



Rex-Royal S2

Quality on All Levels



Rex-Royal S2

Quality on All Levels





Real passion and 100 percent Swissness. All this and more is contained in the Rex-Royal S2, the professional coffee machine for medium capacity requirements. An intuitive, video-capable 7" touch screen offers a whole range of individual beverage creations – from espresso, the classic coffee, to numerous milk and mixed beverages such as cappuccino, latte macchiato or hot chocolate. With the optional CompactFoam, you can also prepare the perfect hot or cold milk foam at the touch of a button, allowing you to offer an even greater variety of beverages.

This professional machine makes it possible to dispense one or two cups coffees, hot water and steam at the same time.

Echte Leidenschaft und 100 % Swissness. Dies und mehr steckt in der Rex-Royal S2, der Profikaffeemaschine für den mittleren Kapazitätsbedarf. Ein intuitiver, videofähiger 7" TouchScreen bietet eine ganze Bandbreite individueller Getränkekreationen an – vom Espresso, dem klassischen Kaffee, bis zu zahlreichen Milch- und Mischgetränken wie Cappuccino, Latte Macchiato oder heisse Schokolade. Mit dem optionalen CompactFoam können Sie zusätzlich den perfekten, warmen oder kalten Milchschaum auf Knopfdruck zubereiten und damit eine noch grössere Getränkevielfalt anbieten.

Diese Profimaschine macht es möglich, gleichzeitig einen oder zwei Kaffees, Heisswasser und Dampf zu beziehen.

Une véritable passion et à 100 % Suisse. Tout cela et bien plus encore se trouve dans la S2 de Rex-Royal, la machine à café professionnelle pour les besoins de moyenne capacité.

Un écran tactile de 7", intuitif et vidéo compatible, offre toute une gamme de créations de boissons individuelles – de l'espresso, du café classique, jusqu'aux nombreuses boissons lactées et mélangées telles que le cappuccino, le latte macchiato ou le chocolat chaud. Grâce au système «CompactFoam» en option, vous pouvez également préparer la mousse fine de lait chaude ou froide parfaite par simple pression d'une touche, afin d'offrir une diversité de boissons encore plus variée.

Cette machine professionnelle permet de distribuer un ou deux cafés, de l'eau chaude et de la vapeur simultanément.

Innovation & Sustainability

High Quality Components

Bean Container

Bean container 1.5kg capacity
Bohnenbehälter 1.5kg Kapazität
Trémie café d'une capacité de 1,5 kg

Control Unit

Intelligent control unit
Intelligente Steuereinheit
Unité de commande intelligente

TouchScreen

Video-capable 7" TouchScreen
Videofähiger 7" TouchScreen
Écran tactile de 7" vidéo compatible

