

Das innovative induktive Warmhaltekonzept von INDUCS

Ein umfassendes System

Das Gerätekonzept, das keine Wünsche mehr offen lässt. Alle nur denkbaren Buffetideen können mit dem Kompaktsystem oder dem modularen Konzept realisiert werden. Fünf Produktlinien liefern massgeschneiderte induktive Lösungen. Das formschöne, schlanke Design ergänzt gekonnt Ihre Food-Präsentation und die RTCS_{mp} Technik unterstützt Ihre hohen Ansprüche an die Speisenqualität.

INNOVATION
LEADER
R·T·C·S[®]_{mp}
realtime temperature control system

Sie bestimmen das Buffetdesign, wir liefern die Technik.

RTCS_{mp} Hold-Line Compactmodul

Hold-Line 1500

04

Hold-Line 3000

08

Hold-Line 1600 GN²/₁, 2400 GN³/₁, 3200 GN⁴/₁

12



Ein perfektes Buffet ist dann ein Erfolg, wenn sich die angebotenen warmen Speisen immer in Topqualität präsentieren. Das Ziel ist erreicht, wenn die Gerichte auch nach geraumer Zeit noch in optimaler Temperatur, frisch und appetitlich angeboten werden. Diese schwierige Anforderung wird durch das RTCS_{mp}-Hold-Line-Konzept von INDUCS in weltweit einzigartiger Qualität erfüllt. Denn es erzeugt die benötigte Wärme ausschliesslich dort, wo sie benötigt wird: im Boden der Pfannen oder Behälter.

Im Gegensatz zu den herkömmlichen Bain Marie-Systemen ist das Handling denkbar einfach: Nie wieder

Wasserwanne nachfüllen, nie wieder warten bis endlich die Wassertemperatur erreicht ist, nie wieder Wasserpfützenbildung oder Temperaturerfall der Speisen, kein hoher Personal- und Reinigungsaufwand.

Ein weiterer Meilenstein wird in der vorliegenden Broschüre präsentiert: ein Gerätekonzept, das keine Wünsche mehr offen lässt. Jede nur denkbare Design-Idee kann mit dem Compact- oder dem modularen System realisiert werden. Allerneueste Steuerungs- und Lüftungstechnik ermöglicht eine ultrakompakte «all in one»-Bauweise, die sich mit Leichtigkeit in jedes Buffetkonzept einfügen lässt.

RTCS_{mp} Install Hold-Line

Install Hold-Line 1800/3200

16

Install Hold-Line 3200-GN

20



Die RTCS_{mp}-Technologie steckt in jedem INDUCS-Gerät

- **Schnell** — Keine lästigen Wartezeiten, die Wärme steht sofort zur Verfügung.
- **Sparsam** — bis zu 80% Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Systemen.
- **Exakt** — Die im Boden gemessene Temperatur wird genau eingehalten.
- **Sauber** — kein Einbrennen, ein kurzes Nachwischen reicht.
- **Tolerant** — Alle Behälter mit guten magnetischen Eigenschaften können eingesetzt werden.
- **Sicher** — Es entsteht keine gefährliche Hitze auf der Wärmeplatte.
- **Einfach** — Modernstes BUS-Konzept für die Anschlüsse im modularen System.



- 3 verschiedene Designs
- 800 x 400 mm

Black

White

Edelstahl



RTCSmp Hold-Line Compactmodul **Hold-Line 1500**

• Präsentation mit unerreichter Relevanz

Das neue Compactmodul 1500 erzielt eine bisher unerreichte Präsenz in der zeitgemässen Speisenpräsentation. Ob mit edler schwarzer Oberfläche, in eleganter weisser Ausführung, oder als technisch klare Edelstahlvariante: dieses aussergewöhnliche Gerät führt jedes Buffet zum verdienten Erfolg. Das Modul 1500 vereint die bewährte RTCSmp-Technologie und klar strukturierte Formgebung mit geradlinig funktionalem Design.

Speisenbehälterformen, ob klassisch oder modern, in Aluguss- oder Chromstahloberfläche, in buntbeschichteter Ausführung oder poliertem Chromstahl, als Chafing-Dish oder Gastronorm-Behälter, jede Ausführung macht auf der Warmhalteoberfläche eine gute Figur. Dank der fugenfreien Oberfläche ist eine hohe Hygiene gewährleistet.

