



The S500. 24 Ways to Make Your Guests Happy.



The Touch of Taste

Perfect Coffee Is Not a Question of Space: S530.

Die **S530** findet auf jeder Theke Platz. Sie ist somit die ideale Alternative für enge Platzverhältnisse. Das Belüftungssystem der Mühlen ist Standard. Die S530 lässt sich genauso wie die S545 durch ein **Instant-** und ein **neuartiges Milchelement** erweitern, das bei Platzmangel unter dem Buffet angebracht werden kann. Auch für die S530 ist eine einfache, effiziente Milchlösung erhältlich.



The **S530** will fit on any counter. Therefore it is an ideal alternative for small spaces. The ventilation system of the grinders is standard. The S530 can be extended with an **instant** and **new milk element** just like the S545, which can be attached under the buffet if you are short of space. A simple, efficient milk solution is also available for the S530.

La **S530** trouve sa place sur tous les comptoirs et est idéale lorsque la place fait défaut. Le système d'aération des moulins fait partie de l'équipement standard. Comme la S545, la S530 peut être équipée, en option, d'un **module instantané** et d'un **nouveau module pour le lait** qui peut être placé sous le buffet lorsque la place manque. La S530 est également disponible avec la technologie spéciale pour le lait, simple et efficace.



530 MCST



530 CSTI

The whole **development** and **fabrication** of the **Rex-Royal coffee machines** take place at the headquarters in Dällikon near Zurich. The production site in Switzerland is a significant factor in ensuring the high **quality standards** of our products. We are proud of the title **Swiss Made**.

C'est au siège de HGZ à Dällikon près de Zurich que sont **développées et fabriquées** les **machines à café Rex-Royal**. Avoir notre site de production en Suisse est un élément essentiel permettant d'assurer un haut **niveau de qualité** pour nos produits. Nous sommes fiers de la mention **«Swiss Made»**.

The Swiss Art of Making Coffee.

Die gesamte **Entwicklung** und **Fabrikation** der **Rex-Royal-Kaffeemaschinen** erfolgt am Hauptsitz in Dällikon bei Zürich.

Der Produktionsstandort Schweiz ist ein wesentlicher Faktor zur Sicherung des hohen **Qualitätsstandards** unserer Produkte.

Auf das Prädikat **Swiss-Made** sind wir stolz.



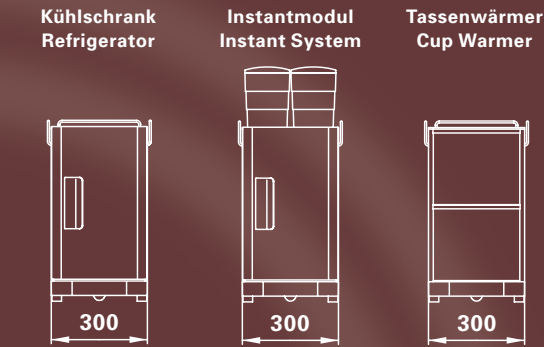
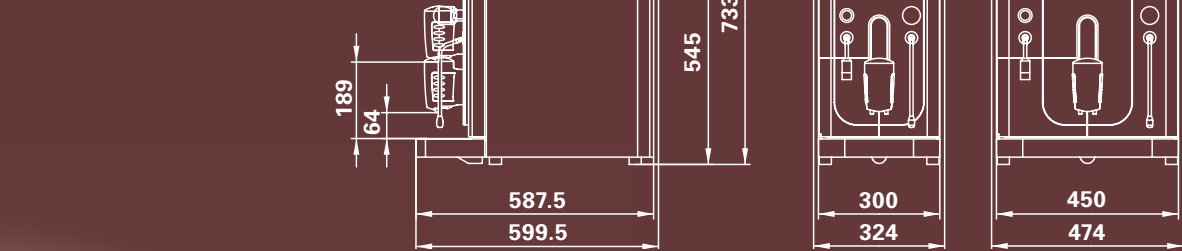
530 CST



545 CSTR

Technical Data

S500



Typ Model	Elektroanschluss Electrical connection	Teewasser Tea water	Dampf Steam	Frischmilch Fresh milk	Gewicht Weight	Stundenleistung Performance/hour
S530 CT	1N 230VAC 2.2kW	20**	no	no	56 kg	100 – 250***
S530 CT	1N 230VAC 3.2kW	30**	no	no	56 kg	100 – 250***
S530 CT	3N 400VAC 6.2kW	30	no	no	56 kg	100 – 250***
S545 CT	3N 400VAC 5.2kW	35**	no	no	68 kg	100 – 250***
S545 CT	3N 400VAC 6.2kW	58**	no	no	68 kg	100 – 250***
S545 CT	3N 400VAC 9.2kW	58	no	no	68 kg	100 – 250***
S530 CST	1N 230VAC 2.2kW	20**	yes	no	56 kg	100 – 250***
S530 CST	1N 230VAC 3.2kW	30**	yes	no	56 kg	100 – 250***
S530 CST	3N 400VAC 6.2kW	30	yes	no	56 kg	100 – 250***
S545 CST	3N 400VAC 5.2kW	35**	yes	no	68 kg	100 – 250***
S545 CST	3N 400VAC 6.2kW	58**	yes	no	68 kg	100 – 250***
S545 CST	3N 400VAC 9.2kW	58	yes	no	68 kg	100 – 250***
S530 MCT	1N 230VAC 2.2kW	20**	no	yes	56 kg	100 – 250***
S530 MCT	1N 230VAC 3.2kW	30**	no	yes	56 kg	100 – 250***
S530 MCT	3N 400VAC 6.2kW	30	no	yes	56 kg	100 – 250***
S545 MCT	3N 400VAC 5.2kW	35**	no	yes	68 kg	100 – 250***
S545 MCT	3N 400VAC 6.2kW	58**	no	yes	68 kg	100 – 250***
S545 MCT	3N 400VAC 9.2kW	58	no	yes	68 kg	100 – 250***
S530 MCST	1N 230VAC 2.2kW	20**	yes	yes	56 kg	100 – 250***
S530 MCST	1N 230VAC 3.2kW	30**	yes	yes	56 kg	100 – 250***
S530 MCST	3N 400VAC 5.2kW	30	yes	yes	56 kg	100 – 250***
S530 MCST	3N 400VAC 6.2kW	30	yes	yes	56 kg	100 – 250***
S545 MCST	3N 400VAC 6.2kW	58**	yes	yes	68 kg	100 – 250***
S545 MCST	3N 400VAC 9.2kW	58	yes	yes	68 kg	100 – 250***
W	1N 230VAC 0.15kW	no	no	no	18 kg	
R	1N 230VAC 0.4kW	no	no	yes	27 kg	
I*	1N 230VAC 0.2kW	no	no	no	22 kg	

C	Coffee	R	Refrigerator	* Instant solution with 2 different powder containers ** Heats alternatively *** Depending on cup size and grinding
T	Tea	I	Instant	
S	Steam		(chocolate and milk powder)	
M	Milk			
W	Cup warmer			Subject to change