



registratore telematico touch screen

DTouch10 RT

rivoluzione del punto cassa, evoluzione tecnologica



- monitor multi touch 10" con display LCD operatore retroilluminato
- Wi-Fi e MoitoIoT integrati a bordo
- elevate performance e semplicità di utilizzo
- design lineare ed ergonomico in perfetto equilibrio tra robustezza ed eleganza



DTouch10 RT

Lineare e tecnologica, di grande impatto ed esclusive funzionalità

DTouch10 RT rappresenta l'ultima frontiera del registratore telematico, il primo miglio della digitalizzazione del nuovo punto cassa.

RT nativo Android, esprime appieno la tecnologia e l'esperienza del registratore telematico applicata nel mondo Android, integrato nei servizi IOT di DTR Service.

Wi-Fi integrato, linea compatta e touch screen 10" capacitivo per coniugare essenzialità nel design, immediatezza nell'utilizzo a performance elevate.

La stampante termica ad altissima velocità (150mm/s) è dotata di taglierina automatica con la possibilità di scelta e settaggio di un rotolo da 57mm piuttosto che un rotolo da 80mm.

DTouch10 RT, grazie anche all'applicativo <MoitoIoT> DTR Italy già a bordo, è il registratore telematico pronto a soddisfare le esigenze del punto cassa evoluto.

Caratteristiche tecniche

Processore	ARM Cortex-A35 64Bit 1.3GHz	Interfacce I/O	1*RS232
Working Memory RAM	DDR3 2GB		1* Ethernet LAN, Type RJ-45x1 100Mbit
System Memory ROM	eMMC 16GB		2* USB host type A
Sistema Operativo	Android 8.1		1* USB device type B
Giornale Elettronico	16GB TF Card		1* Drawer port
Display Operatore	PCAP touch screen, TFT LCD 1280x800 (10.1") LCD display (192x64) 4 linee*24 caratteri	Wi-Fi	IEEE802.11 b/g/n
Display Cliente	LCD display (128x32) 2 linee*16 caratteri	Bluetooth	Bluetooth 4.0
Stampante	stampante termica, velocità 150mm/s Taglierina automatica, tagli: 2 milioni	Alimentazione	AC input: 110-230V, DC output: 24V, 2Ah
Carta/Scontrino	Larghezza: 57mm o 80mm, 60mm diametro	Dimensioni	308*280*110 mm (L*W*H)
Tastiera	1 tasto (power button)	Peso	1,1 Kg
		Temperatura Operativa	0°C – + 45°C
		Temperatura di Conservazione	-20°C – + 60°C

le caratteristiche tecniche potrebbero variare senza preavviso

