



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

# UIBM

<b>DOMANDA NUMERO</b>	<b>201994900387065</b>
<b>Data Deposito</b>	<b>26/08/1994</b>
<b>Data Pubblicazione</b>	<b>26/02/1996</b>

<b>Priorità</b>	2556/93-8
<b>Nazione Priorità</b>	CH
<b>Data Deposito Priorità</b>	

<b>Sezione</b>	<b>Classe</b>	<b>Sottoclasse</b>	<b>Gruppo</b>	<b>Sottogruppo</b>
A	47	J		

Titolo

**CAPPA PER PROTEGGERE E MANTENERE CALDE LE VIVANDE**

**Modello di Utilità**

GERSTER Peter, residente a Rheinfelden (Svizzera), e

ZIMMERLI Kurt, residente a Warth (Svizzera),

entrambi di nazionalità svizzera.

26 AGO. 1994

## DESCRIZIONE

**MI 94 U/00595**

Questo trovato riguarda un dispositivo per coprire cibi su piatti, vassoi, piastre o in scodelle. Sia nell'ambito domestico che anche in negozi di gastronomia sono noti dispositivi di copertura sotto forma di campane per cibi, campane per formaggi e cappe di protezione contro gli insetti. Esse servono per mantenere freschi i cibi e per proteggerli dalla polvere, da odori e da insetti. Per la frutta per esempio vengono usate delle cappe con una struttura in filo metallico, sulla quale viene teso un tessuto permeabile all'aria. Alcune di tali cappe si possono aprire a modo di ombrello. Per proteggere generi alimentari come formaggi o anche torte prima che si seccino all'aria, le coperture utilizzate per questo scopo sono realizzate sotto forma di campane per cibi in plastica o anche in vetro. Inoltre la campane per cibi vengono utilizzate anche per mantenere caldi i cibi. Nei ristoranti si utilizzano per questo scopo spesso delle campane di copertura metalliche, di forma emisferica, per lo più molto voluminose, che devono non solo impedire un raffreddamento troppo rapido dei cibi, ma devono essere anche decorative.

Un inconveniente di tutte queste campane di copertura e cappe fisse è la loro grandezza ed il fabbisogno di spazio a ciò connesso per la loro conservazione. Nel caso delle campane di copertura per mantenere caldi i cibi si aggiunge anche il fatto che esse, se sono realizzate anche in maniera decorativa, sono relativamente costose da acquistare. Proprio per i



motivi citati si rinuncia quindi nelle case private ed anche in molti negozi di gastronomia a campane per cibi, sebbene esse siano molto vantaggiose in particolare quando si servono cibi all'aperto.

E' perciò compito del presente trovato quello di realizzare una cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi, che possa venir conservata occupando poco spazio, sia decorativa e possa venir fabbricata a costi contenuti.

Questo compito viene risolto da una cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi, che si distingue per due puntoni piegati, che sono collegati a cerniera con le loro estremità e che sono orientabili l'uno rispetto all'altro da 0° fino ad un massimo di 180°, ove tra i due puntoni è disposto un soffiutto in modo che nella posizione di allontanamento reciproco dei puntoni si forma una volta a mo' di soffiutto.

In base ai disegni vengono descritte a titolo di esempio alcune realizzazioni della cappa di protezione e di copertura.

La figura 1 mostra una cappa di protezione e di copertura spiegata su un piatto;

la figura 2 mostra la cappa di protezione e di copertura nella posizione raccolta;

la figura 3 mostra la cappa di protezione e di copertura nello stato di semiapertura;

la figura 4 mostra la cappa di protezione e di copertura integrata in una piastra di base;

la figura 5 mostra la cappa di protezione e di copertura integrata in un vassoio di servizio;



la figura 6 mostra la cappa di protezione e di copertura con un manico;

la figura 7 mostra la cappa di protezione e di copertura con un sistema di supporto per il piatto;

la figura 8 mostra la cappa di protezione e di copertura con i mezzi di fissaggio per un soffiETTO di carta;

la figura 9 mostra i puntoni della cappa di protezione e di copertura per un soffiETTO di carta sostituibile.

Nella figura 1 la cappa secondo il trovato per proteggere e per mantenere calde le vivande è rappresentata in una semplice realizzazione di principio nella posizione d'utilizzo. Nell'esempio mostrato essa è costituita da due puntoni 1 e 2 piegati a forma di semicerchio, che sono collegati a cerniera con le loro estremità. I puntoni 1, 2 sono orientabili l'uno rispetto all'altro da 0° fino al massimo a 180°. Tra i due puntoni 1, 2 è disposto un soffiETTO 4, cosicchè nella posizione in questo caso reciprocamente allontanata dei puntoni viene formata una volta a mo' di soffiETTO, sotto la quale, a seconda della grandezza della cappa, trova posto un piatto od un vassoio di servizio o una scodella.

