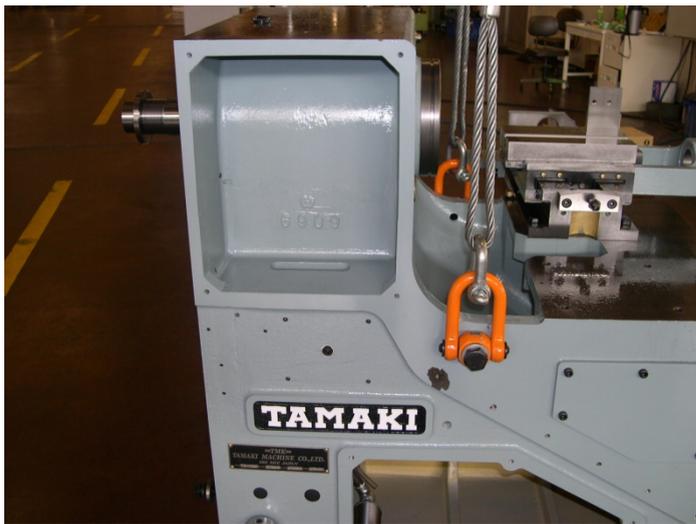


吊り作業をより安全に マルチアイボルトハイブリッド



重量物の吊上げにおいては、JISアイボルトを使用した横吊りや斜吊り、引き起こしが禁止されているなかで、危険を伴う無理な作業が問題となっていました。

マルチアイボルトはJISアイボルトの使用荷重の3倍の使用が可能で、本体シャックル部が吊上げ軸に対し360度回転、吊り方向に対しても180度可動。本体シャックル部の自在な動きによって、横吊りや引き起こしが安全に行なえるという画期的な重要保安部品です。

今回ご紹介するマルチアイボルトハイブリッドは、そのマルチアイボルトにサイズバリエーションを持たせたもので、相手吊り部材の既存雌ねじを再利用し、より適切な吊り荷作業ができるよう開発された新製品になります。



マルチアイボルト(オレンジ)と同ハイブリッド(ブルー/2種類)を並置してみました。取付け用ボルトは3つとも同じM24のため、相手吊り部材の雌ねじを新たに加工する必要はなく、使用荷重に見合った最適な仕様を選択できます。またハイブリッドは従来のマルチアイボルトよりボディサイズが小さくなるため、吊り荷重全体の軽量化と同時に、狭い場所での作業もより安全に行なうことができトータルコストダウンに繋がります。サイズ展開は、取付ボルトサイズでM24(使用荷重2t)からM64(使用荷重20t)までの全11タイプ。NETIS(国土交通省新技術情報提供システム)にも登録されています。

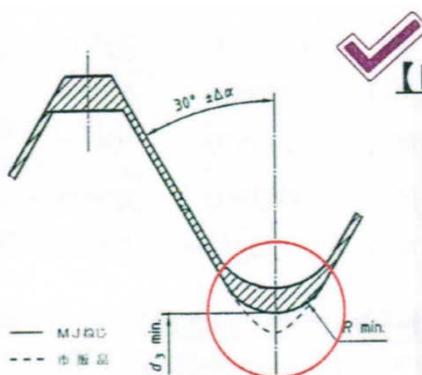
「安全・安心・安定」への“こだわり”

重量が1tを超える各種機器や機械、建築資材などの移動・据付けや、トラックやトレーラーへの積載・運搬など、ものづくりの工場や現場において不可欠なクレーンによる吊り作業。自在に可動するシャックルで安全に横吊り・引き起こしができるマルチアイボルト(ハイブリッド)は『現場の安全が第一』の発想から開発・製品化されたものです。同品は信頼の国産・浪速鉄工株式会社製。“安心・安全”を体現する高機能商品として自信をもっておすすめします。

タイムズ編集員

14.9の強度を誇る

超強度六角穴付ボルト



【MJねじとは?】

航空宇宙用規格として存在する「M」規格は通常規格と比べねじ部の谷底が浅く、谷底のRが大きくなっており、切り欠き効果が緩和されることによる耐疲労性の向上が図られています

《 特 長 》

1. 遅れ破壊による危険性改善
2. 耐疲労性の向上による
ロングライフ化
3. サイズダウンによる設計の
コンパクト化
4. 締結力の向上による緩みの防止

在庫範囲:M3~M16

材質 : KNDS4 (株神戸製鋼所製 高強度ボルト用鋼)
硬度 : HRC44~50
引張強度 : 1,400N/mm²
強度クラス : 14.9
伸び : 9%min (強度区分10.9と同等)
寸法規格 : JIS B1176 ※首裏Rを除く
ねじ種類 : ISO 5855-1 のMJねじ (航空宇宙用)
ねじ等級 : ISO 5855-1 に基づく 4g6g

「旨いもん探訪記」

今回は、このタイムズ誌をデザインしている顧問が「旨いもん探訪記」を書いています。本社から1キロ程の穴太交差点付近にあるスカイラーク系のチェーン店のランチをご紹介します。

昭和世代の大阪育ちの顧問はランチは「早く、安く、旨い」の三拍子が必須だとせっかちな事を言っていますが、この「とんから亭」は、決して「早い」とは言えないお店です。唐揚げやトンカツがメインな料理なので作り置きしておけば、揃えるだけにも関わらず、どうやら、揚げたてを出してくれるので、結構、時間がかかると顧問がぼやいています。



「なぜ、時間がかかっても行くのですか?」と尋ねたら、すかさず「写真を見てみ!」と得意げに即答が返ってきました。うーん、ご飯茶碗と比べても大きさが分かる唐揚げが4つか・・・とボリューム感に見取られました。さらに、左上のカレーが無料でお替りが出来て、キャベツもたっぷり、みそ汁と出汁(ニンニクか大根おろし)がついた上に平日はご飯大盛が無料で637円やで・・・と返って来ました。さらに、トドメに「これで次回100円引き券がもらえるので実質537円やで・・・」とさらに得意顔になっていました。

「早い」がX、「安い」は◎、じゃあ「旨い」は・・・と恐る恐る聞くと「まあ、味は人によって好みが違うけど、休日に大阪から来る価値はあるで・・・」ともうニコニコ顔です。顧問的には「旨い」も◎らしい。なんでも、息子さんと一緒に来て、ご飯も半分、唐揚げも1個あげるそうです。それでも、昭和のお爺さんには腹一杯だそうです。まあ、少々、油物だと思いますが、お年寄り並に気をつけているらしい。

顧問曰く、「どう考えても普通の店では、この価格ではやっていけない」との事です。コスパを考えるとお客様からの帰りに昼時なら立ち寄るのも名案かと営業の間で密かに囁いています。

担当:編集員