



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