Nella figura 2 la cappa per proteggere e per mantenere calde le vivande è mostrata nella posizione raccolta. Tra i due puntoni 1, 2, che qui sono costituiti da parti di lamiera d'acciaio tranciate, si trova il soffiETTO raccolto o chiuso 4, ed i lati piatti dei puntoni 1, 2 si estendono in questo stato paralleli tra loro. I puntoni 1, 2 presentano ciascuno sul lato esterno dell'arco, nel suo centro una sporgenza, che forma una maniglia 3, 20. Queste maniglie 3, 20 facilitano l'apertura e la chiusura della cappa di protezione. Nella posizione d'impiego della cappa esse sono



leggermente piegate verso l'alto in modo da poter essere afferrate facilmente. Nella posizione chiusa qui mostrata esse sono corrispondentemente piegate leggermente l'una verso l'altra. Le cerniere 5, 6 sono formate ri-piegando verso l'alto ad angolo retto le linguette formate sulle estremità dei puntoni, ove le linguette 7 del puntone 2 qui poste superiormente presentano un foro e le linguette 8 del puntone 1 sottostante portano un perno 9, o viceversa. Comprimendo leggermente le linguette interne o divaricando il puntone con le linguette esterne si possono introdurre i perni, nel corso del montaggio, nei fori, in cui essi vengono poi tenuti nello stato non sotto carico del materiale.

La figura 3 mostra la cappa per proteggere e per mantenere calde le vivande nello stato semiaperto. I puntoni 1, 2 possono essere fabbricati in lamiera d'acciaio, alluminio o anche in plastica, per esempio in plexiglas, o in legno. Per renderli decorativi la loro superficie viene verniciata, lavorata o anodizzata. Si possono inoltre realizzare in modo decorativo le maniglie verniciandole per esempio con un altro colore oppure come maniglie vengono montati ulteriori pezzi stampati sulle maniglie integrate 3, 20. Tali pezzi stampati possono essere prodotti in metallo, legno o anche in plastica, e per esempio venir incollati o avvitati. Il soffiETTO 4 che, a seconda della necessità, può essere prodotto con i materiali più disparati, è fissato in maniera intercambiabile sui puntoni 1, 2. Nella realizzazione qui mostrata il soffiETTO 4 è realizzato con carta pieghettata o plissettata a mo' di lampioncini e viene incollato sui puntoni per mezzo di nastro adesivo. Un'altra possibilità per il fissaggio del soffiETTO sui puntoni 1, 2 è l'uso di un nastro a strappo al posto di



un nastro adesivo se il soffiETTO è di materiale costoso. In questo modo il soffiETTO 4 risulta intercambiabile e riutilizzabile. Se si utilizza la cappa per coprire della frutta, allora il soffiETTO è vantaggiosamente costituito da un tessuto permeabile all'aria. Per proteggere cibi freddi è adatto un soffiETTO costituito da un foglio di plastica trasparente e stabile, che può essere plissettato allo stesso modo come un soffiETTO di carta. Questa realizzazione è particolarmente attrattiva e decorativa poiché permette di vedere i cibi. SoffiETTI non trasparenti possono essere realizzati graficamente corrispondentemente all'uso. In particolare per parties in giardino è adatto un soffiETTO realizzato con carta colorata, che serve sia come protezione dei cibi dalla polvere e dagli insetti e da un troppo rapido raffreddamento, sia come ornamento della tavola attraente e decorativo. Il soffiETTO può anche essere utilizzato come vera e propria superficie pubblicitaria e può essere munita di immagini e di testi pubblicitari. Proprio a ristoranti ed alberghi viene offerta l'interessante possibilità di sottolineare la loro identità con una propria dicitura sul soffiETTO. Per occasioni marcatamente tematiche, come compleanni, giubilei di ditte, e riunioni si possono ottenere effetti sorprendenti con diciture particolarmente mirate. Si possono offrire soffiETTI, sui quali sono stampati nome e data o vi si possono stampare "logos" della ditta, ecc. Per l'impiego della cappa di protezione come protezione dal calore, il soffiETTO può essere costituito da uno speciale foglio termoisolante, per esempio rivestito di metallo. Anche questo foglio può essere realizzato, corrispondentemente all'uso cui è destinato, in modo da fare pubblicità. Il soffiETTO 4 è fondamentalmente adattato alla forma dei puntoni 1, 2. I



puntoni 1; 2 mostrati nel disegno sono di forma semicircolare. Ma essi possono avere anche una forma ellittica o perfino rettangolare. A seconda della forma dei puntoni si utilizza un soffietto corrispondente a tale forma.

