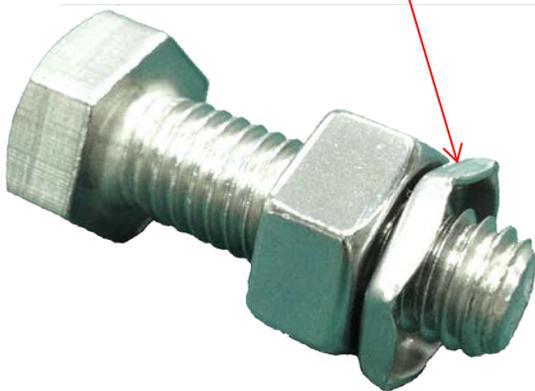


余長3山であと施工可

低コスト・簡単作業の緩み止め “イダリング”



イダリング



弊社の取り扱う緩み止めラインナップの中でも、とりわけ作業性に優れた後付け緩み止めナットが“イダリング”です。

ボルトナット締結部に、ナット上端よりボルトの余長3山が残っていれば取付でき、くさび効果によって効果的にナットの緩みを防ぎます。

作業はボルトのねじ部にイダリングを図のようにかぶせ、手で締め付けた後にラジオペンチなどで90~120°ほど増し締めすると施工完了。

トルクレンチやソケットレンチも不要です。

ボルトねじ谷部にイダリングの内縁突起部がくさび状に食い付き、ナットの戻り(緩み)方向への回転を抑えます。

材質で鉄(普通鋼板/クロメートめっき付)と、ステンレス(SUS304)の2種類。

サイズで

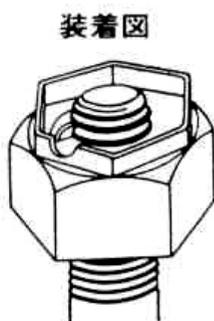
ミリ径呼びM5~56、ウイト径W3/8~2”までが汎用規格品として取り次ぎ可能

(一部弊社在庫あり)。

その他のサイズについても数量によっては特別受注生産も可能です。

また、高所等での施工済み目印として追加加工での塗装品という実績もあります(色指定可)。加えてイダリングは鋼板プレスによる製造品のため、他の緩み止めナット製品群に比べてお求めやすい価格帯であることもポイントの1つです。

施工効率に優れつつ、低コストの緩み止め対策をお探しなら、ぜひともイダリングをお試ください。



手締めねじの“フィットノブ” 抗菌仕様

蝶ボルト、蝶ナットをはじめとする手締めねじの総合メーカー、三星産業貿易株式会社より、ロングセラーのKGB/KGN『Gタイプノブボルト・ノブナット』と、ボルト・ナットインサートタイプの手締めねじ『フィットノブ』に抗菌仕様がラインナップに加わりました。

手締め持ち手部分となるABS/ASAの各樹脂素材に、無機抗菌・防カビ素材の『イオンピュア』を使用。医療や介護の現場や、クリーンルームや食品機械への採用により、雑菌やウイルス増殖を抑制し、清潔な使用環境を保つことが期待できます。

●サイズ展開＝抗菌KGB(抗菌ノブボルト):M4~12

KGN(抗菌ノブナット):M5~10

抗菌フィットノブ:M6~12

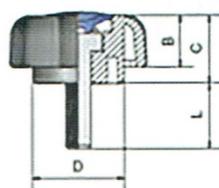
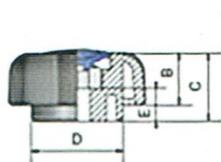
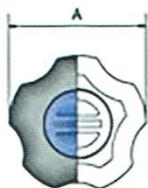
抗菌フィットノブ

単位 mm

タイプ	サイズ	ウィット系	A	B	C	D	E	入数
抗菌フィットノブ	M6	1/4	φ 35	15	20	φ 24	10	90 × 4
抗菌フィットノブ	M8	5/16	φ 42	16	21	φ 28	10	70 × 4
抗菌フィットノブ	M10	3/8	φ 50	17	22	φ 34	10	50 × 4
抗菌フィットノブ	M12	1/2	φ 60	18	24	φ 40	10	30 × 4

■ナット限界挿入深さ M6=15mm M8=16mm M10=17mm M12=18mm です。

■ウィット系につきましてはボルトは小頭用ではございません。



- 樹脂部 ASA
 - キャップ PP
- 樹脂部と金属部を分別回収可能

ナットは1種を使用して下さい。
キャップの色については別途相談に応じます。

「旨いもん探訪記」



コムウエルタイムズファンの皆さまこんにちは！！

日中気温も一気に下がり、最近私のまわりでは、やれ彼女できました、やれ結婚しますで。。身も心も財布も寒さを感じる大阪営業・西林です。どれか1つでも暖かくなれば。。という訳で今回は私がラーメンレポートをお送りします。ただ毎回近畿圏内ではつまらない！というわけで地方出張時に訪れた2軒を紹介します。

1軒目は岡山県、小紫(こむらさき)という店です。岡山市内ですが他府県から行く場合、クルマ必須の所在地となります。ここは無料のピリ辛高菜のうまい店で、大半の客はこれでご飯を食べています。例に習い私も頂きますと、これはご飯の友ランキング上位の味。間もなくしてラーメン着井となり実食。見た目よりあっさり。ご飯、ラーメン、高菜の三角食べてペロリしましたね。高カロリー＝おいしさの方程式は最強！！を感じさせるリピート訪問希望店です。

さて2件目は北陸・富山県にある大長(だいちょう)です。ここは前営業担当のオススメという事でトライしてみました。JR新高岡駅より徒歩10分ほどの住宅街に店はあります。ラーメンを注文したらこの黒さ＝富山ブラック、そして

緑色鮮やかなサイダーのコンビが登場しました。何でもこのサイダーは無料でラーメンにセット、食べる前にサイダー飲むことで胃の粘膜を守り食欲を促す効果があるとか。。私は初めて富山ブラックを食べましたが、麺は中太で、見た目ほど濃くはないうまみのある醤油スープが麺としっかり絡み大変おいしかったです。ちなみに会計を済ませ店を出るときは「行ってらっしゃい！」のお声かけをいただけます。昼からも仕事がんばろうとなる優良店になります。

メイド喫茶の話はいつ書くねん！というお声を頂きつつも、今回はラーメンネタをお送りしました。

