



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 chocolâtées 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

Extraction is a crucial factor in the preparation of a perfect coffee. For our patented metal brewing unit, which can hold up to 26 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 26 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 26 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.



Rex-Royal Coffee Grinder

up to three long-life precision grinder

bis zu drei Hochleistungs-Präzisions-Mahlwerke

jusqu'à trois moulins de précision à longue durée de vie

Professional

More than just Coffee



The S500 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 S500 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 S500 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



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.

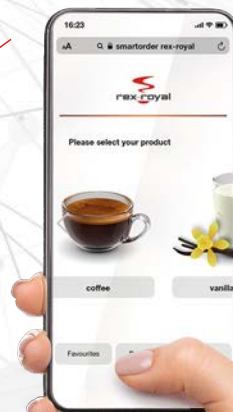


SmartOrder

Contactless Product Dispensing via QR Code

Kontaktloser Produktebezug via QR-Code

Distribution de produits sans contact par code QR

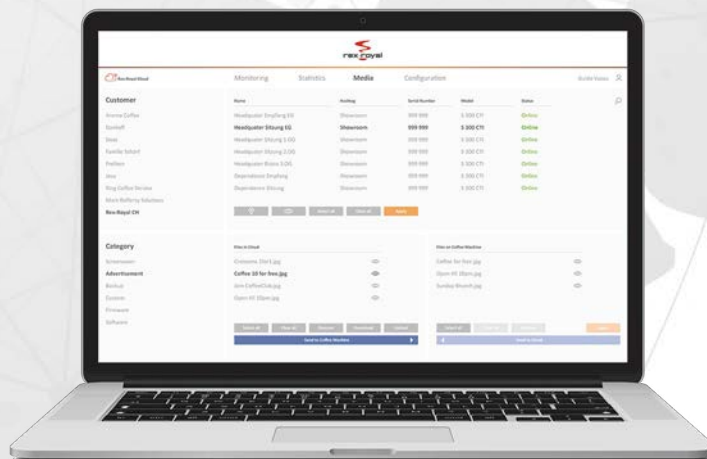


Telemetry

Analysis | Statistics | Advertisement | Predictive Maintenance

Analysen | Statistiken | Werbung | vorausschauende Wartung

Analyses | Statistiques | Publicité | Maintenance préventive



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

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



S500 CTH 67 kg



S500 CTIH 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



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	up to 1.3 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	Hot Water Pro Heisswasser Pro Eau chaude Pro	Steam Dampf Vapeur	Fresh Milk Frischmilch Lait frais	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