Beverage Outlet

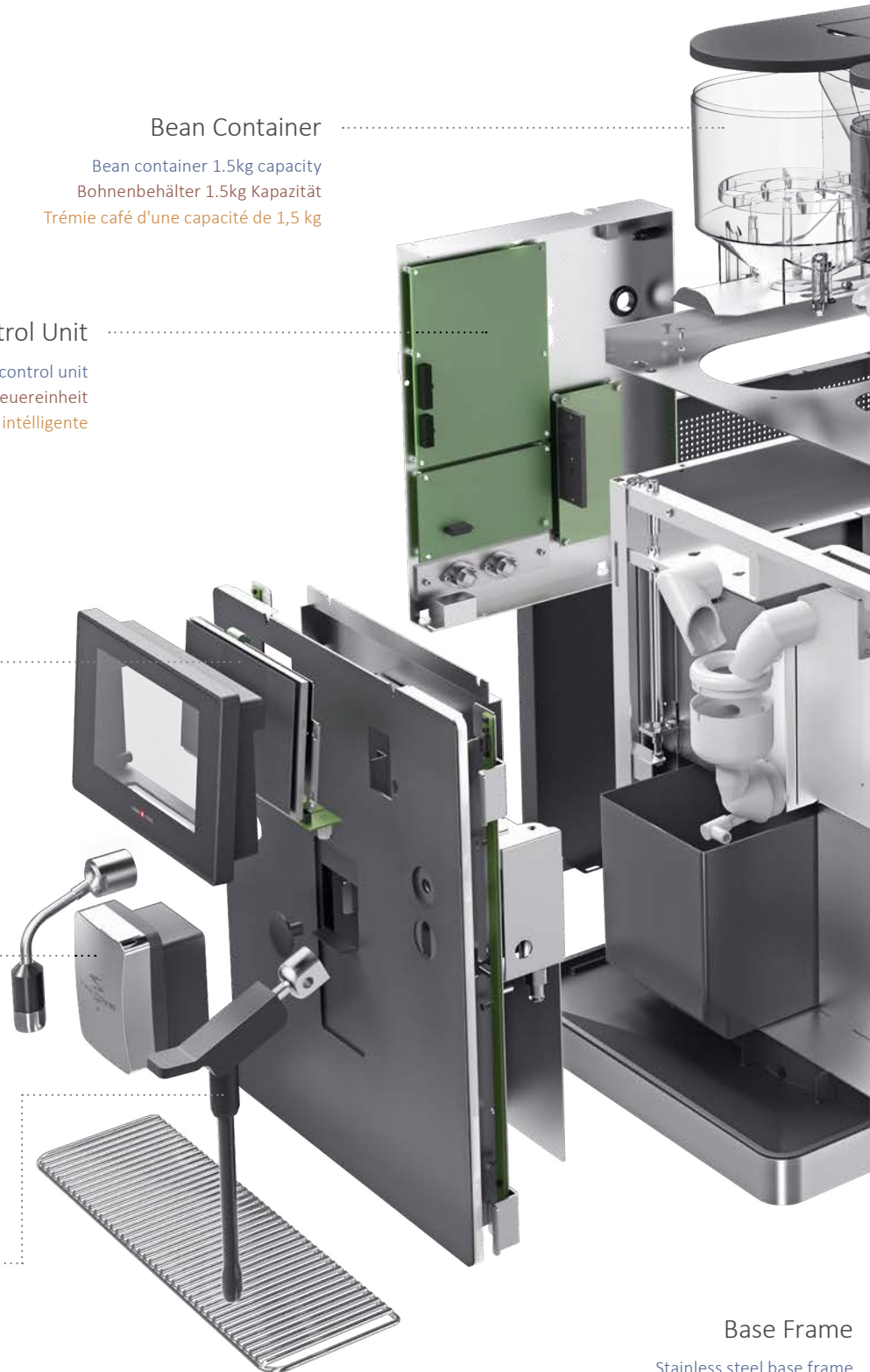
Multifunctional beverage outlet
Multifunktionaler Getränkeauslauf
Sortie de boissons multifonctionnelle

