



S300



S400



S500



S600



S800

Perfect coffee for bars and bistros

S400



rex-royal

S400

*In der Unternehmung HGZ steckt schon immer eine gute Portion **Eigenständigkeit** und **Innovationsgeist**. Dies stellen wir auch mit der **S400** einmal mehr unter Beweis. Ohne Verlust der bewährten **Qualität** berücksichtigen wir die Bedürfnisse der **modernen Gastronomie**. Eine solide, kompakte **voll-automatische** Kaffeemaschine für den **professionellen Einsatz** im mittleren und kleinen **Kaffeegeschäft**.*

The innovative and independent spirit of the company HGZ is once again evident in our newly designed S400 model. The S400 has been designed without any compromise to its already proven Swiss standard of quality to meet the needs of modern gastronomy. This is a compact, durable and fully automatic machine for professional use in small and medium-sized coffee houses.

L'entreprise HGZ a toujours caractérisé un sprit d'autonomie et d'innovation. La nouvelle série S400 en est la preuve flagrante. Nous avons tenu compte des besoins de la restauration moderne sans porter atteinte à la qualité éprouvée de nos modèles. D'où une gamme S400 robuste, compacte et entièrement automatique. Pour usage professionnel dans les petits et moyens cafés.

La empresa HGZ siempre ha mostrado una buena dosis de independencia y espíritu innovador, que se vuelve a poner de manifiesto con la S400. Atendemos las necesidades de la gastronomía moderna sin renunciar a la calidad contrastada. Una cafetera totalmente automática, sólida y compacta, para usos profesionales en cafeterías de tamaño medio y pequeño.



Compact Economic Efficiency

Our experience gained over many years coupled with the latest technology guarantee consistently high coffee quality from the first to the last cup. The machine's large format, clear button layout makes it very simple to use.

The ideal solution for small and medium-size restaurants and bars who do not want to jeopardise the quality or variety of coffee on offer.

Nos longues années d'expérience et l'emploi des toutes dernières technologies sont pour vous la garantie absolue d'une qualité parfaite et constante du café, de la première à la dernière tasse. Les touches de grande dimension, disposées intelligemment vous garantissent également un confort d'utilisation sans précédent.

C'est la solution optimale pour les bars-restaurants de petite et de moyenne taille. C'est la qui veulent la diversité sans compromettre la qualité du café.

Nuestra dilatada experiencia en combinación con la más moderna tecnología garantiza una calidad siempre alta del café, desde la primera hasta la última taza. El panel de mandos grande y claro ofrece una máxima facilidad de uso.

La solución ideal para restaurantes y bares de tamaño medio y pequeño que no quieren renunciar a la calidad ni a la variedad del café.

Unsere **langjährige Erfahrung** zusammen mit der **neuesten Technologie** garantieren Ihnen konstant **hohe Kaffeequalität** von der ersten bis zur letzten Tasse. Das grosszügige und übersichtlich angeordnete Tastaturfeld bietet eine **optimale Bedienungsfreundlichkeit**.

Die optimale Lösung für **mittlere und kleinere Restaurants** und **Bars**, die nicht auf **Kaffeequalität** und **Kaffeevielfalt** verzichten möchten.

Compact Economic Efficiency

Ingenius and simple



Das **Herzstück** auch dieser Rex-Royal Kaffeemaschine aus dem Hause HGZ bildet die aus **hochwertigen Metallen** gefertigte, patentierte Brühgruppe.

At the hub of this Rex-Royal coffee machine is the patented infusion system made from high quality metals.

L'unité centrale de la machine à café Rex-Royal forme le groupe infuseur breveté, en métaux de haute qualité.

El corazón de esta cafetera Rex-Royal está formado por el grupo de calentamiento patentado, fabricado en metales de primera calidad.

The new technology



Service friendly



Hot and cold milk



Water drip-tray

Servicefreundlich

Die Rex-Royal Technologie basiert auf einem modularen Konstruktionsprinzip. Dank diesem Aufbau können Module einfach ausgebaut, kontrolliert und wieder eingesetzt werden. Damit gewähren wir einen effizienten und schnellen Kundendienst.

