

Vegetales / Vegetables	Vida del producto (días) Shelf Life (days)	Temp (°C)	Ventilación (m3/hora) Ventilation (m3/hour)	Humedad Relativa (%) Relative Humidity (%)
Agucates (según maduración) / Avocados (depending on fruit ripening)	De 14 a 28	Entre + 2,5 y +13	60	90
Ajos / Garlic	90-180	Entre -0,5 y 0	15	70
Albaricoques / Apricots	7 - 14	0	15	90
Alcachofa / Artichokes	14 - 20	Entre 0 y 1	Cerrada / Closed	90
Apio / Celery	25-35	Entre y +0,6	20	90
Bananas / Bananas	14 - 28	14	30	90
Boniatos / Sweet-Boniatos	90-180	Entre +12 y +13	90	80
Brócoli / Broccoli	6-15	Entre 0 a +0,6	20	90
Calabazas / Calabaza	60 - 90	Entre +8 y +10	Cerrada	75-80
Cebollas (según maduración) / Onions (depending on fruit ripening)	20 - 270	Entre +0,5 y 1	15	75
Cerezas (dependiendo variedad) / Cherries (depending on variety)	3 - 21	Entre -1 y 0	15	90
Ciruelas / plums	20	0	15	90
Clementinas	14 -21	Entre 0 y + 4,5	15	40
Colifores / Cauliflower	20	Entre 0 y + 0,5	20	90
Dátiles / Dates	40-70	0	Cerrada	85 - 90
Fresas / Strawberries	5-10	Entre 0 y 0,5	15	90
Granadas / Pomegranates	60-90	Entre 0 y +3	15	90
Kakis	55- 85	Entre 0 y 0,5	15	90
Kiwi	55 - 85	Entre 0 y 0,5	20	90
Lechuga (según variedad) / Lettuce (depending on variety)	12 - 21	Entre 0 y +0,5	20	90
Limas / Limes	42 - 56	Entre +9 to +12	15	90
Limones (según variedad) / Lemons (depending on variety)	30 - 120	Entre -+12 y 13,5	15	90
Mangos (según variedad y maduración / Mangoes (depending on variety and fruit ripening)	14 - 25	Entre +10 ty +13,5	30	90
Manzanas (según variedad) / Apples (depending on variety)	45 - 230	Entre -1 y +4	60	90
Melocotones / Peaches	14 -20	0	15	90

Melones (según variedad) / Cantaloupe (depending on variety)	14-21	Entre +2 y + 6	30	90
Naranjas (según variedad) / Oranges (depending on variety)	21- 90	Entre + 3 y +10	15	90
Nectarinas / Nectarines	14 - 20	0	15	90
Papayas (según maduración) / Papayas (depending on fruit ripening)	14 - 35	Entre +5 y +12	30	90
Patatas (según variedad) / Potatoes (depending on variety)	35 - 240	Entre +5 a +10	15	90
Pepinos / Cucumbers	10 - 13	Entre 13 y 15	15	90
Peras (según variedad) / Pears (depending on variety)	60 - 180	0	15	90
Pimientos (según variedad) / Peppers (depending on variety)	14-20	Entre +7 y +10	15	90
Piñas / Pineapples	14 - 28	Entre +7,5 y +12	15	90
Platano	10-15	Entre -+9 y +9,5	20	90
Pomelos / Grapefruit	25 - 50	Entre + 8,5 y + 15,6	15	90
Puerros / Leeks	30	Entre -1 y 0	15	90
Sandías / Watermelons, Seeded	14 - 22	Entre +5 y +6	30	85
Tomates (según variedad) / Tomatoes (depending on variety)	10-20	Entre +8 y +13	30	80
Uvas / Grapes	50 - 150	Entre -0,5 y 1	15	90
Zanahorias / Carrots	150	Entre 0 y +3	20	90

Otros / Others	Temp (°C)	Ventilación (m3/hora)	Humedad Relativa (%)
Carne congelada / Meat frozen	-18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Carne refrigerada / Meat fresh	-1 a 0	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Chocolate / Chocolate	Entre +11 y +18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Huevos / Eggs	Entre -2 y +1	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Mantequilla fresca / Butter fresh	Entre 0 a +1	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Mantequilla congelada / Butter frozen	-18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Marisco y pesado congelado (Fish and seafood frozen)	-18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Queso / Cheeses	Entre 0 a + 1,5	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Vegetales congelados / Vegetables frozen	-18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Margarina / Margarine	-18	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Leche / Milk	Entre +0,6 y 1,5	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed
Helados / Ice Cream	-26	Desconectado / Disconnected	Cerrada / Closed