



TOOLCRAFT

① ISTRUZIONI PER L'USO

Set da filettatura con funzione cricchetto

Versione 11/15

N°. 1377559

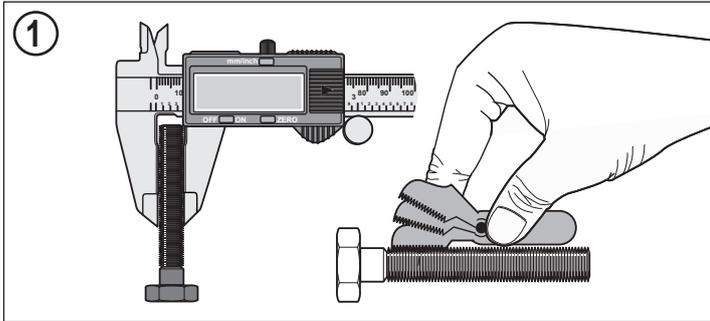
Contenuto della confezione

- 17 lime da filettatura (M3 - M12, 1/8BSP28)
- 17 filiere (M3 - M12, 1/8BSP28)
- 2 mandrini per lime da filettatura
- Mandrino per filiere
- Madrevite
- Calibro di filettatura
- Cacciavite
- Valigetta
- Istruzioni per l'uso

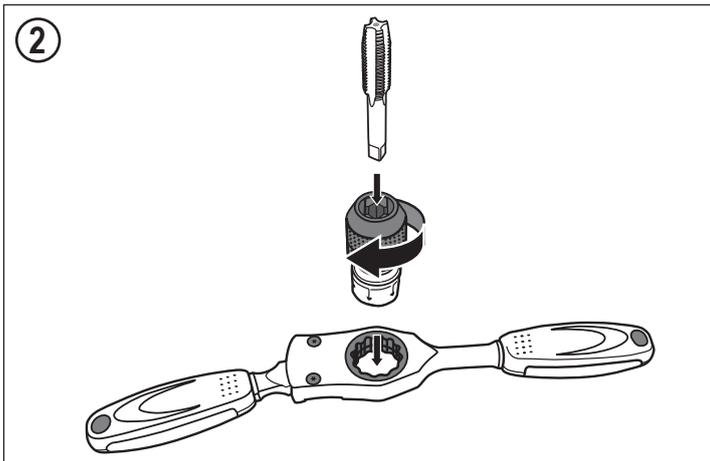
Informazioni per l'uso

Questo prodotto serve per tagliare filettature interne ed esterne ed è destinato esclusivamente a personale esperto. Il prodotto è dotato con funzione cricchetto.