Dalla molteplicità dei materiali e dalle forme, con cui si possono produrre i puntoni ed il soffietto, si ottiene anche una molteplicità di possibilità d'uso per la cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi secondo il trovato. Oltre all'utilità pratica come protezione contro la polvere, gli odori, i raggi solari, gli insetti e come protezione dal calore la cappa di protezione è particolarmente adatta come ornamento decorativo di servizio e della tavola, che può conferire ad un coperto una nota del tutto nuova e ravvivante. La combinazione di colori con il relativo tovagliolo o perfino il suo accordo con i cibi serviti schiude al gastronomo nuovi orizzonti per viziare l'ospite. Il campo d'impiego di questa cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi si estende dall'ambito privato nella sala da pranzo, sul balcone o nel giardino, all'uso in negozi di gastronomia fino al camping. Per le molteplici possibilità di realizzazione e per la semplice struttura della cappa di protezione è chiaro che si possono realizzare anche modelli di costo molto contenuto. D'altro lato è però anche possibile costruire varianti decisamente di lusso, con puntoni per esempio cromati o dorati e con un soffietto in un sottile foglio metallico o in un foglio di plastica trasparente.

In figura 4 la cappa di protezione e di copertura è integrata in un vassoio di sostegno per esempio in legno. Un puntone 1 è collegato in questo caso in maniera fissa con il vassoio di sostegno 1, mentre l'altro



puntone 2 può ruotare liberamente di 180° trascinando il soffietto 4 interposto. Per poter facilmente pulire il vassoio di sostegno è anche possibile fissare amovibilmente il puntone 1 sul vassoio di sostegno 10, per esempio per mezzo di graffe, bottoni automatici, viti o dadi ad alette, magneti o mezzi di fissaggio similari. Questo vassoio di sostegno può servire in cucina per disporre e tagliare i cibi, dopo di che i cibi vengono subito preparati su questo vassoio di sostegno 10. La cappa viene poi chiusa finchè i cibi vengono serviti. Su questo vassoio di supporto si possono servire in questo modo in maniera accurata cibi come per esempio formaggi assortiti, carne secca e salame ed anche frutta. Il vassoio di supporto può anche servire come piatto singolo. Esso viene posto sul tavolo degli ospiti e solo allora viene aperta la cappa per suscitare sorpresa. Il vassoio di supporto può anche essere un piccolo piano del tavolo. In questo caso i due puntoni 1, 2 sono adattati al piano della tavola, il puntone 1 è montato su questo piano e mediante ribaltamento del puntone 2 viene coperto tutto il tavolo.

La figura 5 mostra una forma modificata, in cui la cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi è disposta con due maniglie 12 su un usuale vassoio o piastra di preparazione o di servizio 11. In questo caso un puntone 1 è a sua volta collegato in maniera fissa con il vassoio 11 mentre l'altro può ruotare liberamente. Questo vassoio di servizio può essere di acciaio al cromo, argento od anche in vetro, legno o plastica. Con una piastra o con un recipiente leggermente più profondo o con una fondina o scodella in vetro si possono anche servire e mantenere caldi soufflè. La cappa per proteggere e per mantenere calde le vivande è allora fissata al-



la piastra ed alla scodella a seconda del materiale con mezzi di fissaggio adatti. Questi possono essere costituiti per esempio da graffe o da bottoni a pressione.

Per taluni scopi d'impiego è vantaggioso se la cappa di protezione è trasportabile assieme ai cibi coperti.

Una realizzazione di una cappa di protezione con una staffa per il trasporto ovvero un manico 13 è mostrata in figura 6. Il manico 13 è costituito da un tondo d'acciaio o da un tubo ed è agganciato nella cerniera 5, 6. In questa realizzazione la cappa per proteggere e per mantenere caldi cibi può presentare un fondo continuo 14, su cui è montato in modo fisso il puntone 1, mentre l'altro puntone 2 può ruotare liberamente. Il manico 13 può essere montato in modo che esso sotto carico s'innesti in una fessura nella cerniera, cosicchè esso non possa più ruotare rispetto al fondo 14 e quindi non sussiste nessun pericolo che il fondo si ribalti durante il trasporto. Senza carico dovuto al trasporto, la staffa o manico 13 può venir ruotato verso i due lati. In questa esecuzione si possono servire pietanze in maniera particolarmente comoda. Da una persona possono venir portate due cappe assieme ai piatti sottostanti, o più cappe su un'asta di trasporto possono venir appese ai manici. In un'altra variante il fondo può presentare inferiormente un gancio ribaltabile, al quale può venir appeso il manico di un'altra cappa di protezione con fondo. In questo modo una persona può portare con ogni mano almeno quattro piatti coperti al tavolo degli ospiti e là servire.

In figura 7 è mostrata un'altra variante della cappa per proteggere e per mantenere calde le vivande, che permette il trasporto di un piatto di



vivande coperto. Per tenere il piatto, sui puntoni 1, 2 quattro bracci di presa 15 orientabili sono montati girevolmente sui puntoni 1, 2. Dopo che la cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi è stata applicata su un piatto, questi bracci di presa 15 sui puntoni vengono ruotati, ruotando la maniglia 16, nella posizione mostrata in figura 7. In questo caso le estremità dei bracci di presa 15 s'impegnano da tutti i lati sotto il bordo del piatto e la cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi può essere portata via assieme al piatto sottostante afferrandola per il manico.

