



Rex-Royal S500 MCST



Rex-Royal S500 MCST

La performante Rex-Royal S500 MCST vient étoffer la version CST (café, vapeur et eau chaude) avec le système de lait frais « Rex-Royal ». Faire mousser manuellement le lait tel un barista professionnel ou bien préparer la mousse sur simple pression de bouton: vous avez le choix. L'agréable largeur de travail de 45 cm fait de cette expérience un véritable jeu d'enfants.

Les puissantes chaudières pour l'eau chaude et la vapeur garantissent une qualité de produit constante en mode simple comme en mode double. Ainsi vous pouvez simultanément préparer un café ou une boisson mixte et sortir de l'eau chaude. La version standard est équipée de deux moulins haute précision. Evidemment tous les modèles S500 peuvent être pourvus d'un troisième moulin (option). Les tasses peuvent être préchauffées sur le support de tasses prévu à cet effet (option).

Traits



M- Lait frais



S- Vapeur



T- Eau chaude



C- Café

Avantages

Service simultané d'eau chaude, vapeur et deux produits café

Versement simultané d'eau chaude, vapeur et deux boissons au café possible

Écran tactile de 10.1 pouces compatible vidéo

Navigation intuitive dans les menus grâce à l'écran tactile de 10 pouces pour un choix de boissons simple et efficace de jusqu'à 24 produits

Temps de maintenance courts

Conception modulaire pour des temps d'intervention et de maintenance courts pour un investissement sûr et à long terme

Mousseur automatique avec contrôle de température

Mousseur PowerSteam disponible en option pour le moussage automatique du lait frais avec contrôle de température

Réfrigérateur de 4, 7, 9 et 10 litres de lait frais - (S300 & S500)

Variété d'unités de refroidissement avec une capacité de lait frais de 4, 7, 9 ou 10 litres. Le réfrigérateur à

Production d'eau chaude d'un débit de 58 litres/heure

Capacité d'eau chaude jusqu'à 58 litres par heure

Promotion de ventes sur l'écran tactile

Placement de messages publicitaires et d'images d'ambiance sur l'écran

Lance vapeur Barista comme mousseur de lait frais

Buse à vapeur de barista pour faire mousser le lait frais

Mousse de lait compacte de rêve

Transformation du lait frais en mousse à pores fins de haute qualité



compresseur de 10 litres peut également être utilisé sous le comptoir

Troisième moulin à café disponible en option
Peut être équipée d'un troisième moulin (option)

Appareils additionnels
Grâce aux options telles que les chauffe-tasses, les distributeurs de gobelets et les solutions mobiles, les machines à café Rex-Royal sont parfaitement adaptées à vos besoins

De série avec le deuxième moulin à café
Version standard dotée de deux moulins précis, silencieux et performants

Sortie boisson réglable en hauteur automatiquement
Grâce à la sortie des boissons réglable automatiquement la partie frontale de la machine reste toujours propre. Ceci est dû au fait que la sortie se positionne toujours à la bonne hauteur de la tasse, du verre ou du gobelet

Normes d'hygiène des plus strictes
Un processus de nettoyage automatique, certifié HACCP, garantit un fonctionnement de l'appareil dans le respect des normes d'hygiène et en un temps record

Spécifications

Général

Tension	380-415 V- 50/60 Hz
Puissance	8.0-9.5 kW
Performance de l'eau chaude	58 l/h
Poids	71 kg
Largeur / Hauteur / Profondeur	453 mm / 758 mm / 610 mm



Rex-Royal AG | Swiss Coffee Machines | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon-Zürich
T: +41 (0) 44 847 57 57 | info@rex-royal.ch | www.rex-royal.ch