

ウエル・ハンダ

ステンレス鋼用

ウエル・ハンダ（ステンレス鋼用）は鉛と錫の他に特殊元素を添加し、ステンレス鋼と色調を合わせて、さらにさびにくくしております。

ウエル・ハンダの種類

ウエル・ハンダは用途および母材別に選定し使用しなければなりません。ウエル・ハンダは鉛と錫の他に特殊元素を添加した**50N**、**60N**、**70N**があります。

更に、食品類の容器のハンダ付には、鉛を含まない錫と銀を主成分とした**90A**があります。尚、光輝焼鈍ステンレス鋼母材用として、美しいハンダ付が出来る“ウエル・ハンダひかり”があります。

ハンダの種類	端面カラー	ハンダ付温度(℃)	ハンダ付方法	用途	主成分 Pb・Sn
ウエル・ハンダ 50N	赤	260	コテ、炬、 トーチ	耐食性がある	50-50
ウエル・ハンダ 60N	黒	240	コテ、炬、 トーチ	耐食性がある	40-60
ウエル・ハンダ 70N	黄	245	コテ、炬、 トーチ	強度が高く、 耐食性がある	30-70
ウエル・ハンダ 90A	すみれ	260	コテ、炬、 トーチ	食器用	Sn・Ag 96-4
ウエル・ハンダ ひかり	茶	240	コテ トーチ	光輝 ステンレス鋼	Pb・Sn・Ag

包装および単位

- 小梱包 2.5kg (紙)
 - 大梱包 20kg (ダンボール箱)
 - 寸法
- | | | |
|-----|---|---------------|
| 50N | } | 3.1 φ × 350mm |
| 60N | | |
| 70N | | |
| 90A | | |
| ひかり | — | 5 φ × 350mm |

ハンダ付方法

ウエル・フラックスをハンダ付部分に塗り、ウエル・ハンダを流しますとフラックスを伝ってハンダが流れます。ステンレス鋼は熱伝導が悪いためにハンダがなじみ難いので、充分熱が伝わるように少し大きめのコテを使ったり、コテの移動をゆっくりして下さい。

又、始点で流し損なうようなことがありましたら、コテをスタートする時に一度わずかに戻すと仕損じがありません。

光輝ステンレス鋼のハンダ付は、ウエル・ハンダひかりとウエル・フラックス65を用いて適切な方法で行えば、普通のトタンやブリキ板のハンダ付と少しも変わらず、容易に満足な結果が得られます。