



آزمایشگاه کارخانه تولید کیک زرد اردکان



خط تولید کیک زرد در کارخانه شهید رضایی نژاد اردکان

کیک زرد تیره رنگ

در مرحله آخر ماده زرد رنگ یعنی AUC ابتدا به یک خشک کن ۴ طبقه منتقل می‌شود و ماده زرد رنگ ما روی طبقات این خشک کن قرار می‌گیرد و به طور متناوب در این ۴ طبقه با ۲۰۰ درجه گرم می‌شود تا خشک گردد، سپس راه خود را به سمت کوره دیگری برای کلسینه یا برشته شدن ادامه می‌دهد. این کوره دما بی نزدیک ۸۰۰ درجه ایجاد کرده و حاصلش ماده‌ای به رنگ سبز یا قهوه‌ای تیره و نزدیک به سیاه است که در نهایت تعجب ما نامش را کیک زرد U3O8 گذاشته‌اند. جالب است که ما از ابتدا دنبال ماده‌ای خوش رنگ و شبیه کیک با زردی به سان آفتاب بودیم اما الان پودری تیره رنگ نشان می‌دهند و می‌گویند همان کیک زرد معروف است و جالب تر این که این اصطلاح در دنیا نیز به کار می‌رود.



نمای بیرونی خط تولید کیک زرد در اردکان (تیکتر حاوی دوغاب U3O8)