



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 Getränkecreations 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.

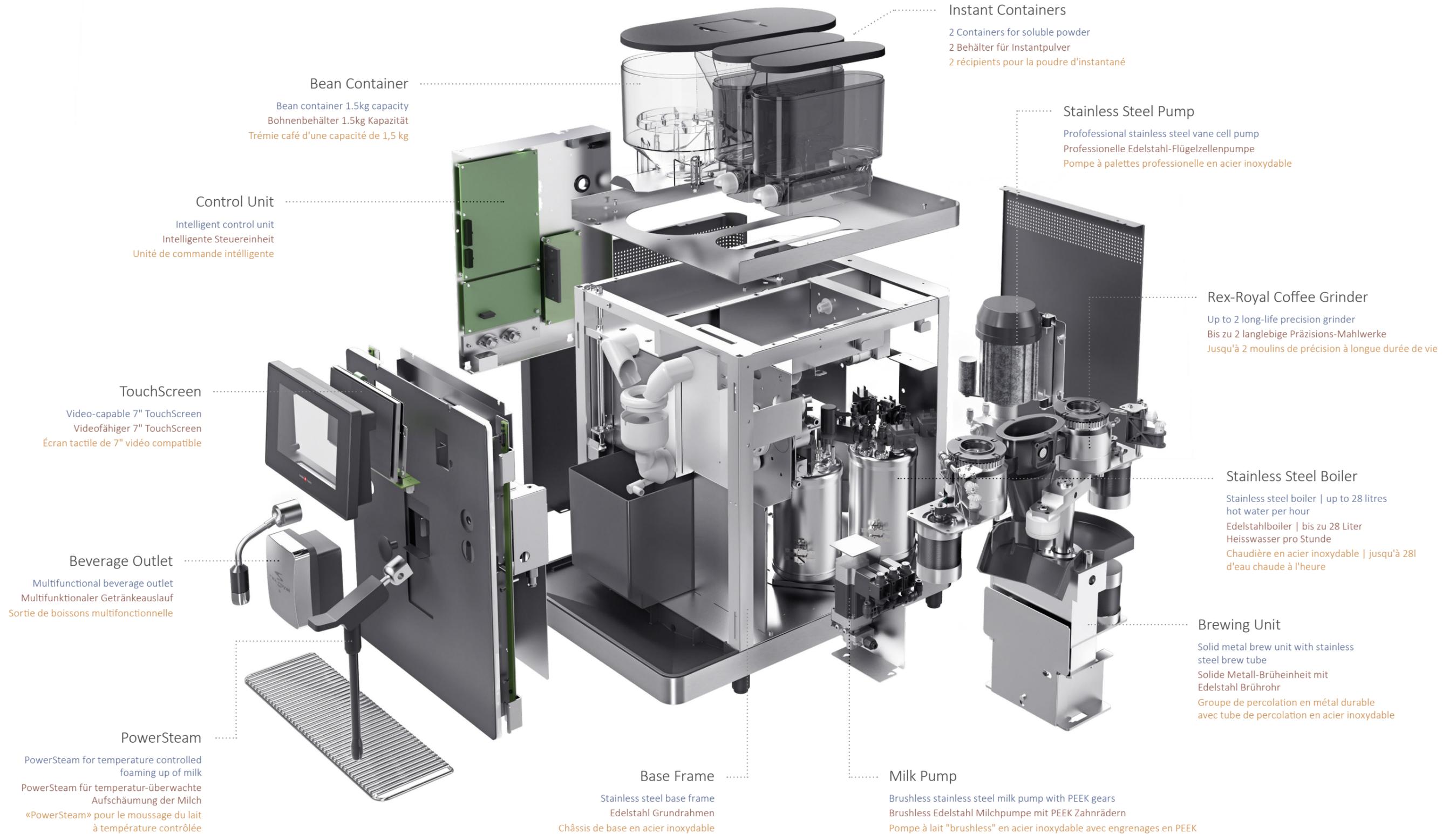
Une véritable passion et à 100 % Suisse. Tout cela et bien plus encore se trouve dans la S2 de Rex-Royal, la machine à café professionnelle pour les besoins de moyenne capacité.

Un écran tactile de 7", intuitif et vidéo compatible, offre toute une gamme de créations de boissons individuelles – de l'expresso, 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

Instant Containers

2 Containers for soluble powder
2 Behälter für Instantpulver
2 récipients pour la poudre d'instantané

Control Unit

Intelligent control unit
Intelligente Steuereinheit
Unité de commande intelligente

Stainless Steel Pump

Professional stainless steel vane cell pump
Professionelle Edelstahl-Flügelzellenpumpe
Pompe à palettes professionnelle en acier inoxydable

Rex-Royal Coffee Grinder

Up to 2 long-life precision grinder
Bis zu 2 langlebige Präzisions-Mahlwerke
Jusqu'à 2 moulins de précision à longue durée de vie

TouchScreen

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

Stainless Steel Boiler

Stainless steel boiler | up to 28 litres
hot water per hour
Edelstahlboiler | bis zu 28 Liter
Heisswasser pro Stunde
Chaudière en acier inoxydable | jusqu'à 28l
d'eau chaude à l'heure

Beverage Outlet

Multifunctional beverage outlet
Multifunktionaler Getränkeauslauf
Sortie de boissons multifonctionnelle

Brewing Unit

Solid metal brew unit with stainless
steel brew tube
Solide Metall-Brüheinheit mit
Edelstahl Brührohr
Groupe de percolation en métal durable
avec tube de percolation en acier inoxydable

