



N9



MONITEUR de cuisine N9android

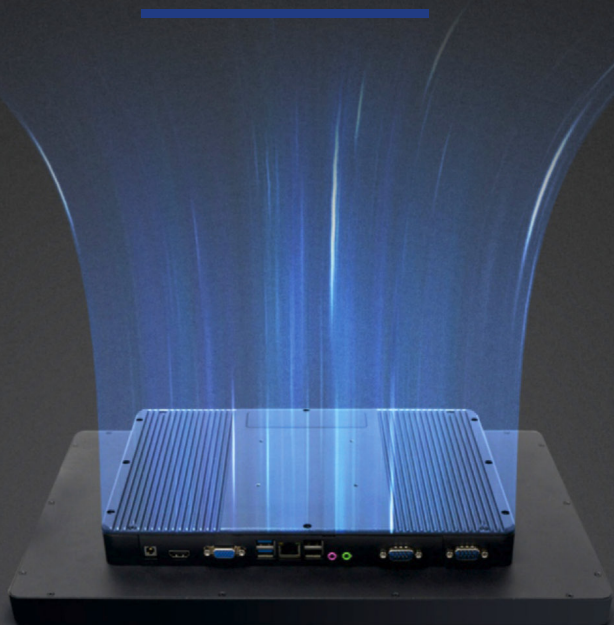
Évitez les commandes perdues ou erronées et favorisez le fonctionnement organisé en cuisine. Parfait pour les entreprises afin de simplifier la communication.

N9 réinvente la commande traditionnelle en cuisine et récupère automatiquement les tickets envoyés par les systèmes de point de vente.

**Corps en alliage d'aluminium,
plus durable et avec une durée
de vie plus longue.**



**Excellente conception de dissipation thermique
pour une longue durée de vie et une fiabilité
dans les cuisines chaudes.**



**Extérieur résistant à l'huile et à la poussière,
optimisé pour les environnements de cuisine.**



**Conception sans ventilateur,
Plus tranquille.**

$dB < 15$





**Norme universelle VESA 75 qui permet plusieurs options de montage :
plafond, mur ou comptoir**

**Avec écran LCD large FHD 1920*1080,
offre des images réalistes et de haute qualité.**



**Profitez d'un espace visuel généreux,
assurant une praticité et une clarté inégalées.**



CARACTÉRISTIQUES

Système	Processeur	RK3568 ARM Cortex-A55 quadricœur, jusqu'à 2,0 GH
	Mémoire	LPDDR4 4 Go (maximum 8 Go)
	Stockage	EMMC FLASH 32 Go (max. 256 Go)
	Système d'exploitation (compatible)	Android 11.0
	Alimentation	12V/5A(60W)
	WIFI	Wi-Fi 802.11b/g/n
	Bluetooth	BT3.0/BT4.0
Affichage et Tactile	Écran LCD	Écran LCD FHD de 21,5 pouces (rétroéclairage LED)
	Éclat	300nits
	Résolution	FHD 1920 × 1080
	Tactile	PCAP 10 ponts Multi-touch
Interfaces	Entrée CC	1
	RJ11	1
	LAN	1 (10 Mo/100 Mo/1 000 Mo)
	USB	2xUSB 2.0, 1xUSB 3.0, 1xUSB 3.0 (OTG)
	AVEC	1
	Interrupteur	1
	Carte TF	1
	carte SIM	1
	Audio	1 entrée de microphone, 1 entrée de haut-parleur
Physicien	Montage mural	75*75mm
	Dimension (LxPxAcM)	530*325*53mm
	Taille du colis (LxPxAcM)	580*375*115mm
	Poids	6,0 kg
	Poids du paquet	7,0 kg
	Matériau du boîtier	Ligue d'aluminium
	Couleur	Préto
Environnement	Certifications	CE, RoHS, FCC
	Réfrigération	Sans ventilateur
	Température de fonctionnement	0°C - 50°C
	Température de stockage	-15°C - 60°C

Économisez du papier dans une solution 100% numérique, organisez la production et la livraison des commandes avec un faible investissement