Service friendly

The Rex-Royal technology is based on a modular construction principle. Thanks to this construction, modules can be easily removed, checked and reinstalled. In this way, we guarantee a fast and efficient customer service.

Maintenance facile

La technologie Rex-Royal repose sur un principe de construction modulaire. Cette structure permet de démonter, de contrôler et de remplacer simplement les divers modules. Nous pouvons ainsi vous garantir un service après-vente rapide et efficace.

Fácil de mantener

La tecnología Rex-Royal se basa en el principio constructivo modular. Gracias a esta estructura es posible desmontar, controlar y volver a montar los diferentes módulos. De esta manera queda garantizado un servicio técnico eficiente y rápido.

Heisse und kalte Milch*

Ein Knopfdruck genügt, und die Maschine verwöhnt Sie mit verschiedenen Kaffeespezialitäten aus einem Auslauf, ohne dass die Tasse verschoben werden muss. Heisse oder sogar kalte Milch mit einem Espresso und als krönender Abschluss ein kleiner Milchschaum drauf und fertig ist der geliebte Latte Macchiato. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, genießen Sie Spezialitäten.

* Sofortiger Kaltmilch-Bezug nach Heissgetränk

Hot and cold milk*

The press of a button is all that is needed and the machine spoils you with various coffee specialities out of one outlet without having to move the cups. Hot or even cold milk with an espresso and, as the crowning finish, a little milk froth on top and the popular Latte Macchiato is ready. Give your fantasy free rein, enjoy the specialities.

* Immediate draw of cold milk after hot drinks

Lait chaud et froid*

Il vous suffit d'appuyer sur une touche et la machine vous prépare en une seule opération diverses spécialités à base de café sans déplacer votre tasse. Du lait froid ou chaud sur un espresso, puis une petite mousse de lait comme raffinement suprême et votre Latte Macchiato est déjà prêt. Laissez libre cours à votre fantaisie et savourez diverses spécialités.

* Obtention immédiate de lait froid après une boisson chaude

Leche caliente y fría*

Basta con pulsar un botón y la máquina le deleitará con las diferentes especialidades de café, a través de una sola salida y sin necesidad de mover la taza. Leche caliente e incluso fría con un café expreso y como fin glorioso una nube de espuma de leche, ya está lista la leche manchada. Dé libertad a su fantasía, disfrute las especialidades.

* Aporte inmediato de leche fría después de la bebida caliente

Wasserauffangschale

Damit die Entsorgung des Restwassers nicht zum Balanceakt wird, haben wir optional für die S400 einen Auffangbehälter geschaffen, welcher ausziehbar ist und bequem getragen werden kann.

Water drip-tray

In order to prevent the disposal of the surplus water from becoming a balancing act, we have created a drip-tray specifically for the S400 which can be pulled out and then carried similar to a briefcase.

Bac de récupération d'eau

Pour que la récupération de l'eau restante ne devienne pas un sport de haute voltige, nous avons spécialement créé pour le modèle S400 un bac de récupération d'eau amovible, qui peut être transporté comme un attaché-case.

Bandeja colectora de agua

Para que la eliminación del agua residual no se convierta en un trabajo de equilibrio, creamos para la máquina S400 una bandeja colectora de agua que se puede extraer y llevar cómodamente.