Alle gut ferritischen Behälter sind einsetzbar.

Schlichtes, elegantes Design setzt stilvolle Akzente für jede Buffetpräsentation.

Spielend einfach einzusetzen und zu bedienen.

Als Auftisch- oder als Einbau-Variante einsetzbar.

Hochwertige Materialien garantieren täglichen professionellen Einsatz.



Hold-Line 1500, der Star unter den Auftisch-Warmhaltesystemen.





RTCSmp Install Hold-Line 1500
 als Einbaulösung

• **Praktische Temperaturregelung**



Unsichtbar für
 den Gast.
 Einfach zu regeln.

Für den Gast unsichtbar, befindet sich die Temperaturregelung versteckt unter dem Gehäuse. Es sind zwei unabhängige Temperaturzonen, die mit zwei Reglern stufenlos einstellbar sind. Ein leichter seitlicher Andruck mit der Hand genügt, um mit einer feinen Vor- und Rückwärtsbewegung den Regler zu bedienen. Auf der Platte wird in Leuchtziffern die aktuelle Temperatur angezeigt, die in kürzester Zeit auch erreicht wird.

• **Einfacher Filterwechsel**

Sogar in optimal belüfteter Umgebung werden Fett- und Schmutzpartikel von der leisen, aber sehr effizienten Lüftung angesogen. INDUCS hat zum Zweck der hohen Lebensdauer einen Mikropartikel-Filter eingebaut, der spielend einfach zu demontieren ist. Ohne das Gerät anzuheben, kann der Filter seitlich weggezogen und nach der Reinigung einfach wieder eingeschoben werden.

Filterwechsel
 leicht gemacht.



• **Formgebung ermöglicht einfachen Einbau**

Der flanschartige Überhang der Wärmeplatte, der tragend mit dem Gehäuse verbunden ist, ermöglicht einen unkomplizierten Einbau. Die Schnittkonturen müssen lediglich mit einer Profilaufgabe versehen sein, einpassen, verfugen: fertig. Für die Temperaturregelung wird an der Seitenwand ein INDUCS Temperaturregler befestigt, der mit einer einfachen Steckverbindung an das Gerät angeschlossen wird.

Bei der Einbauvariante wird ein stufenloser, externer Temperaturregler eingesetzt.



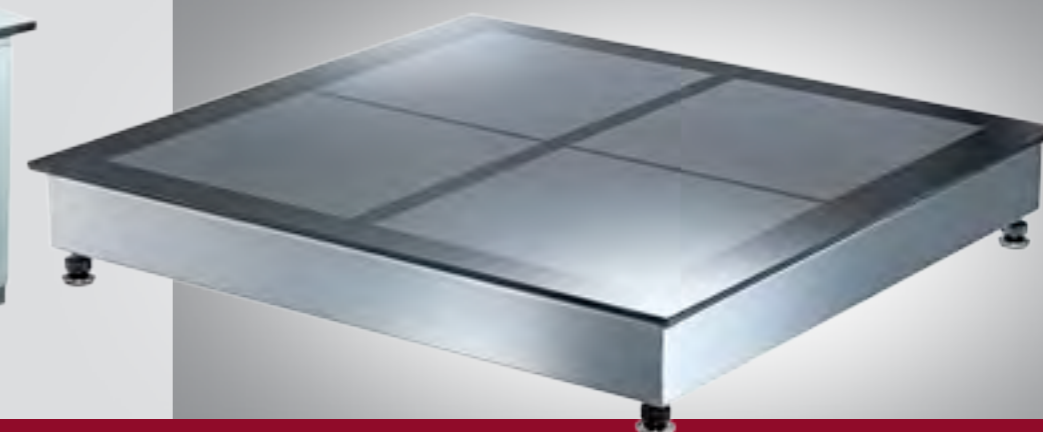
Technische Daten

	RTCSmp Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO / CL 1500
Ausführung:	Edelstahl / Black / White
Breite:	800 mm
Tiefe:	400 mm
Höhe:	114 mm
Warmhaltefelder:	2
Bedienung:	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 1.5 kW / 7 A
	RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO / IN / CL 1500
Ausführung:	Edelstahl
Breite:	800 mm
Tiefe:	400 mm
Höhe:	114 mm
Warmhaltefelder:	2
Bedienung:	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 1.5 kW / 7 A



Anwendungsbeispiel:

- 4 Wärmezonen
- 800 × 800 mm



Self-Service

Für GN-Formen wie auch für alle Pfannenarten geeignet.