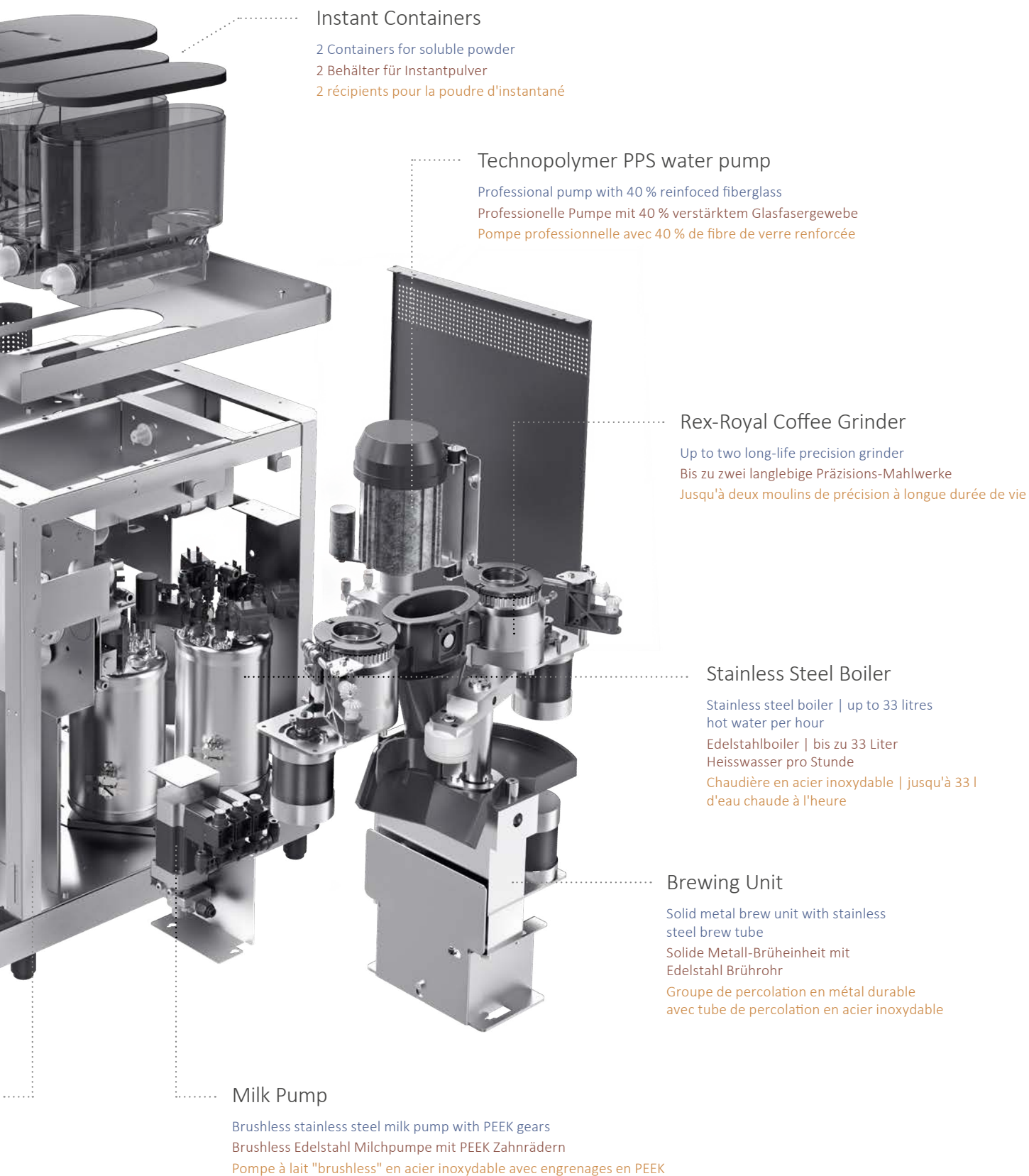
PowerSteam

PowerSteam for temperature controlled
foaming up of milk
PowerSteam für temperatur-überwachte
Aufschäumung der Milch
«PowerSteam» pour le moussage du lait
à température contrôlée

Base Frame

Stainless steel base frame
Edelstahl Grundrahmen
Châssis de base en acier inoxydable





Variations on a Touch

Milk, Instant and More



The S2 processes up to two types of milk for all M 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 S2 verarbeitet bis zu zwei Milchsorten bei allen M-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 S2 peut traiter jusqu'à deux sortes de lait sur tous les modèles M. 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



