



XT

La nouvelle dimension
dans la préparation d'eau chaude



Préparation d'eau chaude XT

Le module XT offre des performances très élevées pour les auberges de montagne et pour les restaurants du personnel de grandes entreprises, les résidences ainsi que les hôpitaux. Grâce à un débit constant, vous minimisez les temps d'attente. Grâce à sa simplicité d'utilisation, le module XT est également idéal pour le libre-service.

Boissons chaudes etc.

Proposez à vos clients une soupe chaude ou un bon thé. Des températures de distribution prédéfinies garantissent une qualité optimale pour chaque produit. Complétez votre choix de boissons avec l'extension lait en option pour le lait chaud et le lait froid.



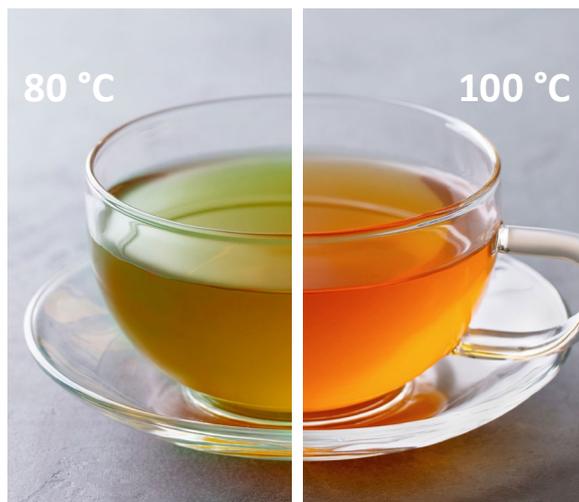
Hygienne

Le processus de nettoyage automatique certifié HACCP garantit un nettoyage hygiéniquement irréprochable en très peu de temps et opérations.



Températures variables

Lors de la préparation de thé, la température de l'eau est déterminante pour le déploiement des arômes. Avec le module XT, la température de distribution peut être déterminée avec précision et réglée de manière optimale pour chaque sorte de thé.



Diversité

Le module XT peut être élargi par n'importe quels appareils additionnels. Par exemple, le module d'arômes affine vos boissons avec des saveurs supplémentaires.





Boissons

- Eau chaude
Température variable
- Lait (XT M)
Température variable du froid au chaud

Caractéristiques

- jusqu'à 100l d'eau chaude par heure
- jusqu'à 40l de lait chaud par heure
- Fonction nettoyage lait
«AutoClean»
- Écran tactile 7", vidéo compatible
- Rex-Royal «Cloud» (en option)

Qualité

- Matériaux de haute qualité
- Construction solide et durable
- Très haute performance
- Fabriqué en Suisse

	XT	XT M	XT PS
Eau chaude	●	●	●
1 sorte de lait froid et chaud	●	●	●
«PowerSteam»	●	●	●
Poids kg	33.6	36.3	34.5
Connexion électrique	A	A	A

Connexion électrique

A 380-415V | ~50/60 Hz | 8.0-9.5 kW

Alimentation en eau

Tuyau flexible G 3/8" L = 2000 mm
 Pression 100-500 kPa / 1-5 bars
 Dureté 5-8 dH° / 8-14 fH°
 Chlore < 30 ppm/l

Vidange

Tuyau flexible ø 27 mm L = 2000 mm
 Écoulement ø 48 mm

Dimensions



Appareils additionnels

— 210 UBR —



— 188 —

Réfrigérateur de 7l

L7 / L7 UBR (sous comptoir)
17 kg | 0,04 kW*

— 250 UBR —



— 230 —

Réfrigérateur de 9l

L9 / L9 UBR (sous comptoir)
18 kg | 0,04 kW*



— 230 —

Réfrigérateur de 9l

L9s avec rangement
20 kg | 0,04 kW*



— 300 —

Réfrigérateur de 10l

R10 UBR (sous comptoir)
30 kg | 0,09 kW*
1 ou 2 sortes de lait



— 255 —

Réfrigérateur de 15l

L15 / L15 UBR (sous comptoir)
23 kg | 0,08 kW*



— 178 —

Module «Arôme»

A
16 kg



— 250 —

Chauffe-tasses

W
17 kg | 0,16 kW*



— 180 —

Distributeur de gobelets

CD
13 kg

* 220-240V | ~50/60 Hz



rex-royal 19:37

 Black Tea 90°C	 Green Tea 80°C	 Milk 70°C	 Milk 70°C
 Herbal Tea 95°C	 Hot Water Continuously	 Milk Cold	 Jug of Milk

swiss  made

XT

rex-royal





Personnel



Durabilité



Fabriqué en Suisse

Haute qualité et robuste

Suisse (siège social)

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

International

info@rex-royal.com
www.rex-royal.com

Allemagne

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

Asie | Pacifique

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