La figura 8 mostra la cappa di protezione e di copertura con i mezzi di fissaggio per un soffietto di carta. Per lo più i soffietti di carta sono prodotti a mo' di lampioncini di carta e presentano ad entrambe le estremità una staffa 17 di filo metallico nel loro bordo. Le estremità di questa staffa di filo metallico vengono quindi ripiegate in modo da formare ganci 18. Nel loro centro le staffe sono deformate esternamente a formare una linguetta 19 di filo metallico. Sotto il soffietto 4 è rappresentato in figura 8 un puntone 2. Su questo puntone viene posto per il montaggio il soffietto 4 chiuso. In questo caso nella zona di cerniera del puntone 2 sono previste delle cavità 20, in cui si possono appendere i ganci 18. Se ciò viene effettuato sui due lati, la linguetta 19 di filo metallico viene tirata tramite un controgancio 21 tranciato dal puntone 2 e piegato verso l'alto e viene agganciata con leggera tensione. In questo modo il soffietto 4 può venir montato sui puntoni 1, 2, in modo intercambiabile ed anche riutilizzabile. Allo stesso modo viene montato il soffietto sul puntone opposto.

La figura 9 mostra infine i puntoni della cappa di protezione e di



copertura per un soffiETTO di carta intercambiabile. In questa realizzazione della cappa secondo il trovato per proteggere e mantenere caldi i cibi, il soffiETTO di carta realizzato a mo' di un lampioncino di carta è incollato con entrambe le sue estremità su una striscia di cartone 21. Nella figura 9 questa striscia di cartone 21 è disegnata tratteggiata. La striscia di cartone 21 ha la stessa forma e grandezza del lato piatto del puntone 1, 2 e presenta nella sua zona polare una linguetta 23 sporgente. I puntoni piegati 1, 2 sono ricavati da pezzi di lamiera tranciati, che hanno un profilo ad L in sezione trasversale, cioè presentano un bordo esterno ripiegato verso l'alto di 90°. Nella zona della cerniera i lati piatti dei puntoni 1, 2 sono piegati verso l'alto, cosicchè il tratto 22 ripiegato verso l'alto racchiude con il lato piatto del puntone 1, 2 un angolo di circa 45°. Inoltre i puntoni 1, 2 stampati in un sol pezzo mostrati nell'esempio presentano ognuno nella zona polare una maniglia 20. Nella zona delle maniglie 20 il profilato ad L dei puntoni 1, 2 è sfinestrato e cioè in modo che tra il lato piatto del puntone 1, 2 e la maniglia 20 si formi un'apertura 24 a forma di fessura. All'introduzione del soffiETTO nei puntoni 1, 2 le strisce di cartone 21 vengono inserite con le loro estremità sotto i tratti 22 ripiegati verso l'alto del puntone 1, 2. La linguetta 23 della striscia di cartone 21 viene poi infilata nell'apertura 24 dei puntoni 1, 2 comprimendo leggermente la striscia di cartone 21. Non appena la linguetta 23 è stata inserita nell'apertura 24, la striscia di cartone 21, e quindi il soffiETTO, viene tenuta dai puntoni. Lo stesso procedimento viene ripetuto per la seconda striscia di cartone. Non appena le due strisce di cartone sono fissate nei puntoni 1, 2,



la cappa di protezione è pronta per l'uso. Nello stato raccolto o chiuso il soffietto è racchiuso dai profilati ad L dei puntoni 1, 2 e quindi è anche protetto. Ciò ha il vantaggio che la cappa di protezione è protetta durante il suo magazzinaggio. Il semplice tipo di montaggio del soffietto nei puntoni 1, 2 permette una sostituzione rapida e senza problemi del soffietto quando questo dev'essere sostituito.

Il soffietto 4 può essere fabbricato, corrispondentemente all'uso, anche con un foglio trasparente. Così si possono esporre in modo protetto cibi pronti per essere serviti, come per esempio è usuale nei buffet dei self-service, ove la cappa viene aperta solo nel momento in cui i cibi vengono prelevati. Se la cappa di protezione è di grandezza adeguata, si può coprire anche una parte di buffet. La cappa di protezione secondo il trovato è per lo più utilizzabile più volte. Per la pulizia si può smontare il soffietto 4. Parimenti si può sostituire facilmente un soffietto danneggiato. Grazie all'impiego della cappa di protezione ed all'utilizzo di un corrispondente soffietto 4 i cibi possono venir presentati in maniera decorativa ed igienica.

In un'esecuzione qui non mostrata, si può applicare la cappa di protezione su stoviglie da cucina, come per esempio una casseruola od una friggitrice. In questo caso la cappa di protezione può essere integrata nella casseruola, o può essere montata su questa in modo innestabile e di nuovo estraibile. In quest'applicazione, la cappa di protezione serve da protezione contro gli spruzzi durante la cottura o la frittura. Il soffietto è costituito in questa realizzazione da un tessuto metallico simile ad un filtro o da un filtro di carta. Il soffietto in tessuto metallico



## RIVENDICAZIONI

1. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi, caratterizzata da due puntoni piegati (1, 2), che sono collegati a cerniera con le loro estremità e sono orientabili l'uno rispetto all'altro da 0° fino al massimo a 180°, ove tra i due puntoni (1, 2) è disposto un soffiETTO (4), cosicchè nella posizione di reciproco allontanamento dei puntoni (1, 2) viene formata una volta a mo' di soffiETTO.

2. Cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che i puntoni (1, 2) sono pezzi di lamiera tranciata, che nella posizione di reciproco allontanamento giacciono in modo piatto sul tavolo ed i cui lati piatti nella posizione raccolta o chiusa, sono diretti parallelamente tra loro includendo così il soffiETTO (4) raccolto.

3. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi secondo una delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che essa presenta un fondo continuo (14), su cui appoggiano i puntoni nella posizione d'impiego, nonchè un manico (13) prodotto con un tondo d'acciaio o un tubo, che è agganciato nella cerniera (5, 6) e che, sotto il carico da trasportare, s'innesta in un intaglio od in una fessura nella cerniera in modo da non poter più ruotare rispetto al fondo (14).

4. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi secondo una delle rivendicazioni 1 o 2, caratterizzata dal fatto che il puntone (1) è applicato in modo fisso su una piastra di supporto o su un vassoio di servizio (10, 11) e l'altro puntone, all'apertura del soffiETTO (4), può ruotare liberamente verso il lato opposto della piastra di supporto o vassoio di



può essere tolto dopo l'uso, venir pulito e riutilizzato. Un soffierto di  
carta sporca può venir semplicemente sostituito con uno nuovo.

\* \* \* \* \*



servizio (10, 11).

5. Cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi secondo una delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che il soffietto (4) è realizzato a mo' di un lampioncino tondo in carta pieghettata od in un materiale in foglio trasparente, come un foglio di plastica, un foglio di metallo, od in un tessuto.

6. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi secondo una delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che il soffietto (4) è costituito da un materiale plastico in foglio termoisolante o da un materiale in foglio metallico.

7. Cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi secondo una delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che il soffietto (4) è intercambiabile e riutilizzabile, in quanto esso, per mezzo di un filo metallico (17) incorporato nel bordo del soffietto (4), filo che è ripiegato alle due estremità, può essere appeso nelle zone delle cerniere dei puntoni (1, 2) e con una linguetta di filo metallico (19) formata da questo filo nel centro, detto soffietto è appeso, sotto tensione, ad un contro-gancio (21) nel puntone (1, 2).

8. Cappa per proteggere e per mantenere caldi i cibi secondo una delle rivendicazioni da 1 a 6, caratterizzata dal fatto che il soffietto è fissato sul puntone (1, 2) per mezzo di strisce adesive o di chiusure a strappo o per mezzo di graffe, bottoni a pressione o viti e dadi ad alette.

9. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi secondo una delle rivendicazioni da 1 a 6, caratterizzata dal fatto che i puntoni piegati (1, 2) sono pezzi di lamiera tranciata, che in sezione trasversale presen-

tano un profilo ad L ed i cui lati piatti sono piegati verso l'alto nella zona della cerniera, cosicchè il tratto (22) ripiegato verso l'alto racchiude con il lato piatto del puntone (1, 2) un angolo di circa 45°, e che i puntoni (1, 2) presentano ognuno nella zona polare una maniglia (20) e i profilati ad L dei puntoni (1, 2) presentano nella zona polare un'apertura (24) a forma di fessura, che inoltre il soffiutto è intercambiabile e riutilizzabile, in quanto esso, per mezzo di una striscia di cartone (21) incollata sul bordo del soffiutto, alle due estremità sotto i tratti (22) piegati verso l'alto del puntone (1, 2) può venir appeso nella zona della cerniera, e con una linguetta (23) sporgente nella zona polare della striscia di cartone (21) può venir appeso nell'apertura a forma di fessura (24) del puntone (1, 2).

10. Cappa per proteggere e mantenere caldi i cibi secondo una delle rivendicazioni da 1 a 2 o da 5 a 9, caratterizzata dal fatto che sui puntoni (1, 2) sono applicati più bracci di presa (15) orientabili, che sono previsti per essere ruotati sotto un piatto posto sotto la cappa, in modo tale che questo piatto assieme alla cappa possa essere trasportato da questa.