Vier grosse Warmhaltefelder in einem Gerät.

Quadratische Form eignet sich hervorragend als Insellösung.

Als Auftisch- oder als Einbau-Variante einsetzbar.

RTCS_{mp} Hold-Line Compactmodul **Hold-Line 3000**

• Die Buffetpräsentation als Foodinsel

Sie wollen mit Ihrem Buffet im Zentrum des Geschehens stehen. Alle können sich von jeder Seite her selbst bedienen. Für dieses Szenario hat INDUCS das Compactmodul 3000 entwickelt. Die vier grossen Warmefelder bilden eine beeindruckende quadratische Fläche, optimal für eine zentral genutzte Foodinsel. Genial ist die Flexibilität der Warmhaltefläche, können doch GN-Behälter

der Grösse 1/2 und 2/3, aber auch alle beliebigen Formen von Pfannen, Chafing-Dishes in allen denkbaren Kombinationen eingesetzt werden. Dem Gastgeber sind hier keine Grenzen gesetzt.

Wahlweise können GN-Behälter 1/2 und 2/3 oder alle gewünschten Töpfe eingesetzt werden.





• Platzsparender Einbau

Dank der neuen äusserst kompakten Bauweise, in der alle Baugruppen wie Generator, Spule, Messtechnik, Steuerung und Lüftung mit enthalten sind, gewinnt der Kunde viel zusätzlichen Stauraum, den er sinnvoll nutzen kann.



• Schlank und Rank



So präsentiert sich die neueste Gerätegeneration. Enorme Bemühungen um die Entwicklung von noch kompakteren Bauelementen wurden durch die Lancierung der Compactmodule von Erfolg gekrönt.

• Von allen Seiten nutzbar

Ob in den wunderschönen, aus Aluguss gefertigten GN-Behältern oder im bunten Pfannenensemble, auf dem Compactmodul 3000 macht jedes Buffet eine attraktive Figur. Ansprechend, ästhetisch und lecker wirken die frischen Gerichte auf den erwartungsvollen Gast, dies dank der ausgeklügelten Induktionstechnik mit Temperatursteuerung und Überwachung. Der garantierte Erfolg für jeden Gastgeber.

Im Zentrum der Aufmerksamkeit:
 Die Foodinsel mit dem
 INDUCS RTCS_{mp} System.



Technische Daten

	RTCS _{mp} Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO/CL 3000
Ausführung:	Edelstahl
Breite:	800mm
Tiefe:	800mm
Höhe:	124mm
Warmhaltefelder:	4
Bedienung:	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 3.0kW / 14A
	RTCS _{mp} Install Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO/IN/CL 3000
Ausführung:	Edelstahl
Breite:	800mm
Tiefe:	800mm
Höhe:	124mm
Warmhaltefelder:	4
Bedienung:	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 3.0kW / 14A



Anwendungsbeispiel:



Self-Service



Service

RTCSmp Hold-Line Compactmodul

Hold-Line

1600-GN $\frac{2}{1}$
2400-GN $\frac{3}{1}$
3200-GN $\frac{4}{1}$

Konsequent für den Einsatz mit GN-Behältern konzipiert.

In drei Baugrößen erhältlich.

Compactmodul im Handumdrehen ausgebaut für Auftisch-Einsatz.

Konzipiert für Selfservice wie auch für Service.

• Das fortschrittliche Präsentions- und Warmhaltekonzept

Bei diesen Modulen sind die Warmhaltezone im GN-Vollformat, hochkant in einer Reihe angeordnet. Durch diese Bauweise erreicht INDUCS eine schmale Bauform, die sich sehr gut für die Bedienung von beiden Seiten her eignet.

In unserem Anwendungsbeispiel ist der dargestellte Counter so aufgebaut, dass mit wenigen Handgriffen in Sekundenschnelle von Bedienung auf Selbstbedienung umgestellt werden kann. Dies zeigt die hervorragenden Multifunktions-eigenschaften des Systems. Die wunderschönen GN-Behälter aus ferritischem Aluguss und den polierten Chromstahlgriffen sorgen auch hier für einen einmalig attraktiven Auftritt.

