

Kühlgut	Lagertemp	relative Feuchte	Lagerdauer	Höchster Gefrierpunkt	spez. Wärmekapazität vor dem Erstarren	spez. Wärmekapazität nach dem Erstarren	Erstarrungswärme	Atmungswärme	
	°C	%		°C	KJ/ kg K	KJ/ kg K	KJ/ kg K	KJ/ kg d	
Obst									
Äpfel	-1/-3	90	1-6 Mo	-1,5	3,64	1,88	281	1,92	
Aprikosen	-0,6/+13	90	1-2 Wo	-1,0	3,68	1,92	284	1,3	
Avocado	+7/+13	85-90	2-4 Wo	-0,3	3,01	1,67	219	25,6	
Bananen	+13/+15	90	5-10 Ta	-0,8	3,35	1,76	251	8,1	
schwarze Beeren	-0,6/0	95	3 Ta	-0,8	3,68	1,92	284		
Kirschen	-0,6/0	90-95	2-3 Wo	-1,8	3,64	1,88	280	1,8	
Kokosnuss	0/+2	80-85	1-2 Mo	-0,8	2,43	1,42	156		
Preiselbeeren	+2/+4	90-95	2-47 Mo	-0,8	3,77	1,93	288	1,1	
Johannisbeeren	-0,6/0	90-95	10-14 Ta	-1,0	3,68	1,88	280	2,26	
Datteln	getrocknet	-18 od. 0	unter 75	6-12 Mo	-15,7	1,51	1,08	67	
Feigen	getrocknet	0/+4	50-60	9-12 Mo		1,63	1,13	80	
Stachelbeeren	-0,5/0	90-95	2-4 Wo	-1,1	3,77	1,93	293	1,42	
Pampelmusen	+10/+16	85-90	4-6 Wo	-1,1	3,81	1,93	293	3,6	
Weintrauben	-1/0	85-90	1-6 Mo	-2,2	3,60	1,84	270	0,4	
Zitronen	+14/+16	86-88	1-6 Mo	-1,4	3,81	1,93	295	4,24	
Orangen	0/+9	85-90	3-12 Wo	-0,8	3,77	1,92	288	1,68	
Pfirsiche	-0,5/0	90	2-4 Wo	-0,9	3,77	1,92	288	1,34	
Birnen	-1,7/-1	90-95	2-7 Wo	-1,5	3,60	1,88	274	0,93	
Ananas	unreife	+10/+13	85-90	3-4 Wo	-1,0	3,68	1,88	283	
Ananas	reife	7,2	85-90	2-4 Wo	-1,1	3,68	1,88	283	7,2
Pflaumen	-0,5/0	90-95	2-4 Wo	-0,8	3,68	1,88	274	0,64	
Himbeeren	-0,5/0	90-95	2-3 Ta	-0,6	3,56	1,86	284	5,47	
Erdbeeren	-0,6/0	90-95	5-7 Ta	-0,8	3,85	1,76	300	3,78	
Mandarinen	0/+3	85-90	2-4 Wo	-1,0	3,77	1,93	290	3,22	
Molkereierzeugnisse									
Butter	0/+4	80-85	2 Mo	-5,6	1,38	1,05	53		
Butter	gefroren	-18	70-85	8-12 Mo	-5,6	1,38	1,05	53	
Käse	-1/-2	65-70		-1,1	2,1	1,3	126		
Sahne	-18		2-3 Mo		3,27	1,76	242		
Speiseeis	-18		1-2 Mo		2,93	1,63	207		
Milch	pasteurisiert	+0,6		7 Ta	-0,6	3,77	2,51	290	
Milch	kondensiert	+4,0		mehrer Mo		1,75		93	
Milch	erhitzt	Raumtemp.		1 Ja		3,01		246	
Vollmilch	+7/+13	niedrig	wenige Mo			0,92		9,3	
Magermilch	+7/+13	niedrig	mehrer Mo			0,92		9,3	
Eier -gekocht	-2/0	85-90	5-6 Mo	-2,2	3,05		223		
Eier -frische	0		1 Ja	-2,2	3,18	1,76	276		
Verschiedene Lebensmittel									
Bier	+12,0		4-6 Wo	-2,2	3,85		300		
Brot	-18		4-6 Wo		2,93	1,42	115		
Honig	unter +10		1 Ja		1,46	1,1	60		
Hopfen	-1,6/0	50-60	mehrer Mo						
Eis	-4	80				1,29	335		
Pilze	+1,1	75-80	8 Mo		3,89	1,97	302	9,22	
Samenkörner	0/+4	75-80	2 Wo						
Pflanzen	0/+2	85-90	3-6 Mo						
Salatöl	+2,0		1 Ja						
Margarine	+2,0	60-70	1 Ja		1,34	1,05	51		
Pflanzen und Blumen									
Erdbeerpflanzen	-2/-3	85							
Flieder u. Maiblumen	-4/-6	80							
Lilien und Gladiolen	-4	80							