Boundless diversity

RCTW

Refrigerator / Coffee / Tea / Cup warmer



RCT

Refrigerator / Coffee / Tea



MCT

Milk / Coffee / Tea



CST

Coffee / Steam / Tea



CT

Coffee / Tea

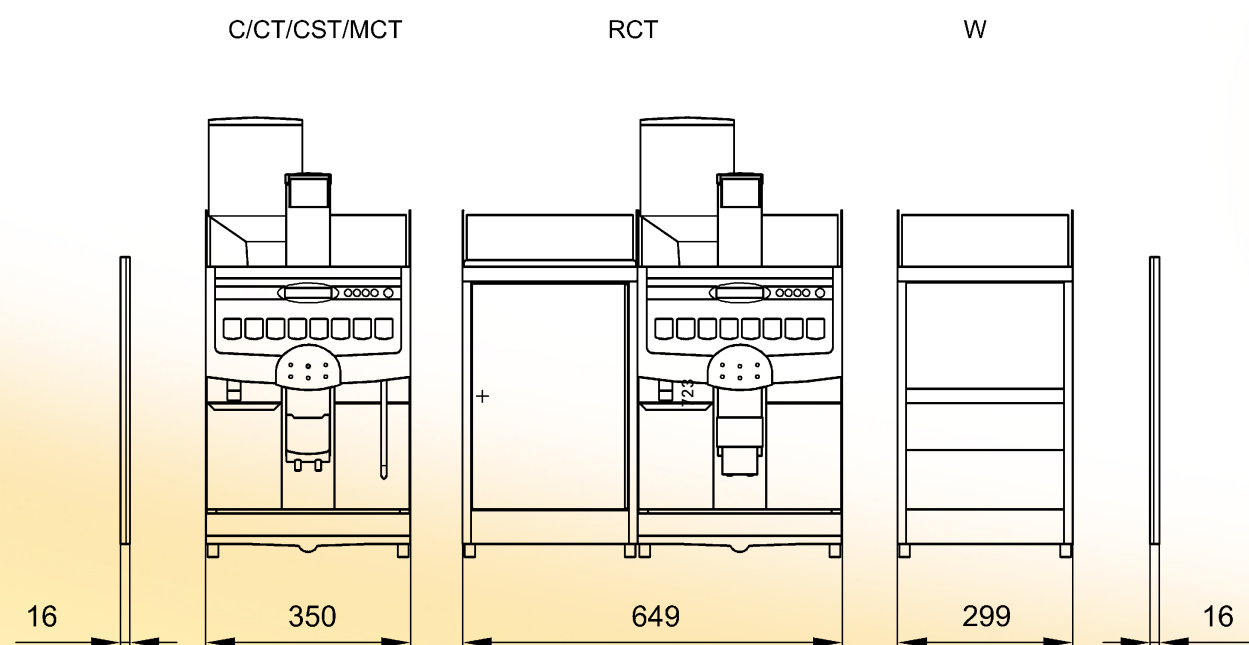


C

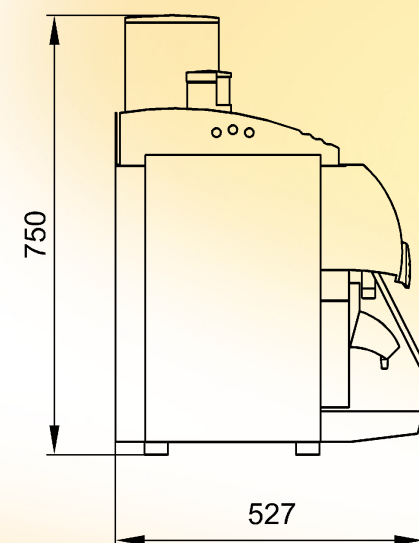
Coffee



Technical data S400



Technical data



Typ Model	Stundenleistung Performance/hour **	Teewasser Tea water	Dampf Steam	Milch Milk	Elektroanschluss Electrical connection	Gewicht Weight
S400 C/2.2	-110	no	no	no	2.2kW/1N/230V	44 kg
S400 CT/2.2	-110	20*	no	no	2.2kW/1N/230V	46 kg
S400 CT/3.3	-110	30*	no	no	3.3kW/1N/230V	46 kg
S400 CT/5.5	-110	30	no	no	5.5kW/2N/400V	46 kg
S400 CST/2.2	-110	20*	yes	no	2.2kW/1N/230V	46 kg
S400 CST/3.3	-110	30*	yes	no	3.3kW/1N/230V	46 kg
S400 CST/5.5	-110	30	yes	no	5.5kW/2N/400V	46 kg
S400 MCT/2.2	-110	20*	no	yes	2.2kW/1N/230V	46 kg
S400 MCT/3.3	-110	30*	no	yes	3.3kW/1N/230V	46 kg
S400 MCT/5.5	-110	30	no	yes	5.5kW/2N/400V	46 kg
S400 RCT/2.2	-110	20*	no	yes	2.2kW/1N/230V***	71 kg
S400 RCT/3.3	-110	30*	no	yes	3.3kW/1N/230V***	71 kg
S400 RCT/5.5	-110	30	no	yes	5.5kW/2N/400V***	71 kg
S 400 W		no	no	no	0.15kW/1N/230V	17 kg

We care about coffee.