Mit wenigen Handgriffen vom Service- zum Selfservice Counter.



• Einfacher Ein- und Ausbau

Im Handumdrehen ist bei unserem Anwendungsbeispiel das Modul ein- und ausgebaut. Es genügt die Blende abzuklappen, schon kann die Einheit mühelos wie auf Schienen rausgezogen werden. Ein wichtiger Vorteil, da hier der Anwender das Gerät auch als Auftisch-Anwendung verwenden kann. Die bereits montierten höhenverstellbaren Füße direkt am Modul sorgen für eine standsichere Platzierung, das Edelstahl-Design für einen stilvollen Auftritt.



Einmalig: das eingebaute Modul wird flink und einfach zum Auftischgerät.

• Von der edlen Servicevitrine zur praktischen Selfservice-Einheit

Die langgestreckte, schmale, randfreie Bauweise des Moduls ermöglicht eine grosse Nähe zum Buffet. So eignet sich unser dargestelltes Counter-Beispiel auch sehr gut für die bediente Schöpfsituation, wo

das Gericht über die Theke zum Gast gereicht wird. Durch das einfache Hochklappen der Frontscheibe und dem Niederklappen der Rückseite ist die Anlage in Sekundenschnelle zur perfekten Selbstbedienungseinheit umgestellt.

Unser Counter-Beispiel macht in beiden Anwendungen eine attraktive Figur.



Das Austauschen der GN-Behälter: einfach, blitzschnell und sauber.

• Zweckmässiges und müheloses Handling

Im Gegensatz zu den althergebrachten Bain Marie-Systemen ist die INDUCS-Lösung praktisch und einfach zu handhaben. Keine vertropften Oberflächen mehr, keine verschmutzten Wasserbäder, keine Kalkränder und kein mühsames Wasser-Nachfüllen. Der Mitarbeiter ist spürbar entlastet.

• Effektvolle Speisenpräsentation

Bei diesem Beispiel wurde im Selbstbedienungsmodus auf der Rückseite ein Spiegel eingesetzt. Durch die praktisch randfreie Konstruktion des Moduls wird die optische Wirkung einer grossen Tiefe erzielt.



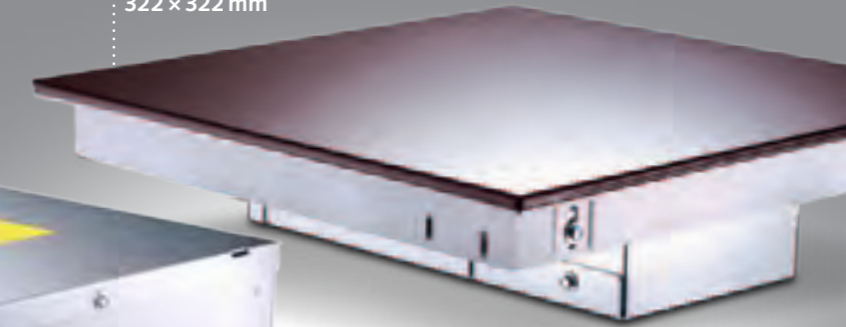
Technische Daten

	RTCSmp Hold-Line Compactmodul	RTCSmp Hold-Line Compactmodul	RTCSmp Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO/CL 1600-GN	HO/CL 2400-GN	HO/CL 3200-GN
Ausführung:	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Breite:	710 mm	1035 mm	1360 mm
Tiefe:	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe:	124 mm	124 mm	124 mm
Warmhaltefelder:	2	3	4
Bedienung:	2	2	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 1.6kW / 7A	230V / 1 Ph / 2.4kW / 11A	230V / 1 Ph / 3.2kW / 15A
	RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul	RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul	RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul
Modell:	HO/IN/CL 1600-GN	HO/IN/CL 2400-GN	HO/IN/CL 3200-GN
Ausführung:	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Breite:	710 mm	1035 mm	1360 mm
Tiefe:	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe:	124 mm	124 mm	124 mm
Warmhaltefelder:	2	3	4
Bedienung:	2	2	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	230V / 1 Ph / 1.6kW / 7A	230V / 1 Ph / 2.4kW / 11A	230V / 1 Ph / 3.2kW / 15A