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

Milk Pump

Brushless stainless steel milk pump with PEEK gears
Brushless Edelstahl Milchpumpe mit PEEK Zahnradern
Pompe à lait "brushless" en acier inoxydable avec engrenages en PEEK

Variations on a Touch

Milk, Instant and More



The S2 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 S2 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 S2 peut traiter 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



Flexible Solutions

Add-on Units at Your Choice

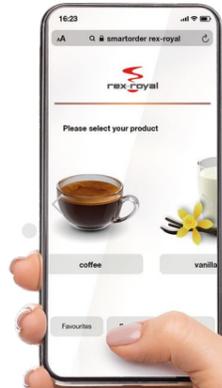


Communication

Get Connected

SmartOrder

Contactless Product Dispensing via QR Code
Kontaktloser Produktebezug via QR-Code
Distribution de produits sans contact par code QR



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

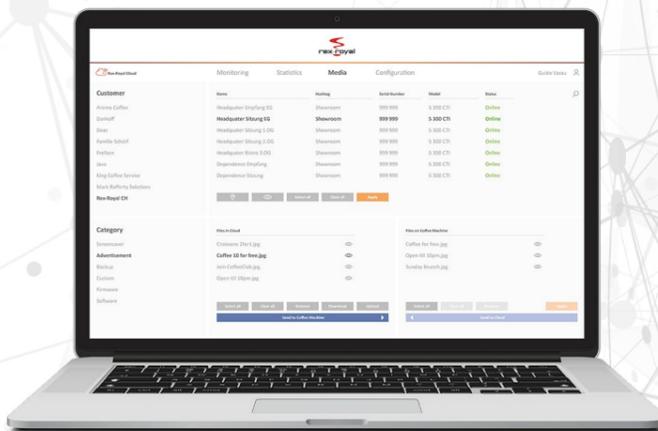


Private Label

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.

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

 Rex-Royal Cloud | Always connected – worldwide



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.

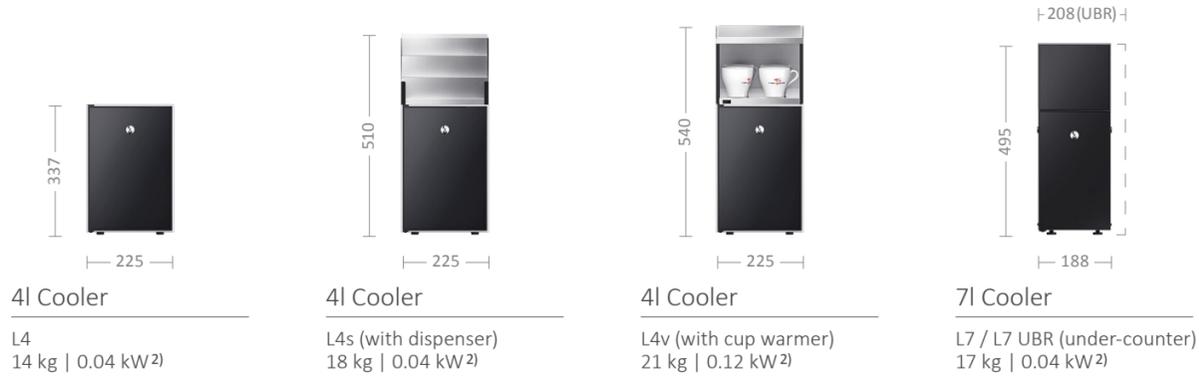


Rex-Royal AG
Engineered & Produced in Switzerland



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 MCTI-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	750 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

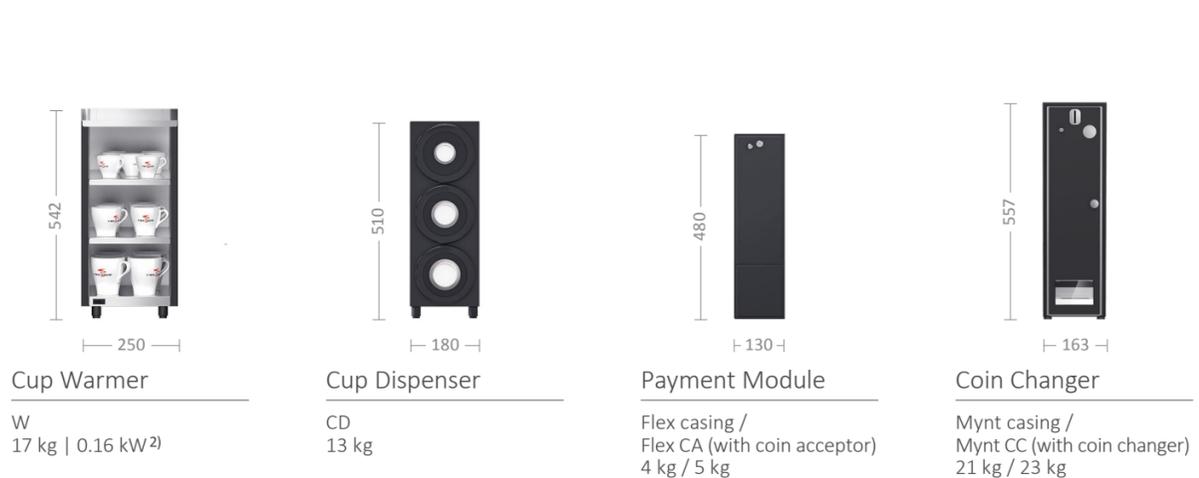
Drain

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 5.4-6.4 kW
E	380-415V ~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	Instant Products Instant Getränke Produits instantanés
--------------------------	--	--	--------------------------	---	--



Mobile Cart
Water Self Supply | Pump | Filter
54 kg

1) depending on type of powder

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



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

