

GAMME OPÉRATOIRE PIÈCE: GOURMETTE

etvj

Élève:

Date:

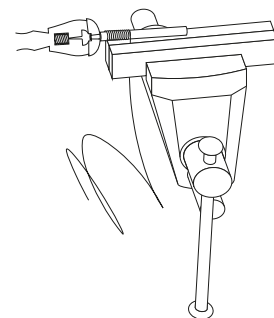
Calculer la longueur du fil nécessaire pour réaliser la gourmette.

Périmètre moyen d'un maillon x 22 (ou plus) + quelques cm de marge

Faire un mandrin en partant d'un fil à 3,0 et le laminer pour qu'il ait les bonnes dimensions

Enrouler un papier à cigarette autour du mandrin pour pouvoir retirer facilement la cannetille.

Enrouler le fil de 1,5 autour du mandrin le plus régulièrement possible. S'aider de deux bouts de bois coincés dans l'étau, afin d'avoir toujours la même tension dans le fil.



On recuit les maillons sur le mandrin, ce qui brûle le papier à cigarette.

Si on arrive pas à retirer la cannetille, s'aider en passant le mandrin dans un trou de filière plus petit que la cannetille. Tirer au banc à tirer si besoin.

Scier les maillons depuis l'intérieur de la cannetille afin de ne pas risquer de dérapier et marquer le fil.

Braser la moitié des maillons.

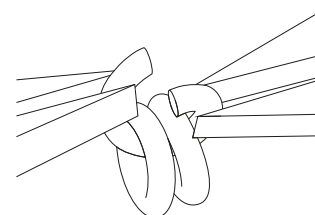
Faire un test sur un maillon pour trouver la bonne quantité de brasure.

Commencer par chauffer à l'opposé de la brasure pour utiliser la dilatation de la matière pour garder fermé la jointure.

On peut poser la jointure sur le paillon pour ne pas qu'il bouge.

Emmailler les maillons et faire les brasures manquantes.

Recuire uniformément tous les maillons en faisant attention à ne pas marier la chaîne.



GAMME OPÉRATOIRE PIÈCE: GOURMETTE SUITE

Élève:

Date:

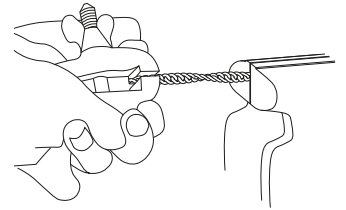
Bloquer le premier maillon dans un étau, le dernier dans une pince type crocodile

puis tourner en mettant en tension la chaîne pour la tordre de manière uniforme.

On réalise un tour complet pour 4 maillons. On peut chauffer légèrement la chaîne

et mettre de la cire d'abeille pour aider les maillons à se coucher les uns sur les

autres.

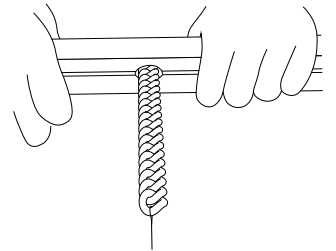


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Recuire une dernière fois, ce qui permet aussi d'enlever la cire d'abeille.

On peut passer la gourmette entre deux bouts de bois creusé pour la rendre plus

régulière si besoin.

[illegible]

Si on veut une gourmette limée, préparer un bois (ou la tranche d'un cabron) avec

du ciment de sertissage, y déposer la gourmette bien tendue et à plat.

Limer un premier côté, enlever la limaille à la saie puis chauffer pour retirer la

gourmette et la repositionner pour limer.

Retirer les restes de ciment à l'alcool.

[illegible]

Polir à la brosette afin de passer dans tous les recoins puis à la polisseuse pour

l'avivage. Enrouler la chaîne autour d'un bout de cuir pour éviter la surchauffe.

--

--

--

[illegible]

Calcul pour trouver le diamètre du mandrin avant laminage

--

[illegible][illegible]