Generator in 2 x 4 Leistungsstärken
450 - 1800 W
800 - 3200 W

Warmhalteplatte für den Einbau
322 x 322 mm



Self-Service

RTCSmp Install Hold-Line modulares System

Install Hold-Line 1800
3200

**Das Buffet-Design
bestimmen Sie,
wir liefern die Technik**

**Individuelle Lösungen
dank modularem System**

**Spielend einfach
einzubauen**

**Gezielter Energie-
verbrauch ermöglicht
hohe Wirtschaftlichkeit**

• Jedes Buffetdesign ist realisierbar

Dank der Trennung von Generator und Warmhalteplatte ist jede nur denkbare Einbauvariante realisierbar. Der Anwender kann frei bestimmen, in welcher Distanz, in welcher Rythmisierung und in welcher Formgebung (Linie, Kreis, Gruppe) er die Platten angeordnet haben will. Dies eröffnet ungeahnte Möglichkeiten im Buffet- oder Counterbau. Der Generator steht in acht Leistungstypen zur Verfügung. Mit dem Leistungsstärksten können bis zu vier Warmhalteplatten in zwei getrennten Temperaturreglerkreisen

betrieben werden. Den kreativen Ideen sind keine Grenzen gesetzt. In der optischen Erscheinung folgt auch das Install Hold-Line Prinzip der klaren, schlichten Linie der neusten INDUCS-Generation. Randfreie, dunkle Hochglossoberfläche mit leuchtender Anzeige. Eine wunderschöne Linie, die sich optimal in jedes Material einfügt.

Die präsentierten
Speisen bleiben
knackig und frisch.

Stilvoll in der
Wirkung und ganz
schön clever in der
Anwendung.



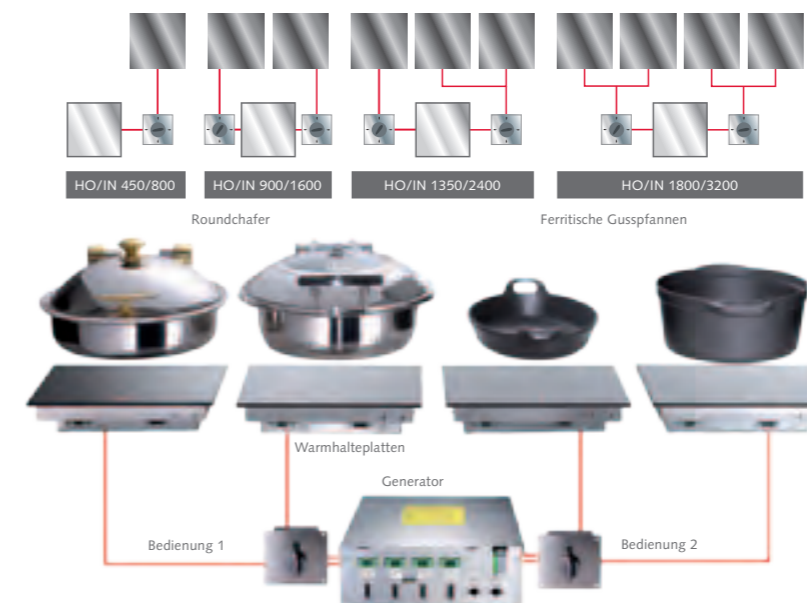


• Stufenlose Temperaturregelung

Wie auch bei den Compactmodulen sorgt RTCSmp für eine stufenlose und in Realtime überwachte Temperaturregelung. Der Temperaturbereich ist von 50°C bis 100°C auf das Grad genau einstellbar und kann somit exakt auf die Anforderungen der verschiedenen Speisen abgestimmt werden. Die Wärme wird im Boden der Pfanne oder des Chafing-Dishs gemessen und ohne Schwankungen exakt gehalten.

Auch schnelle Wechsel (Speiseentnahme, Deckelöffnung, Speisenzugabe) werden dank RTCSmp blitzschnell ausgeglichen.

• Der Einbau des modularen Systems



Mit einem einzigen Generator können bis zu vier Warmhalteplatten gleichzeitig betrieben werden. Je nach Anzahl der gewünschten Platten wird der entsprechende Generatortyp gewählt, von einer bis zu maximal vier Platten. Ab zwei Warmhalteplatten können zwei getrennte Steuerungskreisläufe gebildet werden, die mit je einem stufenlosen Temperaturregler angesteuert werden. Ein leistungsstarker Lüftungskreislauf hält den Generator auch bei Langzeiteinsatz auf Betriebstemperatur.

