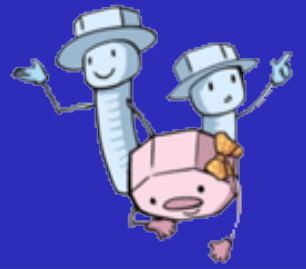


コムウエルタイムズ



創業100周年に向けて新たなチャレンジ

高強度エンジニアリングプラスチックねじ〈ファスニー〉

商標登録番号:第2216036号

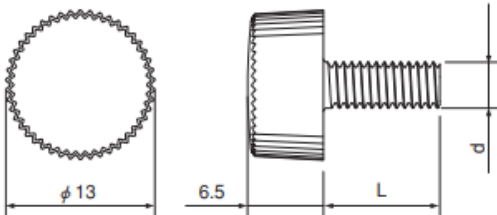
製造元:(株)丸エム製作所

FASNY® つまみねじ



量産性:量産性に優れた
ワンピース構造
高強度:脅威の耐荷重
カラー対応:お好きな色も
受注生産で対応!

サイズ表



●頭部形状・寸法は、M3、M4、M5 全て統一形状・寸法となります

製品の機械的性質

項目	呼び径	M3	M4	M5
引張破断荷重 [N (kgf)]		652 (67)	1192 (122)	1916 (196)

※引張試験結果の一例であり、保証値ではありません。

●高強度エンジニアリングプラスチックねじ〈ファスニー〉は、原材料に三菱エンジニアリングプラスチック社のレニー™を採用しております。

【用途】

- ・住宅設備 ・介護福祉用品
- ・オフィス用品 etc

標準在庫品ラインナップ

L	d	ホワイト			ブラック			ベージュ		
		M3	M4	M5	M3	M4	M5	M3	M4	M5
6		●	●	●	●	●	●	●		
8		●	●	●	●	●	●	●	●	
10		●	●	●	●	●	●	●	●	●
12		●	●	●	●	●	●	●	●	●
15		●	●	●	●	●	●	●	●	●

●標準在庫色は3色

※他色は受注生産対応 標準在庫は各色毎にL6~15まで

※他サイズは受注生産対応

詳細は担当営業までお気軽にご相談ください

材料の機械的性質

樹脂材質	PA6 (GF0%)	PA66 (GF0%)	PAMXD6 (GF0%)	Reny (GF0%)	Reny (GF30%)	Reny (GF50%)
吸水率	6.5%	5.7%	3.1%	3.0%	2.0%	1.5%
引張強さ [N/mm ²]	61.8	76.5	99.0	82.9	202.0	285.0

レニー™とは

ガラス繊維や無機フィラーなどで強化されたレニー™は、エンジニアリングプラスチックの中で高い強度・剛性を有しています。また、荷重たわみ温度が高く、高温での強度・弾性率が高いため、金属代替材料として強い力の掛かる構造部品などに最も適した材料です。自動車等輸送機部品、一般機械、電気・電子部品、レジャー・スポーツ用品、土木建築用部材等、様々な分野でレニー™が使用され、着実に実績を積み重ねています。

高強度プラスチックねじ

FASNY® 《ファスニー》

製造元: (株)丸エム製作所



電気絶縁性、耐食性、耐薬品性に優れ
しかも軽く、幅広い用途に対応

重さ
約 **1/5**

※鉄のねじと
比較した場合

耐食性・
耐薬品性
に優れる

引張強度
2倍以上

※ポリカーボネートねじと
比較した場合

電気絶縁性
に優れる

磁性を
帯びない

熱を
伝えにくい

FASNYの機械的性質

【小ねじ、ボルト】

項目	呼び径	M2	M3	M4	M5	M6	M8
引張破断荷重 N(kgf)		245(25)	680(69)	1200(122)	2070(211)	2750(280)	4590(468)
ねじり破断トルク Nm(kg-cm)		0.18(1.8)	0.38(3.9)	0.75(7.6)	1.80(18.3)	3.05(31.1)	8.40(85.7)

【六角ナット】

項目	呼び径	M2	M3	M4	M5	M6	M8
引張破断荷重 N(kgf)		—	780(80)	1670(170)	2940(300)	4410(450)	7350(750)
ねじり破断トルク Nm(kg-cm)		—	0.59(6)	1.27(13)	2.26(23)	5.88(60)	15.7(160)

【詳細は担当営業にお問合せ下さい！】

FASNYの形状・寸法

【小ねじ、ボルト】

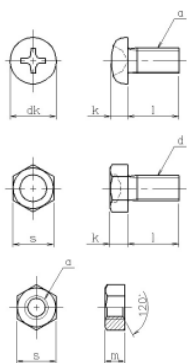
単位: mm

呼び径 (d)	頭部形状・寸法		呼び長さ (l)
	⊕なべ	六角	
M2	dk3.5 k1.3	—	3~10
M3	dk5.5 k2	—	4~20
M4	dk7 k2.6	—	5~25
M5	dk9 k3.3	s8 k3.5	6~30
M6	dk10.5 k3.9	s10 k4	10~40
M8	—	s13 k5.5	10~45

【六角ナット】

単位: mm

呼び径 (d)	s	m
M2	—	—
M3	5.5	2.4
M4	7.0	3.2
M5	8.0	4.0
M6	10.0	5.0
M8	13.0	6.5



「旨いもん探訪記」

久しぶりに声がかかりました郊外おいしいもの担当のYです。
今回は京都の大原三千院近くにある、竈(かまど)炊き立てごはん「土井」をご紹介します。メニューは京都らしい西京焼き膳(豚・さわら・
鮭)、天ぷら膳、地鶏の卵とじ膳、などの和食になります。
わたしが注文した豚の西京焼きは、柔らかくて優しい味わい、白みその甘さがたまりません。ごはんが進みます。

ですが、あくまでもこのお店の売りはお漬物とかまど炊き
ごはんです。ここは土井志ば漬本舗が運営するレストランで、
各種お膳には20種類以上ある「お漬物ビュッフェ」がついて
います。さらにごはんが進むシステム
となっています。

店内のかまどで炊かれているごはんはお代わり自由で、
自分のお茶碗をもって行ってかまど番のおじさんに炊き
立てのご飯をよそってもらうのです。子供の頃に戻った
みたいでなんとも新鮮でうれし恥ずかしなのです。ほっこりと幸せな気持ちにさせ
てくれますよ。広い駐車場もあるので、大原方面に行かれる方はぜひ行ってみて
くださいね。

