**Bbq DFM**

Gekozen productietechnieken:

* Knippen
* MIG-lassen
* Puntlassen
* Zetten

**Algemene vormgeving**  
Omdat de BBQ van mij onder een bepaalde hoek gezet moet worden had ik een specifieke zetbank nodig, dit heeft ervoor gezorgd dat ik niet op locatie kon zetten maar dat ik dit op Ruysdaelbaan moest doen. Dit heeft mij helaas extra tijd gekost.

**Productietechnieken***Knippen*  
Eigenlijk is ieder onderdeel van de BBQ geknipt, dit omdat we zijn begonnen met een plaat van 2x1 meter en we die zelf moesten verdelen over de gehele BBQ. Doordat ik op Ruysdaelbaan moest gaan werken heb ik de plaat op school al moeten verdelen in de grove vakken van mijn BBQ, niet wetende dat de knipschaar op school een afwijking van anderhalve millimeter heeft. Gelukkig heb ik deze afwijking op kunnen vangen en zie je er niks meer van.  
De volgende keer moet ik eerst meer onderzoek doen naar zo’n grote machine en zorgen dat ik zelf weet hoe hij werkt, voor de rest is alles goed gegaan.

*MIG-lassen*

Om de platen aan elkaar te verbinden moest ik sowieso lassen, maar dan is natuurlijk de vraag welke manier van lassen ik gebruik. Ik heb gekozen voor MIG-lassen, dit heb ik gekozen omdat deze manier van lassen voor mij de makkelijkste manier van lassen is.  
De lassen die ik heb gelegd zijn verre van perfect, dit komt omdat ik zelf niet vaak las helaas. Verder doen de las verbindingen hun werk dus ben ik tevreden.

*Puntlassen*

De verbindingen waar het mogelijk was heb ik met de puntlas gedaan, dit omdat een puntlas er super netjes en strak uit ziet. Helaas kan je natuurlijk niet overal bij met het apparaat, vandaar dat ik niet iedere lasverbinding met dit apparaat heb gedaan.  
Wat ik de volgende keer beter kan doen zijn 2 dingen, namelijk dat de onderdelen die je puntlast echt super heet kunnen worden bij een kleine massa, dus ik heb wel geleerd om een tang te gebruiken. Dan als tweede dat ik van te voren na moet denken over hoe ik de verbinding wil hebben, zodat ik zoveel mogelijk kan puntlassen.

*Zetten*

Voor het zetten had ik ook nog een moeilijke opdracht voor de boeg, ik moest namelijk niet alleen een strakke gezette rand van 1000mm maken maar ook nog is op exact 60 graden stoppen. Dit heb ik gedaan op een speciale zetbank met een graden meter aan de zijkant.   
Wat ik aan het zetten kon verbeteren is eigenlijk niet veel, ik ben echt super tevreden met het zetwerk van mijn BBQ.