

QMP 6000 Serie

die Verbindung aus langjähriger Erfahrung und modernste Technik



finanzamtconform
nach KassenSichV



Cloudfähig (in
Verbindung mit QBC)



integrierte technische
Sicherheitseinrichtung



Highlights:

- flexibel einstellbare Bedieneranzeige
- erhöhte Sicherheit durch embedded Betriebssystem
- Netzwerkfähig (Cloudfähig durch QBC)
- zuverlässiger & schneller Thermo drucker
- USB-host-Schnittstellen

Herausragendes Design trifft überragende Kassenfunktionen

Die QMP 6000 überzeugt durch die vertrauten Kassenfunktionen von QUORION in Verbindung mit einer neuen klar-strukturierten Bedienphilosophie. Durch den markanten Designstil vermittelt die QMP 6000 Präzision, Klarheit und Dynamik. Dieses innovative Produktdesign zieht viel Aufmerksamkeit auf sich, vermittelt aber

durch fließende Übergänge dennoch das Gefühl von Ausgeglichenheit.

Die QMP 6000 verbindet langjährige Erfahrung mit modernster Technik und zeitgemäßem Design. Ob für den Einzelhandel oder die Gastronomie, die QMP 6000 ist für alle Einsatzgebiete gerüstet.

QMP 6000 Serie



Durch die verstellbare Bedieneranzeige, die Kundenanzeige sowie das Dallas-Schloss ist die QMP 6000 ideal geeignet für anspruchsvolle Aufgaben in jedem Geschäftsbereich.

Die QMP 6000 Serie bietet 2 Tastaturvarianten und wird mit 3 Druckerversionen angeboten.



Hubtastatur
(112 Tasten)



Flachtastatur
(128 Tasten)

Technische Spezifikationen			
QMP 6000 Serie			
CPU	ARM Cortex-A9 400 MHz	Tastatur	Hubtastatur: 112 Tasten
Betriebssystem	QMP auf LINUX-basis		Flachtastatur: 128 Tasten
Arbeitsspeicher	32 MB SDRAM	Schnittstellen	Seriell: 2 x RS232-5V (RJ45)
Systemspeicher	4 GB eMMC		USB Typ A: 2 x USB 2.0
Speichererweiterung	via USB		USB Typ B: 1 x USB 2.0
Bedieneranzeige	LCD mehrzeilig, 192 x 64 Pixel, blaue Hintergrundbeleuchtung		LAN: 1 x 100 MBit
Kundenanzeige	LCD mehrzeilig, 192 x 32 Pixel, blaue Hintergrundbeleuchtung	Stromversorgung	24,0 V DC, 2,5 A (extern)
Drucker	58 mm ohne Cutter	Gewicht	2,0 kg
	58 mm mit Cutter	Abmessungen	240 x 110 x 290 (LxHxB)
	80 mm mit Cutter	Betriebstemperatur	-10°C – + 40°C
		Lagertemperatur	-20°C – + 50°C