Technische Daten

	RTCSmp Install Hold-Line	RTCSmp Install Hold-Line
Modell:	HO/IN 450 / 800	HO/IN 900 / 1600
Generatorgehäuse:	303 × 318 × 135 mm	303 × 318 × 135 mm
Warmhalteplatte:	322 × 322 × 75 mm	322 × 322 × 75 mm
Ausschnittmass/Warmhalteplatte:	330 × 330 × 100 mm	330 × 330 × 100 mm
Warmhaltefelder:	1	2
Bedienung:	1	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	120 / 230 V, 450W / 800W	120 / 230 V, 900W / 1600W
	RTCSmp Install Hold-Line	RTCSmp Install Hold-Line
Modell:	HO/IN 1350 / 2400	HO/IN 1800 / 3200
Generatorgehäuse:	303 × 318 × 135 mm	303 × 318 × 135 mm
Warmhalteplatte:	322 × 322 × 75 mm	322 × 322 × 75 mm
Ausschnittmass/Warmhalteplatte:	330 × 330 × 100 mm	330 × 330 × 100 mm
Warmhaltefelder:	3	4
Bedienung:	2	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	120 / 230 V, 1350W / 2400W	120 / 230 V, 1800W / 3200W



Anwendungsbeispiel:



Generator in 4 Leistungsstärken
800 - 3200 W

Warmhalteplatte
520 x 320 mm



Self-Service

RTCSmp Install Hold-Line modulares System **Install Hold-Line 3200-GN**

• Geeignet für GN-Formen

Das einmalige INDUCS-Konzept setzt auf das induktive Warmhalteprinzip, anstatt auf das herkömmliche, nasse Bain Marie System. In Verbindung mit den formschönen Behältern, findet das Konzept im System 3200-GN seine Vollendung: Gastro-Norm in seiner perfekten Form. Im gleichen Grundprinzip wie im Install Hold-Line 1800 wird auch hier mit einem separaten Generator und mit

bis zu vier einzel eingebauten Warmhalteplatten gearbeitet. Dies jedoch mit grösseren Plattenflächen mit entsprechend höherer Leistung. So können bei den GN-Behältern diverse Grössen in jeder Kombination eingesetzt werden. Für den kreativen Gastgeber eine grossartige Bereicherung in der Zusammenstellung seines Speisen-Angebots.

Unübertroffene
Flexibilität in der
Speisenpräsentation.

**Das Buffet-Design
bestimmen Sie,
wir liefern die Technik**

**Individuelle Lösungen
dank modularem System**

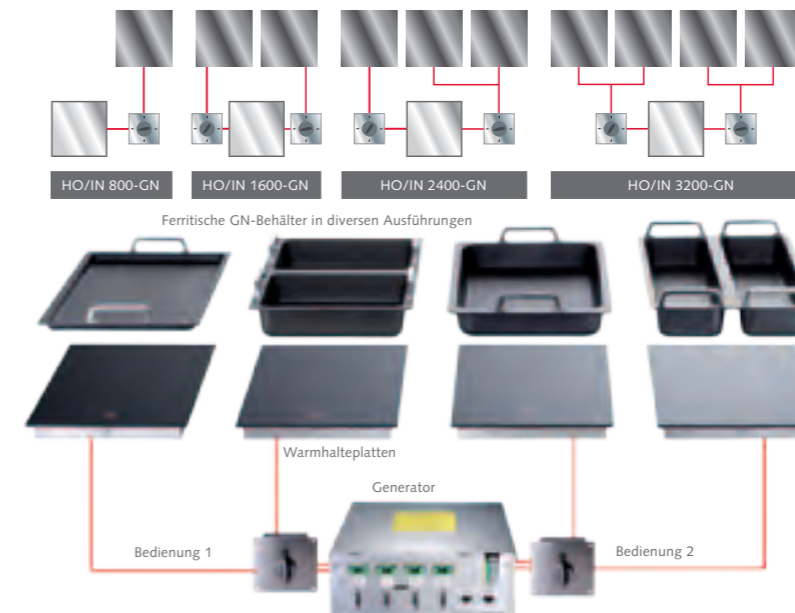
**Spielend einfach
einzubauen**

**Gezielter Energie-
verbrauch ermöglicht
hohe Wirtschaftlichkeit**





• Das modulare System für den Einsatz von GN-Behältern



Mit einem Generator können bis zu vier Warmhalteplatten in GN-Grösse gleichzeitig betrieben werden. Je nach Anzahl der gewünschten Platten wird der entsprechende Generatortyp gewählt, von einer bis zu maximal vier Platten. Ab zwei Warmhalteplatten können zwei getrennte Steuerkreisläufe gebildet werden, die mit je einem stufenlosen Drehschalter angesteuert werden.