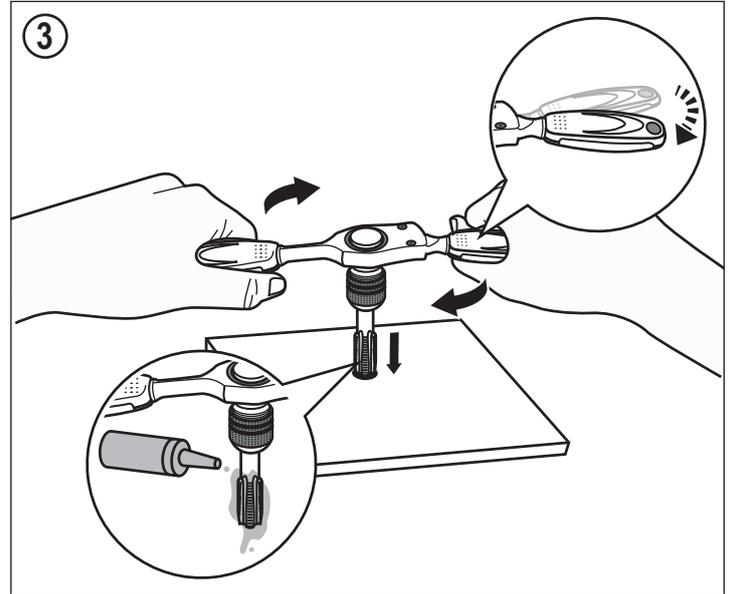
a) Tornitura della filettatura interna



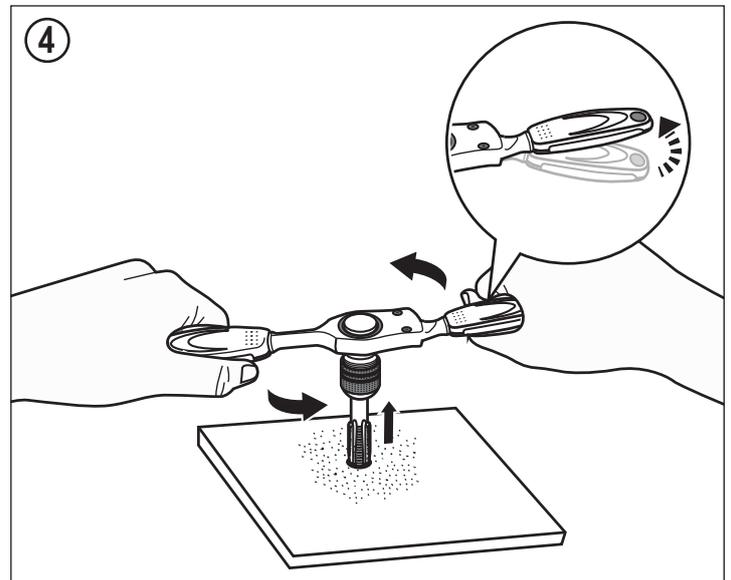
- Misurare il diametro esterno della vite da utilizzare.
- Determinare il passo di filettatura usando il calibro di filettatura in dotazione. I denti del calibro devono incastrarsi perfettamente nella filettatura maschio.



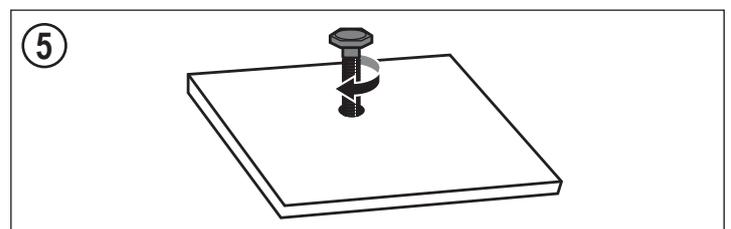
- Selezionare quindi la lima da filettatura corretta. L'identificazione della dimensione corrispondente si trova sul calibro di filettatura e sulla lima da filettatura.
- Inserire la lima da filettatura in uno dei due appositi mandrini. Fissare la punta in modo che non cada fuori dal mandrino. Controllare che siano presenti due mandrini per lime da filettatura: uno piccolo e uno grande.
- Infilare il mandrino per lime da filettatura nella madrevite (dente d'arresto).



- Svasare il foro prima del taglio.
- Impostare la direzione di rotazione sulla manopola verso destra.
- Passare un po' di olio di taglio (olio per la lavorazione del metallo) sulla lima da filettatura.
- Iniziare la filettatura. Tornire in senso orario.

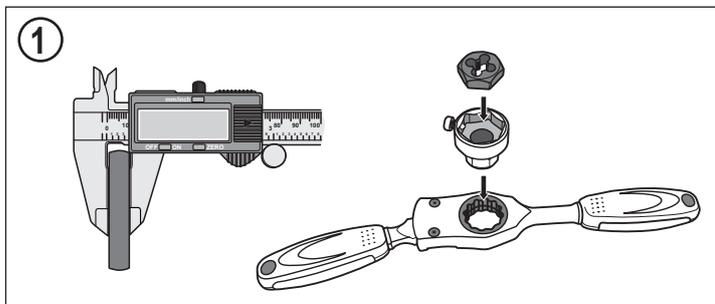


- Mettere la manopola a sinistra. Tornire la lima da filettatura in senso antiorario per eliminare la limatura di ferro o per rimuovere la lima da filettatura dal pezzo da lavorare.

