

7000系高強度アルミ合金 ARK600 超強度六角ボルト 白色アルマイト 登場!



高強度アルミ合金の採用と高度な成形技術による特殊熱処理の実施により「引張600N/mm²・耐力500N/mm²」を実現!!

JIS B 1057 非金属製ねじ部品の機械的性質の「AL6」規格を満たしながら、自動車用高強度アルミ合金「DK50」の採用と高度な成形技術による冷間圧造加工及び応力腐食割れに対応した特殊熱処理の実施により「引張600N/mm²・耐力500N/mm²」を実現。

■製品仕様

製造規格	※準拠	JIS B1180 本体規格	部品等級A
ねじ規格		JIS B0205	
ねじ精度		6g	
強度クラス		JIS B1057 AL6	
引張強度	※実力値	600N/mm ²	(AL6: 最小510N/mm ²)
耐力	※実力値	500N/mm ²	(AL6: 最小440N/mm ²)
表面処理		白色アルマイト	
時効処理		ARK用特殊熱処理	

【ARK600採用のメリット】

①軽量化

- ・比重が2.8で、鉄やステンレスの7.85と比較して約1/3と軽量

②高比強度

- ・同じ重さのボルトで得られる比強度においてアルミは鋼の4倍

③電蝕対策

- ・アルミ同士の締結時において電蝕を回避

④高伝導性

- ・熱伝導率が高く熱を良く通す
- ・同じ重量での電気伝導率は銅の約2倍

⑤リサイクル性

- ・アルミ部材と共に使用すれば分解せずにリサイクル処理が可能

「ARK」は日産ネジ㈱の開発商品です

■在庫範囲

	M6	M8	M10	M12
10	●			
12	●			
15	●	●		
16	●	●		
20	●	●	●	●
25	●	●	●	●
30	●	●	●	●
35	●	●	●	●
40	●	●	●	●
45	●	●	●	●
50	●	●	●	●

※全て全ネジとなります

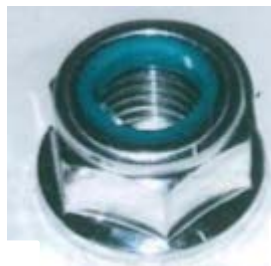
「強度」と「軽量化」の両面

軽量化の不可欠な航空機や新幹線車両といった構造物には、主要構造部材としてアルミニウム合金製の部材が多数採用されています。また近年では鉄鋼メーカーのアルミ合金素材の新開発を受け、自動車業界でもアルミ合金部材の研究開発が盛んとなっています。ARK600超強度六角ボルトは鋼6T相当の高強度と鉄・ステンレスに比べて約1/3という軽量化を同時に実現。加えて異種金属間の電蝕防止やリサイクル時の分解不要といったメリットを合わせ持つ最新の機能部品です。ユーザー様のボルト締結課題に対し、効果的な改善提案の選択肢となります。

タイムズ編集員

強高度アルミ(A6056)を使用した

フニロンナット 登場!



特徴

- ✓ゆるみ止め効果が大い
- ✓従来品の約1/3に軽量化
- ✓強度区分「4T」 ※右図
- ✓相手のねじ山を傷つけない

・ねじ破断荷重試験

単位：N

	M4	M5	M6	M8	M10	M12
ナット#1	5540	10000	13600	25000	37100	62000
ナット#2	5800	8500	13500	24300	37400	61800
ナット#3	5620	10000	13600	24500	37500	62300
平均値	5653	9500	13567	24600	37333	62033
70%	3957	6650	9497	17220	26133	43423
4T荷重	3432	5590	7845	14220	22560	32850

試験方法

フニロンナット(ケイソウ)組込済)をマトリックスに嵌め合わせ、万能引張試験機に支持し、軸方向引張りによる荷重試験(JIS B 1052 4.2.1)を行う。ただし、保証荷重ではなく、ねじ破断まで荷重を掛ける

※70%は、平均値の70%

✓ねじ破断荷重の70%の数値で、強度区分4Tをクリアしている

材質

- ✓高強度アルミA6056(ナット部)
- ✓66ナイロン(リング部：青色)
- ※使用環境約80℃

在庫範囲

- ✓M4～M12
- ✓バラ対応してます
- 表面処理：化学研磨
- 熱処理：T6



アルマイト処理
*別途見積可
*色は要相談

「旨いもん探訪記」『東京支店 界隈ランチグルメ』～両国メンチ偏～



コムウエルタイムズ編集担当から『両国メンチ』というメンチカツ屋を知っていますか?と聞かれ、東京支店から徒歩2分の所にあり、そこそこの有名店であるので、東京支店ではひそかなブームになっていたり、なかったり。今回はネタ切れ気味の大阪本社より依頼を受け、東京営業2名の合作により【両国ランチグルメ～両国メンチ偏】をお送りします!

まずは前半、豊口よりお弁当をご紹介します。内容はメインのメンチカツにから揚げ一個ともろもろ、ちなみにソースはついておらず、(ソースなど不要!)なる

同店主の主張を感じます。会社にあるフリカケをもらい、お弁当をいただきます。さて、メインのメンチカツ、一口目を食べた瞬間に驚きました。まず肉汁のインパクトがすごい、かぶりついた瞬間にジャブジャブ溢れ出てくる感じです。そして丁度いいコショウ加減、ソース不要に強く納得せざるを得ませんでした。またたく間に口の中が肉汁でいっぱいになり、お肉の旨みやら、タマネギの甘さと食感がまた絶妙で、何かいろんな旨み成分がどんどん押し寄せてくる感じです。そしてとにかくご飯がめちゃくちゃに進みます。速攻でたいらげて約5分で完食。本当に満足感でいっぱいのお弁当です、ごちそうさまでした。



さて後半は藤田がプレミアムメンチシリーズから帆立メンチをレポートします。私は家に待つ妻のポイントを稼ぐべくテイクアウトにて豪勢なひと品をチョイス。価格は1個850円とまさにプレミアム設定。期待を膨らませつつ帰宅、たっぷりキャベツと一緒にいただきます。肉と帆立の香り、サクサクのパン粉の歯触りがとても心地良い。中にはたっぷりの貝柱が入っており、ジューシーで肉は柔らかくも重たくない。味はレギュラー品の両国メンチよりやや濃い目でしょうか。付け合せの千切りキャベツとご飯、ソースとのハーモニーがたまりません。ビールや日本酒のお供にもとても合いそうな一品です。

ここ『両国メンチ』は大相撲の場所中には1日200個も売れる名物だそうです。ここのメンチを食べ続けると勝てるというジンクスもあるそうです。店主の笑顔にも癒されます。弊社東京支店にお立ちよりの際はぜひ。またお立ちよりでなくてもぜひ。召し上がってみてはいかがでしょうか? 【東京支店 豊口、藤田】