• Grosses Sortiment an GN-Behältern

Das Alugussmaterial der GN-Behälter verfügt über hervorragende Wärmeleit- und Wärmespeicher-Eigenschaften, so sorgen auch die Seitenwände der Schalen für eine optimale Wärmeverteilung. INDUCS verfügt über ein sorgfältig abgestimmtes Sortiment an passenden GN-Behältern. So verschieden die Esskulturen und Speisebedürfnisse sind, so unterschiedlich und vielfältig sollten sie dem Gast präsentiert werden. Ausserdem fordert jede unterschiedliche Speiseart seinen jeweils idealen GN-Behälter. All diesen Bedürfnissen wurde bei dem INDUCS-Sortiment Rechnung getragen.

Wer die Wahl hat...
 Für jeden Einsatz die
 passenden Aluguss-
 oder Porzellanbehälter.



Technische Daten

	RTCSmp Install Hold-Line	RTCSmp Install Hold-Line
Modell:	HO/IN 800-GN	HO/IN 1600-GN
Generatorgehäuse:	303 × 318 × 135 mm	303 × 318 × 135 mm
Warmhalteplatte:	520 × 320 × 75 mm	520 × 320 × 75 mm
Ausschnittmass/Warmhalteplatte:	528 × 328 × 100 mm	528 × 328 × 100 mm
Warmhaltefelder:	1	2
Bedienung:	1	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	208 / 230V, 800 W	208 / 230V, 1600 W
	RTCSmp Install Hold-Line	RTCSmp Install Hold-Line
Modell:	HO/IN 2400-GN	HO/IN 3200-GN
Generatorgehäuse:	303 × 318 × 135 mm	303 × 318 × 135 mm
Warmhalteplatte:	520 × 320 × 75 mm	520 × 320 × 75 mm
Ausschnittmass/Warmhalteplatte:	528 × 328 × 100 mm	528 × 328 × 100 mm
Warmhaltefelder:	3	4
Bedienung:	2	2
Temperaturbereich:	50°C – 100°C	50°C – 100°C
Anschlusswert:	208 / 230V, 2400 W	208 / 230V, 3200 W

INNOVATION
LEADER

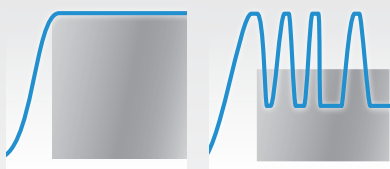
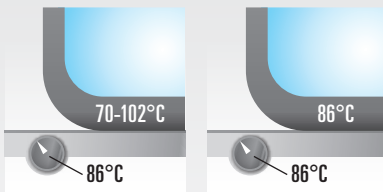
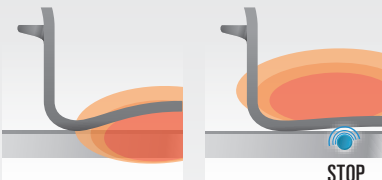
R·T·C·S[®]_{mp}

realtime temperature control system

Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

HAUSER & PARTNER IMAGING

✓ Elektronik	✓ Temperatursteuerung	✓ Leerkochschutz
<p>Schnell, Sicher, Kontrolliert</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperaturüberwachung der Elektronik• Temperaturüberwachung der Induktionsspule• Überwachung der Energiezufuhr• Regulierung in Echtzeit	<p>Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C</p> <ul style="list-style-type: none">• Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannen- oder Behälterboden• Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert• Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert	<p>Zuverlässig, Flink, Intelligently</p> <ul style="list-style-type: none">• Wichtige Arbeitssicherheit• Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannen- und Behälterböden
 <p>Konventionell Induktion</p>	 <p>Induktion konventionell Induktion mit RTCS_{mp}</p>	 <p>Konventionell Induktion mit RTCS_{mp}</p>