



<http://www.marrazzoantonio.altervista.org>

Lo Stagno

Il filo di stagno per saldare è un componente fondamentale per la saldatura e se si vuole fare un buon lavoro è indispensabile saper scegliere il tipo giusto.

Non acquistate lo stagno in ferramenta, ma soltanto nei negozi di componenti elettronici, poiché quello per uso elettronico è speciale e anche abbastanza costoso. La lega usata è composta dal 60% di stagno e 40% di piombo e l'anima contiene una sostanza disossidante che lascia sulla superficie dello stampato uno strato lucido che si sfalda come il vetro. Per l'uso normale usare un diametro da 0,8-1 mm (attenzione diametro e non sezione).

La temperatura di fusione di questa lega è intorno ai 250 °C, mentre quella del disossidante intorno ai 300 °C, per tal motivo la punta del saldatore va tenuta intorno ai 350-380 °C. La temperatura può essere aumentata quando si effettuano saldature su grosse superfici o componenti, è consigliabile non superare i 400-450 gradi, provvedendo ad abbassarla subito dopo la saldatura al fine di evitare di danneggiare la punta del saldatore. La punta non deve essere mai grattata in quanto sulla sua superficie esterna il costruttore deposita un materiale di rinforzo che ricopre tutta l'anima della punta che in genere è di rame. Per pulire la punta basta depositare una goccia di stagno e dopo qualche secondo pulire la punta su un spugnetta inumidita. Per punte sottili non esercitate una pressione troppo elevata sulla punta stessa per evitare di piegarla e magari rovinarla, spesso si tende a fare pressione sul punto da saldare non rendendosi conto che ciò non aumenta la capacità di trasmettere il calore, mentre avere l'estremità della punta del saldatore sempre impregnata di stagno consente una resa migliore.

Appena acquistato il saldatore o quando viene montata una punta nuova, bisogna subito ricoprirla di un sottile strato di stagno per una lunghezza di 2-3 mm tutta intorno. Una volta ripulita con la spugnetta bagnata, la punta deve risultare liscia e di un colore argento splendente.