Rosen		-1/-3	90						
Treibsträucher		-1/-3							
Funkia, Spirea		-4/-6							
Hortensia		-2/-3							
Tabak		-4/-10							
Schnittblumen		+2,0	85						
Farnkräuter		-2							
Heckenrosen		0							

Pelze und Wollwaren

Seidenzucht	lebend	0/+4							
Seidenzucht	tot	-15/-20							
Schmuckfedern		-2/+2							
Pelzwaren		-2/+2	90						
Wollwaren		+2/+5	80						
Häute		+1/+2	95						

Brot, Mehl und anderes

Brot		+8/+10							
Brot	altbacken	-25/-30	6Mo-1Ja						
Mehl		+2/+4							
Honig		+7/+10							
Teigwaren		+8/+10	bis 2 Ja						
Fertige Backwaren		+6/+8							
Schokolade	Lagerraum	+4/+8	6 Mo						
Haferflocken, Reis		+6,0							
Buchweizen		+6,0							
Getreide	trocken	+7,0							
Ahorn- Sirup		+7,0							

Weine, Biere und Säfte

Bier	Lagerraum	+1/+1,5			-2,2			300	
	im Gärkeller	+3,5/+6							
	Transportbeh.	+6/+8							
	Ausschank	bis +7							
obergärig	im Keller	+5/+8							
	in Fässern	+2/+4,5		3-10 Wo					
	in Flaschen	+7,5		7-10 Wo					
Wein	allgemein	+10,0							
Bordeaux- Burgunder		+10/+14							
Mosel-Rhein		+6/+10							
	schwer	+10/+18							
Apfelwein		0/+1							
Traubenmost		0/+1	90						
Sirup		+7,0							
Schnäpse		+3,0							

Fleisch- und Fleischerzeugnisse

Speck	frisch	+1/-4	85	2-6 Wo	-2,0	1,53	1,1	68	
	gefroren	+18,0	90-95	4-6 Wo					
Beefsteak	frisch	0/-1	88-92	1-2 Wo	-2,0	2,2	1,67	231	
	gefroren	+18,0	90-95	9-12 Wo					
Schinken	frisch	0/+1	85-90	7-12 Ta	-2,0	2,53	1,46	167	
	gefroren	+18,0	90-95	6-8 Mo					
Lamm	frisch	0/+1	85-90	5-12 Ta	-2,0	3	1,86	216	
	gefroren	+18,0	90-95	8-10 Mo					
Schweineschmalz	frisch	+7,0	90-95	4-8 Mo	-2,0	2,09	1,42	210	
	gefroren	-18	90-95	12-14 Mo					
Leber	gefroren	-18	90-95	3-4 Mo	-2,0				
Schweinefleisch	frisch	0/+1	85-90	3-7 Ta		2,13	1,3	128	
	gefroren	-18	90-95	4-6 Mo					
Geflügel	frisch	0	85-90	1 Wo	-2,7	3,3	1,76	246	
	gefroren	-18	90-95	6-8 Mo					
Kaninchen	frisch	0/+1	90-95	1-5 Ta	-2,7	3,1	1,67	228	

