



moCCA.printer Küchendrucker

Der moCCA.printer Küchendrucker ist der ideale Thermodrucker für die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie, bei der schnelles Drucken wichtig ist.

Eine Vielzahl an Schnittstellen und Anschluss-Optionen ermöglichen eine schnelle Installation und eine einfache Integration in das moCCA® System.

Zudem unterstützt der moCCA.printer einen fernsteuerbaren Signalton, womit er sich ideal für den Einsatz als Küchendrucker eignet.



Abbildung 1 – moCCA.printer Küchendrucker mit geöffnetem Fach für die Bonrolle



Abbildung 2 – moCCA.printer Küchendrucker von hinten

Technische Daten

mocca.printer Küchendrucker

| | |
|-----------------------------|--|
| Druckmethode | Thermodirekt |
| Druckgeschwindigkeit | 200 mm/Sek. Text- und Grafikdruck |
| Druckauflösung | 180 dpi Punktabstand 0,141 mm |
| Papier | Typ: Thermopapier, Black Mark Papier Breite: 58 mm ~ 82,5 mm Druckbreite: max. 72 mm Rolle Ø: 80 mm Rollenkern Ø: 12 mm ± 0,5 mm |
| Sensor | Standard: Papierende, Abdeckung offen Optional: Black Mark Sensor, Papier Nahe Ende |
| Schnittstellen | Standard: Kassenschublade, USB (Typ B) Optional: seriell, parallel, Ethernet |
| Speicher | RAM: 2 MB Flash: 2 MB |
| Strom | 100 ~ 240VAC, 50/60 Hz, DC 24V ± 10% / 1.75A |
| Auto Cutter | Guillotine (Voll- u. Teilschnitt, Abrisskante) |
| Lebensdauer | Druckkopf: 160 km Cutter: 1.500.000 Bonschnitte MCBF: 60.000.000 Zeilen MTBF: 360.000 Stunden |
| Treiber | Windows (XP, 7, 8.1, 10) Linux OPOS (Windows 32/64bit) |
| Maße | 152 (T) x 198 (B) x 151 (H) mm |
| Gewicht | 1,7 kg |
| Umgebung | Betriebstemperatur: 5°C ~ 40°C Betriebsfeuchtigkeit: 10% ~ 90% Lagertemperatur: -20°C ~ 60°C Lagerfeuchtigkeit: 10% ~ 90% |
| Farbe | schwarz oder weiß |
| Optionen | Verschiedene Schnittstellen (seriell, parallel, Ethernet) Papier Nahe Ende Sensor Reflexionssensor Spritwasserschutz |