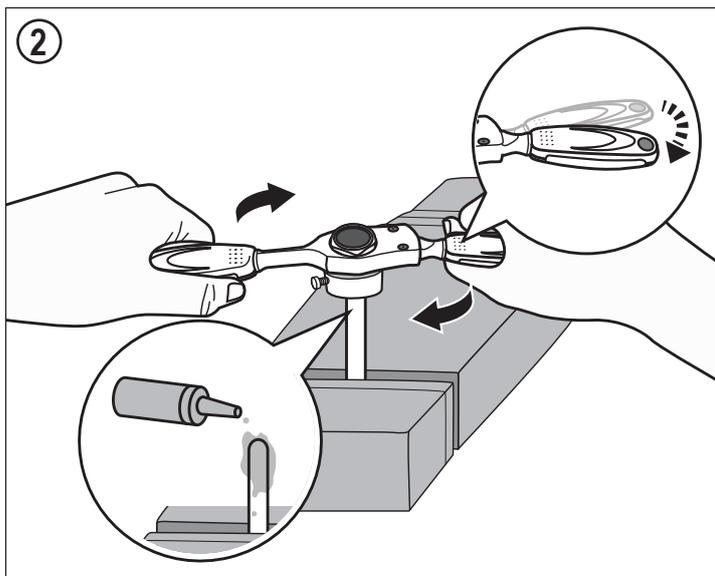


- Pulire la filettatura pronta e avvitare la vite.

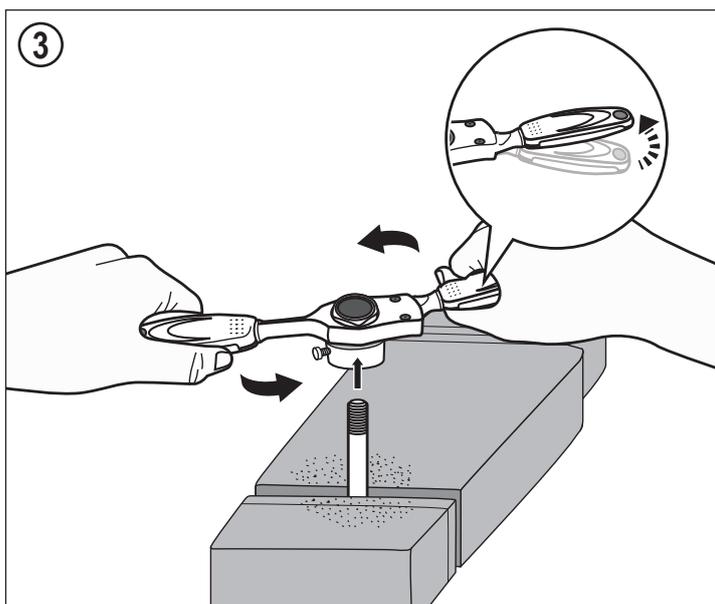
b) Tornitura della filettatura esterna



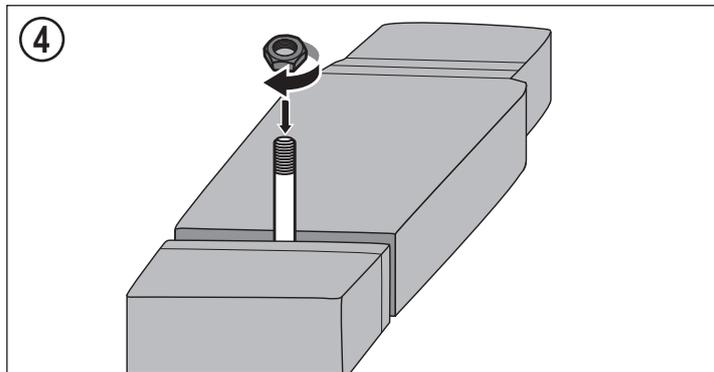
- Determinare il diametro esterno corretto del pezzo grezzo. Coordinare la lavorazione del pezzo grezzo con il dado da utilizzare.
- Determinare la filiera corretta. Inserire la filiera nel mandrino per filiere. Assicurare la filiera con la vite sul mandrino per filiere.
- Inserire il mandrino per filiere nella madrevite (dente d'arresto).



- Impostare la direzione di rotazione sulla manopola. Girare la manopola a destra.
- Mettere un po' di olio da taglio sul pezzo grezzo.
- Tornire la filettatura in senso orario.



- Girare la manopola a sinistra.
- Tornire la filiera in senso antiorario per eliminare la limatura di ferro o per rimuovere la filiera dal pezzo da lavorare.



- Eliminare la limatura di ferro sparsa e tornire il dado sulla filettatura pronta.
- Eventualmente è necessario mettere un po' di olio sulla filettatura.

c) Conservazione

Mettere un po' di olio sulla filiera e sulla lima da filettatura.

Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto. Controllare che non si formi condensa.