



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-inch 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-Zoll 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.

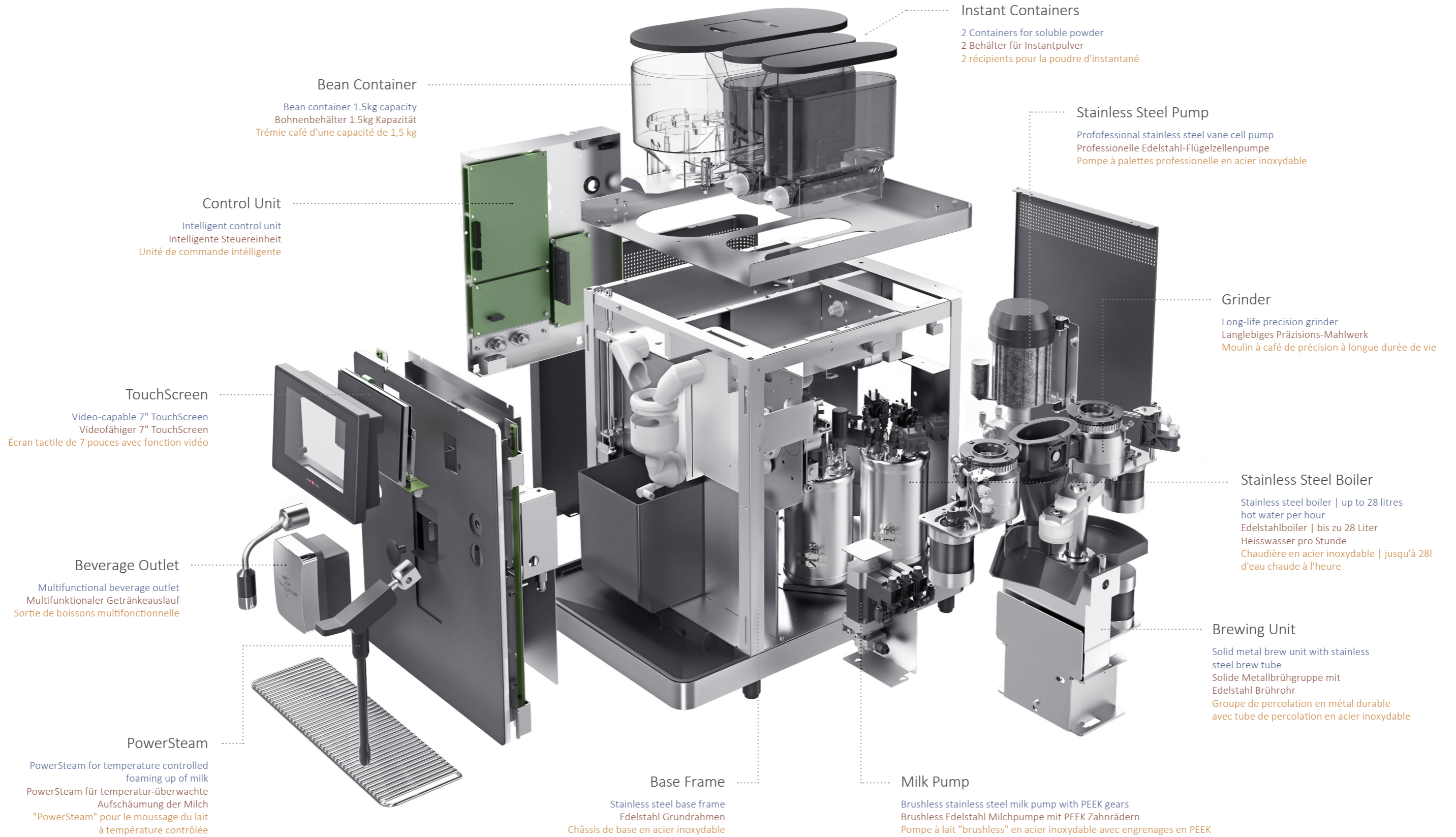
Une véritable passion et à 100 % Suisse. Tout cela et bien plus encore se trouve dans la S2 de Rex-Royal, la machine à café professionnelle pour les besoins de moyenne capacité.