Il Mandatario:

- Dr. ~~Ing. Guido~~ MODIANO -

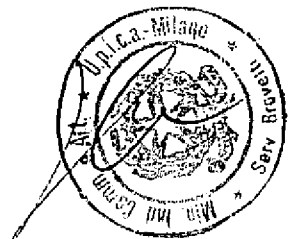


FIG. 1

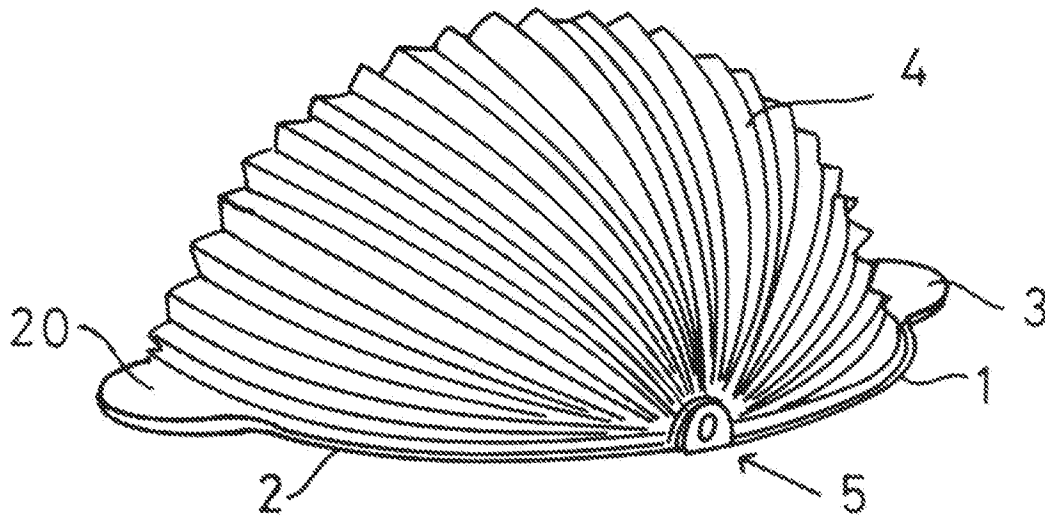


FIG. 2

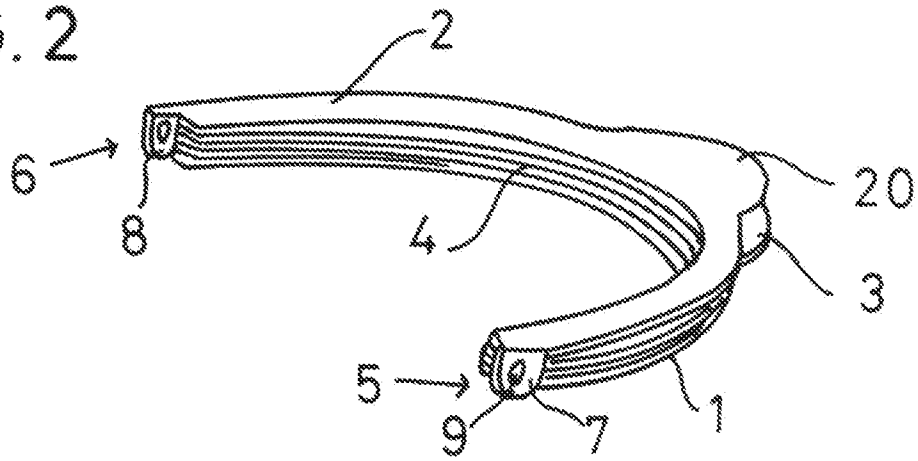
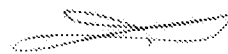
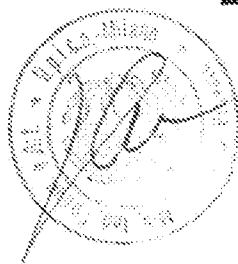
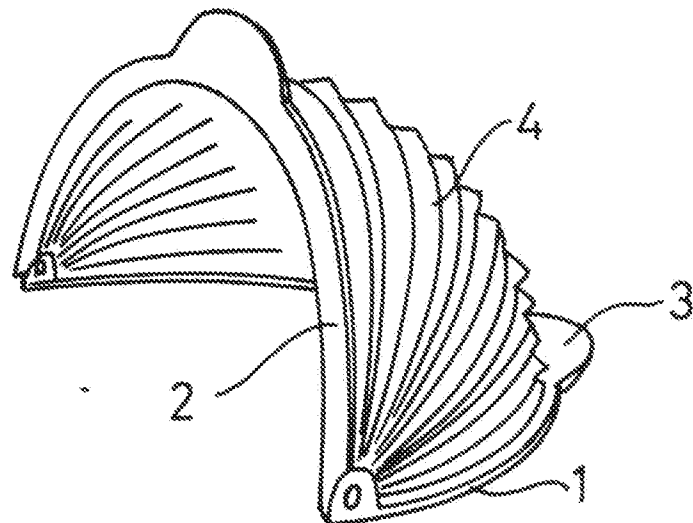