Flexible Solutions

Add-on Units at Your Choice





Communication

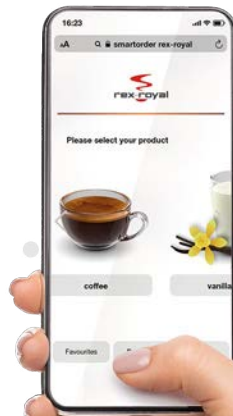
Get Connected

SmartOrder

Contactless Product Dispensing via QR Code

Kontaktloser Produktebezug via QR-Code

Distribution de produits sans contact par code QR

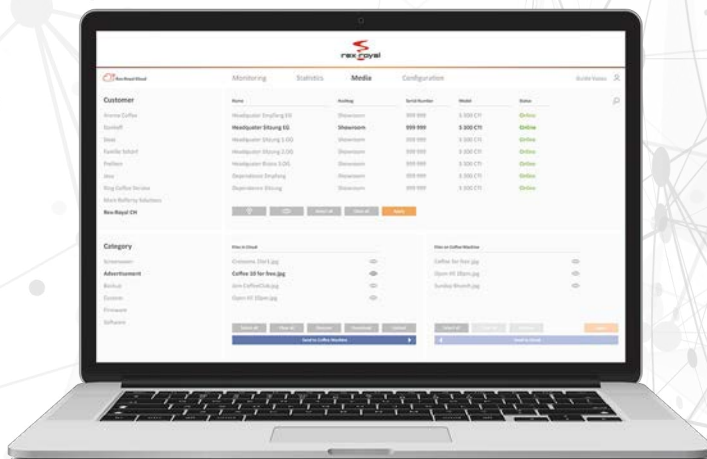


Telemetry

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.



The Rex-Royal Competence

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.

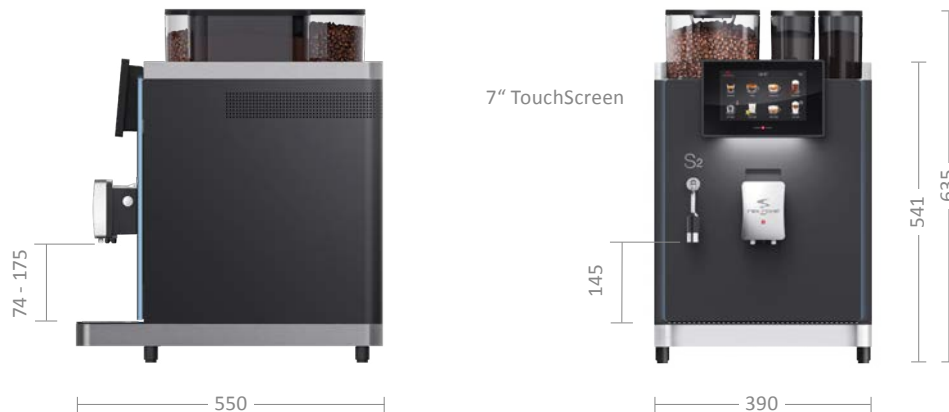
Überzeugt von der Schweizer Qualität, forschen, entwickeln und produzieren wir seit Jahrzehnten in Dällikon bei Zürich. Die Unternehmensführung ist nach wie vor bei der Familie Sager angesiedelt und steht für Kontinuität hinsichtlich Zuverlässigkeit, Leistungsversprechen und Nachhaltigkeit.

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



S2 CT 46 kg | A/C



S2 CTH 48 kg | A/C/D



S2 CTI 48 kg | A/C



S2 CTIH 50 kg | A/C/D



S2 CST 49 kg | A/C/D



S2 CSTI 51 kg | A/C/D



S2 MCT 49 kg | A/C/D



S2 MCTI 51 kg | A/C/D



S2 MCST 49 kg | A/C/D



S2 MCSTI 51 kg | A/C/D



S2 MCT-CF 53 kg | B/C/E



S2 MCTI-CF 55 kg | B/C/E



Filling Capacity

Beans 1 grinder	1.5 kg
Beans 2 grinders	1.0 kg / hopper
Instant hopper	1.0 kg ¹⁾ / hopper
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	220-240 V ~50/60 Hz 1.9-2.3 kW
B	220-240 V ~50/60 Hz 2.0-2.4 kW
C	220-240 V ~50/60 Hz 2.8-3.3 kW
D	380-415 V ~50/60 Hz 5.4-6.4 kW
E	380-415 V ~50/60 Hz 4.7-5.3 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⁾



7 l cooler

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



9 l cooler

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



9 l cooler

L9s with dispenser
20 kg | 0.04 kW²⁾



10 l cooler

R10 UBR under-counter
30 kg | 0.09 kW²⁾



15l Cooler

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



Cup warmer

W
17 kg | 0.16 kW²⁾



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





Aroma module

A
16 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