Un écran tactile de 7 pouces, intuitif et compatible vidéo, 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

Grinder

Long-life precision grinder
Langlebiges Präzisions-Mahlwerk
Moulin à café de précision à longue durée de vie

TouchScreen

Video-capable 7" TouchScreen
Videofähiger 7" TouchScreen
Écran tactile de 7 pouces avec fonction vidéo

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 Metallbrühgruppe 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



With the efficient Rex Royal milk system, the S2 processes fresh milk into micro-foam at the touch of a button and can therefore prepare all milk specialities such as cappuccino or latte macchiato in constant perfect quality. Our CompactFoam models also offer you the option of enjoying cold and hot micro-foam consistently, e.g. luscious thick foam or silky Barista foam – with the choice of single or double serving. Foam your milk manually by using the steam lance with the S2, like a barista or you can leave this task to the temperature-controlled, automatic PowerSteam.

Whether chocolate or vanilla – with the two instant containers, creamy and delicious beverages can be served. The aroma module additionally extends your choice of beverages with up to three different flavours. Serve a caramelized latte macchiato, a fruity mixed beverage or an Irish coffee.

The automatic HACCP-certified cleaning process guarantees hygienic operation.

Mit dem effizienten Rex-Royal-Milchsystem verarbeitet die S2 Frischmilch auf Knopfdruck zu feinporigem Schaum und kann somit alle Milchspezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato in perfekter Qualität zubereiten.

Unsere CompactFoam Modelle bieten zusätzlich die Möglichkeit kalten und warmen Milchschaum in variabler Konsistenz, z.B. als Compact- oder Barista-Schaum, auch im Doppelbezug zu genießen. Auf Wunsch können Sie mit der S2, wie ein Barista, mit der Dampfzange die Frischmilch selber schäumen oder Sie überlassen es dem temperaturüberwachten, automatischen PowerSteam.

Ob Schokolade oder Vanille – mit den zwei integrierten Instantbehältern lassen sich cremig-zarte Kreationen zubereiten. Das Aromamodul verfeinert ihre Getränke zusätzlich mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Servieren Sie einen karamellisierten Latte Macchiato, ein fruchtiges Mischgetränk oder einen Irish-Coffee.

Der automatische HACCP zertifizierte Reinigungsprozess garantiert einen hygienisch einwandfreien Betrieb.

Grâce au système de lait efficace de Rex Royal, la S2 transforme le lait frais en une mousse fine par simple pression d'une touche et peut ainsi préparer toutes les spécialités lactées telles que le cappuccino ou le latte macchiato dans une qualité parfaite.

Nos modèles « CompactFoam » offrent également la possibilité de savourer une mousse fine de lait froide et chaude à consistance variable, par ex. sous forme de mousse Compacte ou Barista, et même en double produit. Si vous souhaitez, avec la S2, vous pouvez mousser vous-même le lait frais, comme un barista, à l'aide de la lance vapeur, ou vous le confiez au « PowerSteam » automatique à surveillance de température.

Que ce soit chocolat ou vanille - avec les deux récipients d'instantanés intégrés, vous pouvez préparer des créations crémeuses et onctueuses. Le module aromatique affine en outre vos boissons avec jusqu'à trois arômes différents. Servez un latte macchiato caramélisé, une boisson mélangée fruitée ou un Irish Coffee.

Le processus de nettoyage automatique certifié HACCP garantit un service hygiéniquement irréprochable.