FIG. 3



MI 94 U/00595

FIG. 4

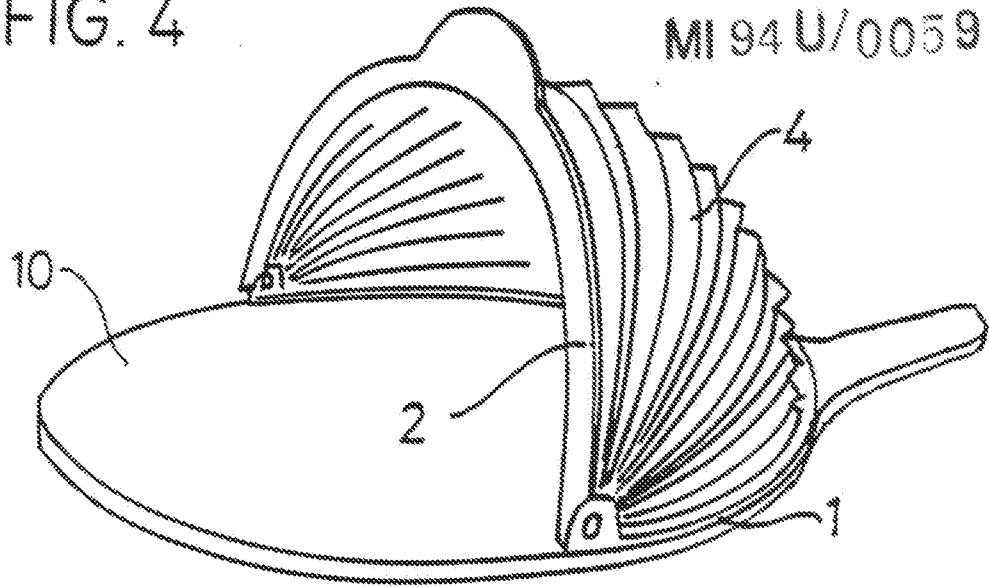


FIG. 5

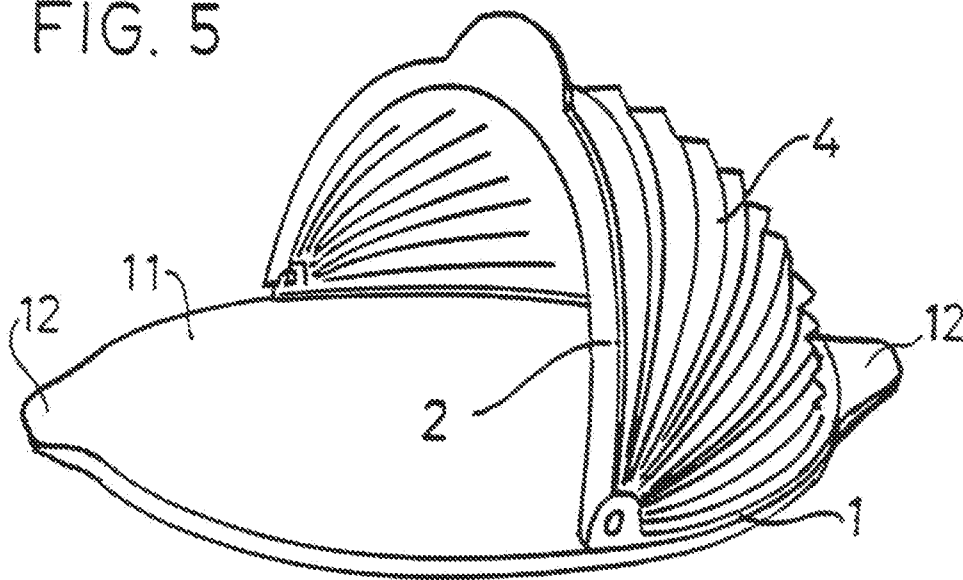


FIG. 6

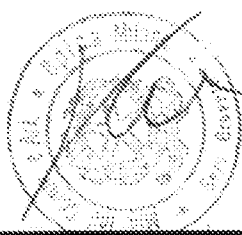
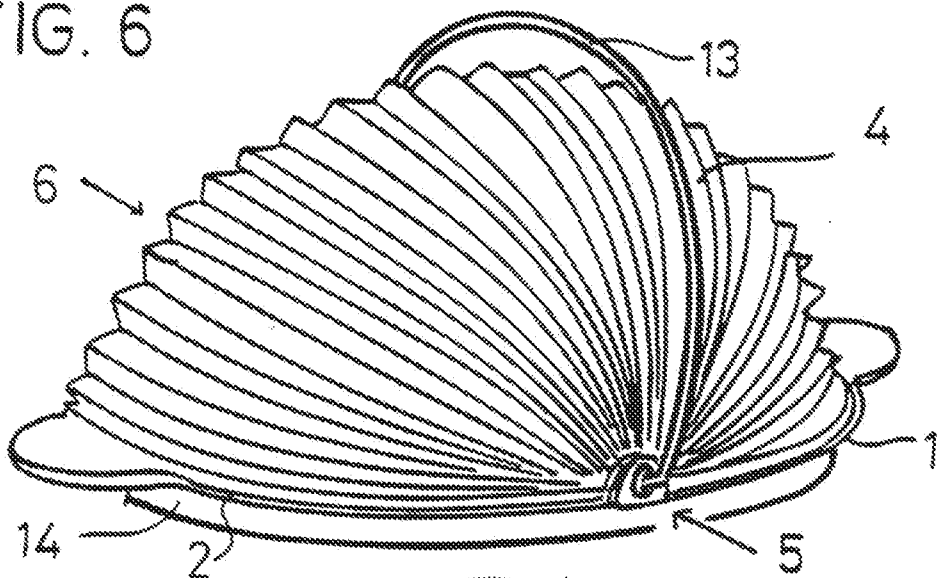


