SMART CONTROLLER PER SERIE IPGEAR



Smart Controller per la serie IPGEAR-PRO HDMI over IP

Reference: BG-IPGEAR-PRO-C

Smart Controller per la serie IPGEAR-PRO HDMI over IP

Lo Smart Controller BG-IPGEAR-PRO-C fornisce la gestione del sistema per i trasmettitori e i ricevitori IPGEAR-PRO di BZBGEAR. Oltre a gestire i dispositivi e fungere da gateway per l'interfaccia Web, questa unità conforme a TAA consente agli utenti di monitorare i trasmettitori BG-IPGEAR-PRO-T basati su IP in tempo reale. Questo dispositivo permette al sistema di essere altamente espandibile e può gestire fino a 1024 dispositivi contemporaneamente.

Con una GUI basata sul Web, gli utenti possono trascinare e rilasciare qualsiasi sorgente su qualsiasi display collegato, creare pareti video e creare display su schermo (OSD) personalizzati.

Il BG-IPGEAR-PRO-C è in grado di eseguire il monitoraggio continuo del sistema e il ripristino automatico. Ciò include notifiche e avvisi di eventi in tempo reale. È disponibile anche un'app iOS gratuita per il controllo mobile. Con un'interfaccia semplice e facile da usare, questa app consente un facile controllo delle funzioni di base del sistema come la mappatura e il richiamo dei preset.

Questa unità utilizza un adattatore di alimentazione CC da 5 V, un connettore HDMI e una porta Ethernet per la connettività del sistema. I semplici collegamenti consentono un'installazione e una manutenzione senza stress.

Nome del modello BG-IPGEAR-PRO-C

Tecnico

Ruolo dell'uso Controllore intelligente

Ingresso 1x RJ-45

Produzione 1 HDMI

Connettore HDMI Tipo A [19 pin femmina]

Connettore RJ-45 NOI/SS 8P8C

Meccanico

Abitazione Custodia in metallo

Dimensioni Modello

[L x P x A] 3,5" x 3" x 1,1" [90 x 78 x 29 mm]

Dimensioni Confezione

[L x P x A] 7,8" x 5,4" x 2,9" [198 x 137 x 74 mm]

Modello di peso 0,4 libbre [222 g]

Pacchetto pesi 1 libbra [493 g]

Fissezza Montaggio su rack con orecchie

Alimentazione elettrica 5 V CC

Consumo di energia 3,5 Watt [massimo]

Temperatura di funzionamento 32~104°F / 0~40°C

Temperatura di conservazione -4~140°F / -20~60°C

Umidità relativa 20~90% RH [senza condensa]