Flexible Solutions

Add-on Units at Your Choice

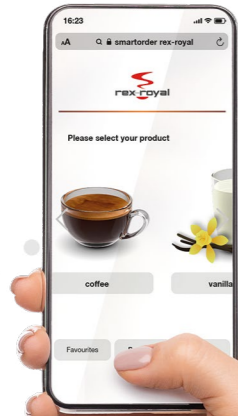


Communication

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

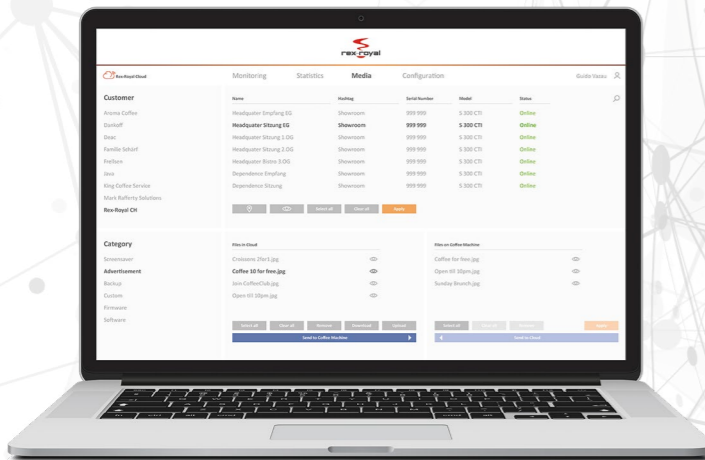


Private Label

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.

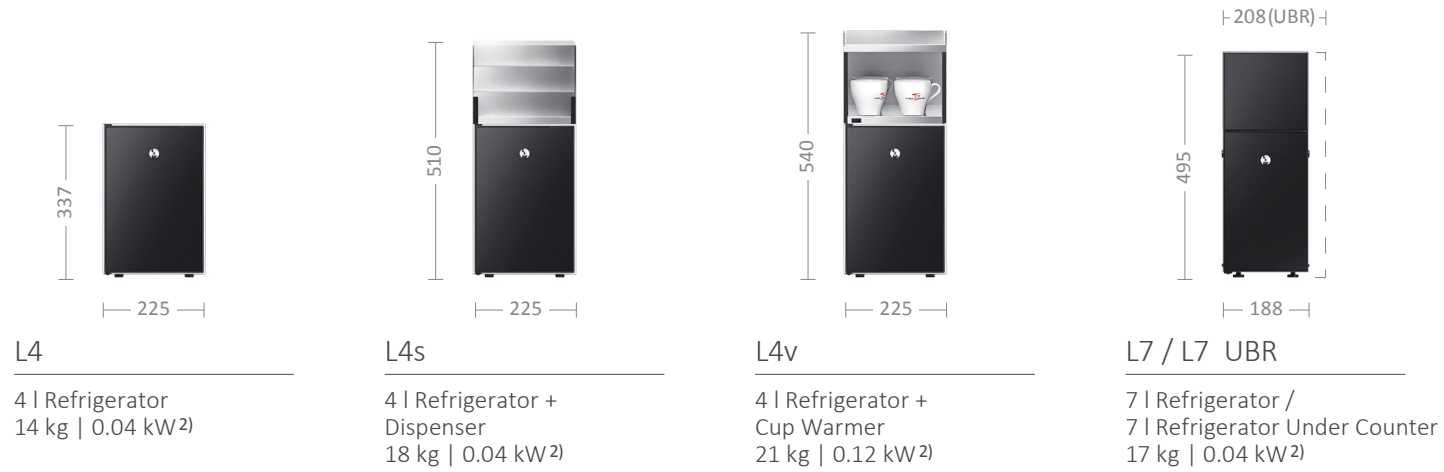
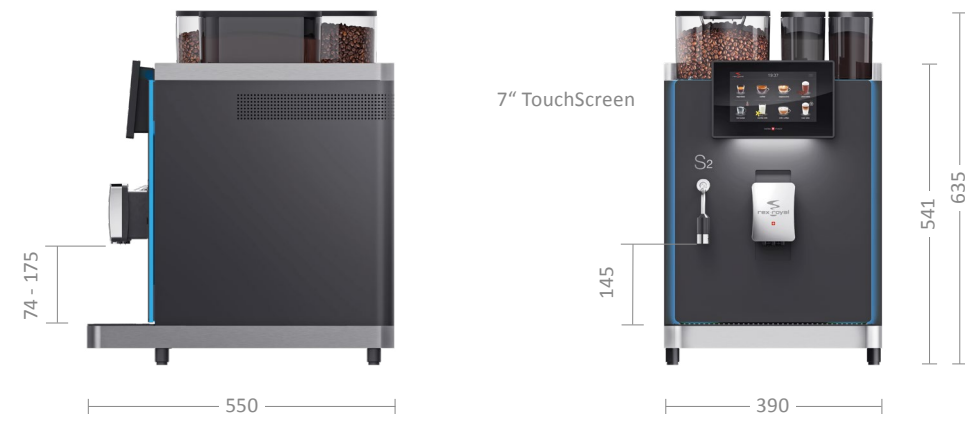
Überzeugt von der Schweizer Qualität, forschen, entwickeln und produzieren wir seit Jahrzehnten in Dällikon bei Zürich. Die Unternehmensführung ist nach wie vor bei der Familie Sager angesiedelt und steht für Kontinuität hinsichtlich Zuverlässigkeit, Leistungsversprechen und Nachhaltigkeit.