FIG. 7

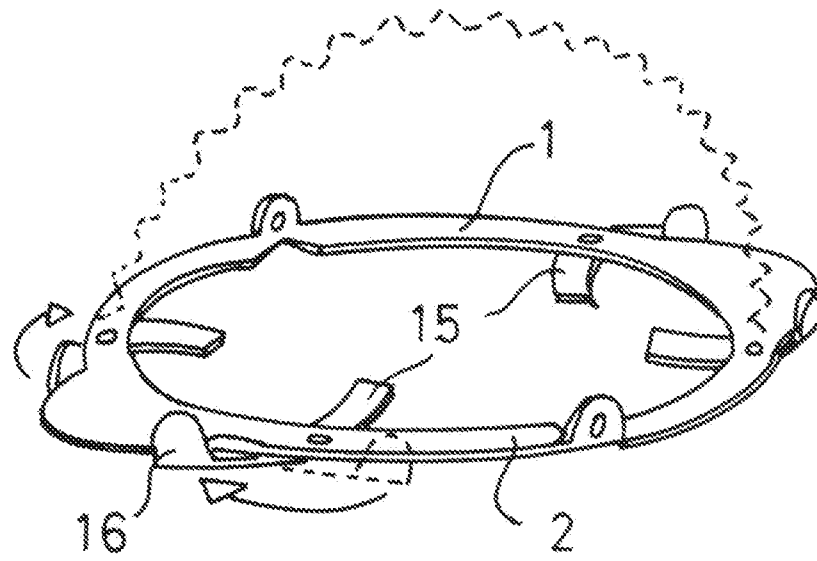


FIG. 8

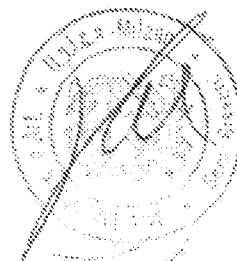
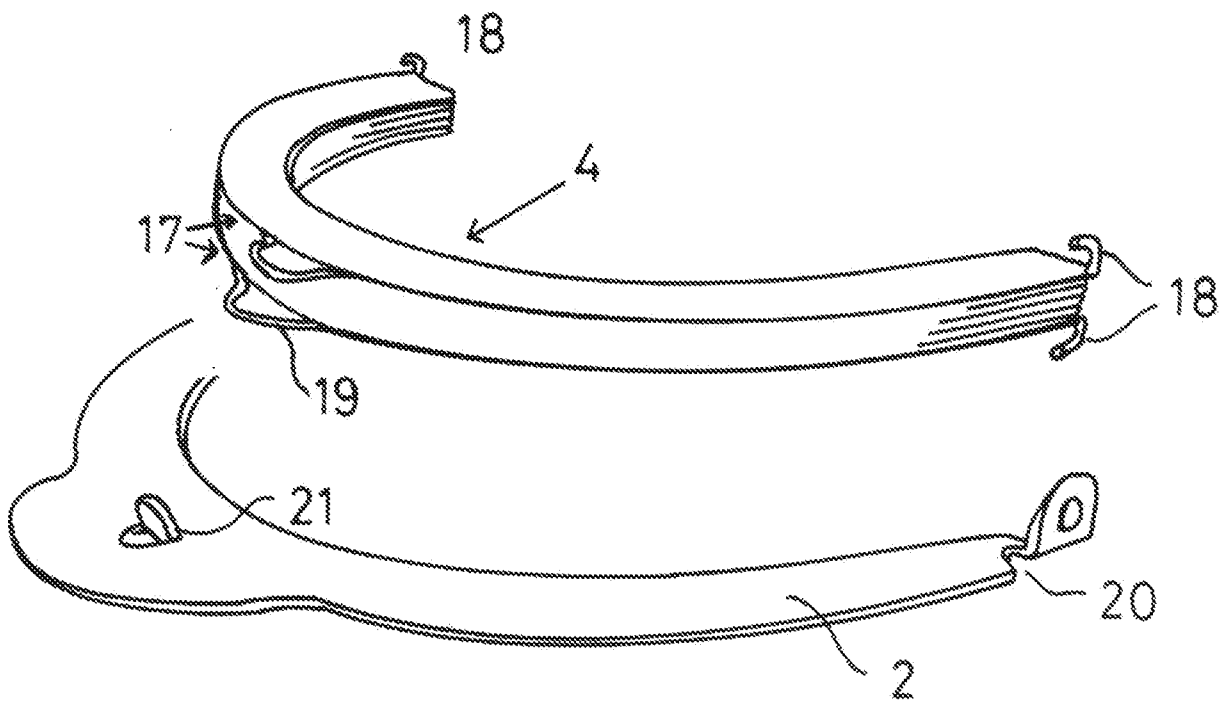


FIG. 9

