

コムウエルタイムズ



創業100周年に向けて新たなチャレンジ

3D形状による高度な防犯性能！

UNI-GUARD

専用工具だけが適合！用途は無限！！

●防犯性を備えた革新的なパーツ！ ●錆に強いステンレス製！



上方向にすべりつかめない！ ゆるめる上方向にすべりつかめない！
力がかかる方向の形状を曲面とすることで、一般工具でつかむ事は至難です。



専用工具でのみ着脱可能！

《取付事例》



ナンバープレート(二輪・四輪)



監視カメラ



バイクマフラー



ルーフキャリア

機械的性質

UNI-GUARDはJIS B1180 六角ボルトで規定される機械的性質に準拠しています。

ねじの呼び	M6	M8	M10
保証荷重応力 (N/mm ²)	330		
硬さ	HV 190~280		
破壊トルク (N/mm ²)	11	27	55


注：本製品は専用工具でのみ着脱可能ですが、力による破壊など想定外の事象に関して防犯性能を保証するものではありません。

SCM435使用/HDZ35

8.8強度保証のドブメツキ六角ボルト登場!

(溶融亜鉛メッキ)

■入数及び在庫範囲

	M12	M16	M20	M22	M24
30	600 100 ●				
35	400 50 ●	280 70 ●			
40	400 50 ○	280 70 ●	120 30 ●		
45	400 50 ○	240 60 ●	120 30 ●		
50	400 50 ○	240 60 ○	120 30 ●		
55	50 ○	50 ○	120 30 ●	100 25 ●	
60	300 50 ○	200 50 ○	120 30 ○	100 25 ●	80 20 ●
65	300 50 ○	200 50 ○	120 30 ○	80 20 ○	60 15 ●
70	300 50 ○	160 40 ○	100 25 ○	80 20 ○	60 15 ○
75	300 50 ○	160 40 ○	100 25 ○	80 20 ○	60 15 ○
80		160 40 ○	100 25 ○	80 20 ○	60 15 ○
90		120 30 ○	80 20 ○	60 15 ○	60 15 ○
100		120 30 ○	80 20 ○	60 15 ○	40 10 ○
110					40 10 ○
120					40 10 ○



一般的な8.8六角ボルトの多くはボロン鋼もしくはSWCH35Kが使用されていますが、当製品は「SCM435」を使用して最適な熱処理条件にて管理を行うことにより、高温で処理される溶融亜鉛メッキ後で8.8の強度を保証しております。

溶融亜鉛メッキの姉妹品

S45C(H)/HDZ35

S45C(H)/HDZ35

六角ナット1種溶融亜鉛メッキハイテンワッシャー溶融亜鉛メッキ

寸法	在庫	寸法	在庫	寸法	在庫
M12	●	M30	●	M10 (10.2X22X3.2)	●
M16	●	M33	●	M12 (13X26X3.2)	●
M18	●	M36	●	M16 (17X32X4.5)	●
M20	●	M39	●	M20 (21X40X4.5)	●
M22	●	M42	●	M22 (23X44X6.0)	●
M24	●	M48	●	M24 (25X48X6.0)	●
M27	●				

※上段はケース入数/下段は小箱入数/バラ対応可
 ※●は全ネジ、○は半ネジ
 ※ミルシート及び製品検査成績書<表面処理後の引張試験結果記載>は有償で発行可能です。
 裏面にサンプルを掲載しておりますのでご確認ください。

「旨いもん探訪記」



ごらんのみなさま はじめましてFです。早速ですが、東大阪市金物町が住所の弊社・本社と同じく東大阪市には全国区的に有名なとんかつのお店があります。予約がとりづらいお店ではなく予約を採らず先着順ルールのお店です。私がこの度ご紹介したいお店は そのお店ではありません。ネットで東大阪市・とんかつと検索すれば2番目にヒットするお店です。予約可のお店です。お店の名前は『とんかつ ひろ喜』と言います。当然人気店です。下町に溶け込んだお店のスタイルです。ボリュームが万点・味が万点・お値段は2万点です。

メニューを診れば単品同士の組み合わせに工夫の跡を感じます。アレとこれ、次回はアレとそれ、次々回はこれとそれとあっちのコレなど組み合わせは無限です。値段の付け方に穴はありません。アレもこれもどれも捨てがたく定食の ごはんとみそ汁、おしんこ迄食べれないなあと思えば 止めれます。(一210円です。嬉しい限り)ご飯も土で大・小選べます。

後先逆になりましたが お味です。言わずもがなお店は東大阪市に在ります。美味しさに決まっています。イヤ、味の評価は私が決めるのではなくお客さんの出入りを観れば美味しさに決まっています。とんかつには特製デミグラスソース。コロッケにはトマト系特製ソース。エビフライにはタルタルソース。それぞれ独立して美味しさを増します。沢山食べたい方、少しずつ食べたい方それぞれに サイズが ハーフ～並み～大までこれまた選べます。私個人の好み(お客さんの多くは)はエビフライ中心のセレクトです。これまたエビフライのサイズ感がすごいです。中サイズを中心に小～大～特大までステップを刻みます。初めての方なら中サイズでびっくりされること請け合いです。大サイズなら他人に話したくなること請け合いです。特大サイズならペットボトル並みです。大きな頭までむしゃむしゃ食べきって下さい。(ナイフとフォークは店員さんに頼んでください)みそ汁も一見 普通に見えますがひと手間かけている味です。是非ご賞味あれ。 東大阪市徳庵 とんかつ ひろ喜 でした。