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.



Configurations

Machine Versions and Add-on Units



L4

4 | Refrigerator
14 kg | 0.04 kW²⁾

L4s

4 | Refrigerator +
Dispenser
18 kg | 0.04 kW²⁾

L4v

4 | Refrigerator +
Cup Warmer
21 kg | 0.12 kW²⁾

L7 / L7 UBR

7 | Refrigerator /
7 | Refrigerator Under Counter
17 kg | 0.04 kW²⁾

S2 CT 46 kg | A/C S2 CT-H 48 kg | A/C/D S2 CTI 48 kg | A/C



S2 CTI-H 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 kg¹⁾ / 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



1) depending on type of powder



L9 / L9 UBR

9 | Refrigerator /
9 | Refrigerator Under Counter
18 kg | 0.04 kW²⁾

L9s

9 | Refrigerator +
Dispenser
20 kg | 0.04 kW²⁾

R10 UBR

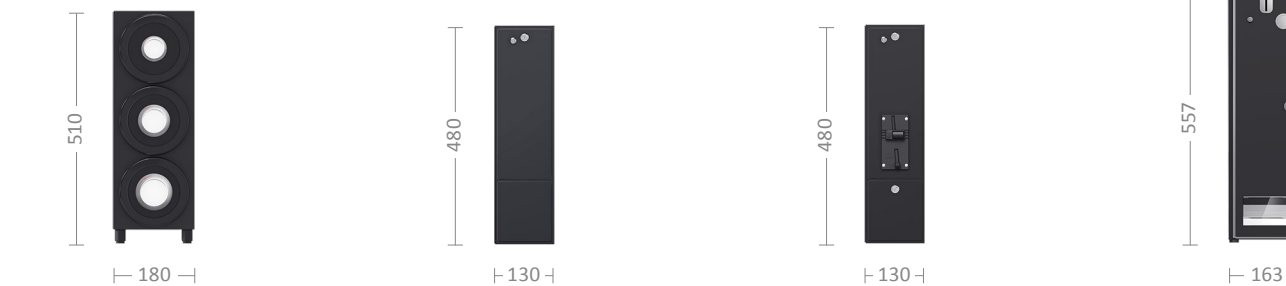
10 | Refrigerator Under Counter
30 kg | 0.09 kW²⁾

A

Aroma Module
16 kg

W

Cup Warmer
17 kg | 0.16 kW²⁾



CD

Cup Dispenser
13 kg

FLEX

Payment Module
4 kg

FLEX CA

Payment Module +
Coin Acceptor
5 kg

CC

Coin Changer
18 kg



Mobile Cart

Water Self Supply / Pump / Filter
54 kg

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



S2 Brochure



Portfolio



Installation



Rex-Royal Cloud



Rex-Royal Switzerland (Headquarter)

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

Rex-Royal Germany

Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | D-79618 Rheinfelden
T: +49 7623 7414 0 | info@rex-royal.de | www.rex-royal.de

Rex-Royal Asia

Rex-Royal Asia Pte. Ltd. | 8 Wilkie Road | #03-01 Wilkie Edge | Singapore 228095
T: +65 9691 6730 | info@rex-royal.ch | www.rex-royal.ch

