

Warum **NCR** und Orderman?

Die Orderman GmbH ist Partner der international agierenden NCR Voyix Corporation. Das in Salzburg ansässige Unternehmen ist mit seinen Premium-Produkten der führende Anbieter von Technologielösungen für die europäische Gastronomie. Handhelds, Kassensysteme und Serviceleistungen von Orderman werden weltweit

in über 55.000 Restaurants genutzt. Innovative Technologie in Kombination mit einem einzigartigen Benutzererlebnis und emotionalen Design haben Orderman zu einem Weltmarktführer und einem Synonym für mobile Technologie in der Gastronomie gemacht. Jeden Tag entscheiden sich 25 neue Restaurants für Systeme von Orderman.

Weitere Informationen finden Sie unter www.orderman.com



ORDERMAN GmbH

Bachstrasse 59
5023 Salzburg, Austria
Tel.: +43/662/65 05 61-0
Fax: +43/662/65 05 61-819
sales@orderman.com
www.orderman.com

NCR **CX3** / All-in-One POS

Die NCR CX3 All-in-One POS Kasse bietet hervorragende Leistung und schlankes Design in einer kostengünstigen Lösung. Ihre robuste Bauweise und die einzigartige Orderman-Garantie versprechen eine lange Lebensdauer.

Subject to technical modifications in the interest of progress. The models displayed may vary based on country requirements. Orderman GmbH reserves the right to modify system design and/or features. Technical descriptions quoted may not be used as a basis for a sales agreement. We cannot be held liable for print errors.

© 2021 Orderman GmbH

ORDERMAN

Weitere Informationen finden Sie auf orderman.com,
oder senden Sie eine E-mail an: sales@orderman.com.

Mit der neuesten Generation unserer Standkassen-Systeme bekommen Gastroprofis altbewährte Orderman Qualität, flexible Auswahloptionen und modernste Technik zu einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die NCR CX3 wurde ausschließlich für den alltäglichen Gebrauch in der Gastronomie entwickelt – und das merkt man bei jeder Berührung.

Durch die leistungsstarke Performance laufen alle Arbeitsschritte so flüssig wie noch nie. Dank der energieeffizienten Bauweise braucht sie dabei aber wenig Strom. Das robuste Metallgehäuse garantiert dazu noch eine lange Lebensdauer - denn die NCR CX3 ist quasi unverwüstlich. Was die Kasse für jeden Betrieb perfektioniert, ist das vielfältige Orderman Zubehör, das es sonst nirgendwo zu kaufen gibt - wie etwa das beliebte 2-in-1-Kellnerschloss im Addimat und Dallas Format. Auch die einfache Wandmontage macht die NCR CX3 zu einem flexiblen Arbeitsgerät für jeden Gastronomiebetrieb.

CX3 Highlights

- ▶ Speziell für den Gebrauch in der Gastronomie entwickelt
- ▶ Metallgehäuse garantiert Langlebigkeit der Kasse
- ▶ Besonders energieeffizient dank modernster Technik
- ▶ Auswahl aus zwei verschiedenen Prozessor-Konfigurationen
- ▶ Einzigartiges Zubehör für individuelle Anforderungen
- ▶ Bis zu 5 Jahre Care Gold Garantie



Technische Details



SPEZIFIKATIONEN

Chipset	Whiskey Lake-U
Prozessor	Celeron® 4205U, 1.80GHz Core™ i3-8145UE, 2.20 GHz (Turbo 3.9GHz)
Cache	2MB 4MB
Kerne / Threads	2/0 2/2
Thermal Design Power	15 Watt / Lüfterlos
RAM Speicher	1 x 8 GB DDR4-2133, SODIMM 1 x 8 GB DDR4-2400, SODIMM
SSD-Speicher	120GB SSD M.2 SATA
Display	15.6" Projected Capacitive, 16:9 1366 x 768 10-point touch
Helligkeit	350 nits
VESA Standard	75mm

SCHNITTSTELLEN

Seriell	2 x RJ45 seriell (12V/5V, 1A max)
USB	6 x USB Anschlüsse 2 x USB 3.0 (+5V at 0.9A max.), 4 x USB 2.0 (+5V at 0.5A max.)
Display	1 x DisplayPort
Kassenlade	1 x RJ12 Kassenlade 24V (12V/24V Dual Y-Kabel)
Ethernet	1 x LAN
Einschaltknopf / LED	Ja

UNTERSTÜTZTES BETRIEBSSYSTEM

Betriebssystem	Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC
Image Wiederherstellung	Ja

ZUBEHÖR

Integriertes 2 in 1 Kellnerschloss (Dallas/Addimat)	Optional
Integrierter Fingerabdruck Leser	Optional
Magnetkartenleser	Optional
Integrierter Lautsprecher	Buzzer für Beep

KUNDENDISPLAYS

Integrierter 2x20 Zeilen Display	Optional
10" Farbmonitor (Touch oder Non-touch)	Optional

WEITERE INFORMATIONEN

Maße	380.2 mm x 210.6 mm x 299.1 mm
Gewicht	6,06 kg ohne Zubehör
Betriebsumgebung	10 – 40°C / 20 – 80% relative Luftfeuchtigkeit
Lager & Transportumgebung	-15 – 60°C / 10 – 90% relative Luftfeuchtigkeit
Zertifizierung	CE, FCC, UKCA