot Water Pro
Heisswasser Pro
Eau chaude Pro



Steam
Dampf
Vapeur



Fresh Milk
Frischmilch
Lait frais



CompactFoam
CompactFoam
CompactFoam



Instant Products
Instant Getränke
Produits instantanés

1) depending on type of powder



4 l cooler

L4
14 kg | 0.04 kW²⁾



4 l cooler

L4s with Dispenser
18 kg | 0.04 kW²⁾



4 l cooler

L4v with cup warmer
21 kg | 0.12 kW²⁾



4 l cooler

Fh4 with cup warmer
25 kg | 0.3 kW²⁾



9 l cooler

L9 | L9 UBR under-counter
18 kg | 0.04 kW²⁾



9 l cooler

L9s with dispenser
21 kg | 0.04 kW²⁾



10 l cooler

R10 | R10 UBR under-counter
30 kg | 0.09 kW²⁾



15 l cooler

L15 | L15 UBR under-counter
23 kg | 0.08 kW²⁾



Cup warmer

W
12 kg | 0.2 kW



Cup dispenser

CD
13 kg



Payment module

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



Coin changer

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





7 l cooler

L7 | L7 UBR under-counter
17 kg | 0.04 kW²⁾



Aroma module

A
18 kg



Mobile cart

Water Self Supply | Pump | Filter
54 kg



Documents and media



Schweiz (Hauptsitz)

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

International

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

Deutschland

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