Tassenwärmer bietet Platz für ungefähr 45 Tassen, ungestapelt / Cup warmer offers 45 cups, not stacked

***) wird alternativ beheizt** / *) will be heated alternatively

****) Abhängig von der Tassengrösse und Mahlung** / **) depending of the cup size and grinding

*****) zusätzlicher Anschluss für Kühlschrank: 0.2 kW/1 N/230 V** / ***)) additional connection refrigerator: 0.2 kW/1 N/230 V

Wasser: Zuleitung 3/8" Ablauf Ø 48 mm mit Siphon Druck 2–5 bar Kalkgehalt 5–8 dh°/8–14 fh°

Water supply: connection 3/8" outlet Ø 48 mm with siphon pressure 2–5 bar water hardness 5–8 dh°/8–14 fh°

Übersicht über unsere Kaffeemaschinen S400 / Overview of our coffee machines S400:

C = Coffee

CT = Coffee, Tea

CST = Coffee, Steam, Tea

MCT = Milk, Coffee, Tea

RCT = Refrigerator, Coffee, Tea



Services

Gerne stehen wir Ihnen mit **Rat** und **Tat** zur Seite. Haben Sie Fragen im Zusammenhang mit Ihrer Kaffeemaschine oder mit Kaffee im Allgemeinen? **Rufen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen** gerne.

We would be more than pleased to provide you with any additional information you might require in connection with your coffee machine or coffee in general. Simply give us a call and we will do our very best to help in any way we can.

Nous nous tenons à votre entière disposition afin de vous donner de précieux conseils. Avez-vous des questions concernant votre machine à café et/ou sur le café? N'hésitez pas à prendre contact avec nous, nous vous aidons bien volontiers.

Estamos a su disposición para aconsejarle en todo momento. Si tiene preguntas relacionadas con las máquinas de café sobre Rex-Royal o el café en sí, llámenos, no lo dude.

Know-how

Unsere **Kaffeekompetenz** und unser technisches **Know-how** geben wir gerne weiter. Im Vordergrund stehen auch hier die **Zufriedenheit** unserer Kunden und das Ziel, mit einer **Rex-Royal** Kaffeemaschine den besten Kaffee zu servieren. **We care about coffee.**

Know-how

We are pleased to pass on our coffee-making expertise and know-how to others. In doing so, our main focus is customer satisfaction and achieving the goal of serving the best coffee possible with our Rex-Royal coffee machines.

We care about coffee.

Know-how

Nous transmettons bien volontiers toutes nos compétences dans le domaine du café ainsi que de notre "know-how" technique. En avant-plan se trouve naturellement la satisfaction du client, dans un but de vous servir le meilleur café avec une machine à café Rex-Royal.

We care about coffee.

Nuestro saber hacer

Nos interesa compartir nuestros conocimientos técnicos y dar a conocer todo lo que sabemos acerca del café. Nuestra máxima prioridad es obtener la satisfacción del cliente y lograr que con una máquina de café Rex-Royal se pueda servir el mejor café posible.

We care about coffee.

Effizienter Kundendienst

Jede Rex-Royal Kaffeemaschine wird nach **Ihren Wünschen** installiert und programmiert. Unsere Serviceorganisationen stehen Ihnen und Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine **jederzeit** zur Seite.

Efficient after-sales service

Every coffee machine will be programmed and installed according to your requests. Our after-sales service is at your complete disposal at any time.

Service après-vente efficient

Chaque machine à café Rex-Royal sera programmée et installée selon vos désirs. Nos organisations du service après-vente se tiennent à tout moment à votre entière disposition.

Servicio técnico

Cada una de las máquinas de café Rex-Royal se instala y programa según sus deseos. Nuestra red de servicios está en todo momento a su disposición, así como al servicio del óptimo funcionamiento de su máquina de café.