	gefroren	-18	90-95	2-6 Mo					
Wurst	frisch	0/+1	85-90	3-12 Ta	-2,0	3,72	2,34	216	
	gefroren	-18	90-95	2-6 Mo					
Kalbfleisch	frisch	0/+1	90-95	5-10 Ta	-2,0	3,08	1,67	223	
	gefroren	-18	90-95	8-10 Mo					
Fische									
Fische	frisch	+0,6/+2	90-95	5-15 Ta	-2,2	3,26	1,74	245	
	geräuchert	+4/+10	50-60	6-8 Mo	-2,2	2,93	1,63	213	
	gepökelt	-2/-1	75-90	4-8 Mo	-2,2	3,18	1,72	232	
	gefroren	-18	90-95	6-12 Mo	-2,2		1,74	245	
Muscheln	frisch	-1/-0,5	85-95	3-7 Ta	-2,2	3,62		277	
	gefroren	-18/-29	90-95	3-8 Mo	-2,2		1,88	277	
Gemüse									
Artischocke		-1/0	90-95	1-2 Wo	1,0	3,64	1,88	280	
Spargel		0/+2	95	2-3 Wo	-0,5	3,94	2	312	11,1
Grüne Bohnen		+4/+7	90-95	7-10 Ta	-0,7	3,81	1,97	298	11,6
Rote Rüben		+0,0	95	3-5 Mo	-1,0	3,77	1,92	293	3,1
Spargelkohl		+0,0	90-95	10-14 TA	-0,6	3,85	1,97	302	8,7
Rosenkohl		+0,0	90-95	3-5 Wo	-0,8	3,68	1,93	284	6,7
Kohl		+0,0	90-95	3-4 Mo	-0,9	3,94	1,97	307	1,4
Mohrrübe		+0,0	90-95	4-5 Mo	-1,4	3,76	1,93	293	2,4
Blumenkohl		+0,0	90-95	2-4 Wo	-0,8	3,89	1,97	307	4,5
Sellerie		+0,0	90-95	2-3 Mo	-0,5	3,98	2	314	1,9
Mais		+0,0	90-95	4-8 Ta	-0,5	3,31	1,76	246	10,8
Gurgen		+7/+10	90-95	10-14 Ta	-0,5	4,06	2,05	319	
Endivie		+0,0	90-95	2-3 Wo	-0,6	3,94	2	307	
Knoblauch	trocken	+0,0	65-70	6-7 Mo	-0,8	2,89	1,67	207	
Lauch		+0,0	90-95	1-3 Mo	-0,7	3,68	1,93	293	
Salat		+0,0	95	2-3 Wo	-0,1	4,02	2	316	3,9
Melone		+2/+4	85-90	5-15 Ta	-1,1	3,89	2	307	1,5
Honigmelone		+7/+10	85-90	3-4 Wo	-0,9	3,94	2	307	1,2
Wassermelone		+4/+10	80-85	2-3 Wo	-0,4	4,06	2	307	
Champignons		+0,0	90	3-4 Ta	-0,9	3,89	1,97	302	7,2
Oliven	frisch	+0,7	85-90	4-6 Wo	-1,5	3,35	1,76	241	1
Zwiebel		+0,0	65-70	1-8 Mo	-0,8	3,77	1,93	288	1
Erbsen		+0,0	90-95	1-3 Wo	-0,6	3,31	1,76	246	9,6
Pfeffer		+7/+10	90-95	2-3 Wo	-0,7	3,94	1,97	307	3,14
Frühkartoffel		+10/+13	90		-0,6	3,56	1,84	270	3
Spätkartoffel		+3/+10	90		-0,6	3,43	1,8	258	1,8
Rhabarber		+0,0	95	2-4 Wo	-0,9	4,02	2	312	
Spinat		+0,0	90-95	10-14 Ta	-0,3	3,94	2	307	11,1
Tomaten	unreife	+13/+21	85-90	1-3 Wo	-0,5	3,98	2	312	7,2
	reife	+7/+10	85-90	4-7 Ta	-0,5	3,94	2	312	4,3
Verschiedenes									
Restaurationskühlräume		+2/+4	80-85						
Schauvitrienen		+6/+8							
Eiskrem- Härterraum		-25/-30							
Kunsteis- Lagerraum		-4/-6							
Speiseeis- Konservator		-8/-12							
Kunstl. Eisbahnraum		+12,0							
Künstl. Eisbahn, Eis		-5							
Kriegsschiffe	Munitionsr.	+30/+38							
Leichen	Entkleider.	+10,0							
	Pritschenr.	-5							
	Gefrierzellen	-20							
	Schauzellen	-5/0							
Bücher	Bibliothek	+18/+24	55-65						

Alle Angaben ohne Gewähr