

Fabriquer ses baguettes rondes

Par Robinson

De l'utilité de la défoneuse

J'avais besoin de 6 baguettes rondes d'un diamètre de 24 mm sur 60 cm. Devant le prix affiché en magasin GSB j'ai pris peur, de plus il n'y avait pas la taille souhaitée.

Ne pourrait-on faire autrement ?

Je ne suis pas un fervent de la défoneuse, plutôt novice avec cette machine mais tous les jours je découvre de nouvelles possibilités.



Monter une fraise 1/4 de rond équipée d'un roulement à bille avec un rayon de 12 mm. En effet, avec un rayon de 12 mm, on obtient un diamètre de 24 mm.

En fraisant les 4 faces du carrelet vous obtiendrez un rond parfait de 24 mm.

Réglez la fraise afin que le base du carré A affleure le carrelet. Fraisez en prenant appui sur le roulement.

Mode opératoire

Pour réaliser ces baguettes il m'a fallu dégauchir et raboter des carrelets de 25 mm de pin d'un bon mètre de long.

Il est important que les baguettes soient plus longues. Les extrémités ne seront pas fraisées et empêcheront les baguettes de tourner lors de la fabrication.



On place tout simplement les carrelets côté à côté. On les maintient en amont afin qu'ils ne remontent pas lors du fraisage. On règle la fraise 1/4 de rond ($R= 12$ mm) pour l'occasion. Le fait de mettre côté à côté les carrelets permet d'avoir une assise pour la semelle de la défoneuse.



Sur la Festool (je ne sais pas sur les autres...), il existe un taquet compensateur bien utile en toute occasion.

On ajustera ce taquet à la bonne valeur (24 mm dans notre cas) pour empêcher la défoneuse de basculer.

Fabriquer ses baguettes rondes

Par Robinson



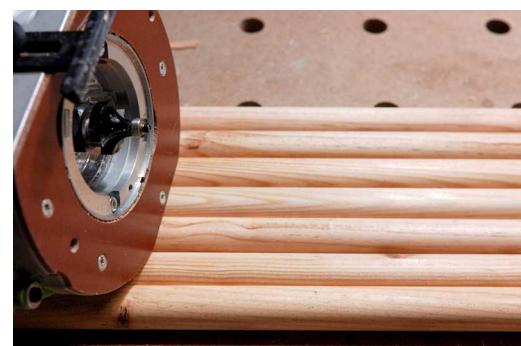
Si on ne dispose de ce taquet, on peut placer un carrelet de même dimension de l'autre côté.

Ensuite on fraise tout le long du carrelet



en prenant soin de ne pas fraiser les 10 premiers et 10 derniers centimètres (ils sont importants afin d'éviter la rotation du carrelet devenu rond après deux fraisages).

Faire une rotation d'un quart de tour et fraiser à nouveau.



Lorsque les 4 faces seront fraîsées, vous aurez une baguette bien ronde propre et pas chère et bien plus facile qu'à faire au tour !