



Lite Bite

SILKO

LiteBite. Kompaktní
revoluce v profesionálním
smažení.

*LiteBite. The compact
revolution in professional
frying.*





Efektivita, bezpečnost a jednoduchost v jediném produktu.

Ať už provozujete bistro, stánek rychlého občerstvení, rozvážkovou službu nebo restauraci s vysokým obrátem hostů, LiteBite je kompaktní fritéza, která přináší revoluci ve způsobu práce v kuchyni: optimalizuje prostor, zefektivňuje pracovní postupy a zajišťuje maximální bezpečnost obsluhy, což usnadňuje školení personálu.

LiteBite, navržený tak, aby poskytoval konzistentní výsledky ve velkém měřítku a snižoval náklady na údržbu, podporuje udržitelnější přístup k vaření bez kompromisů v kvalitě smažení.

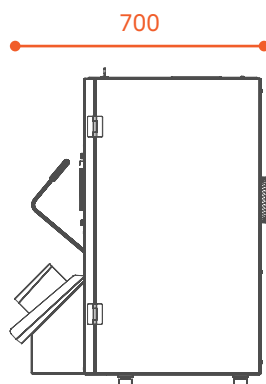
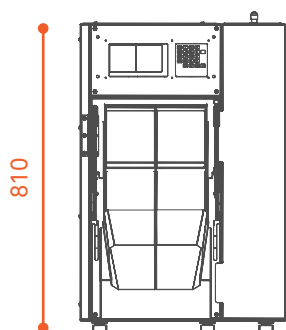
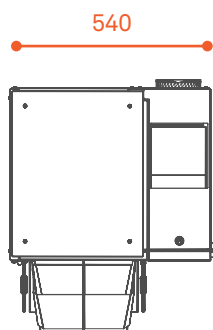
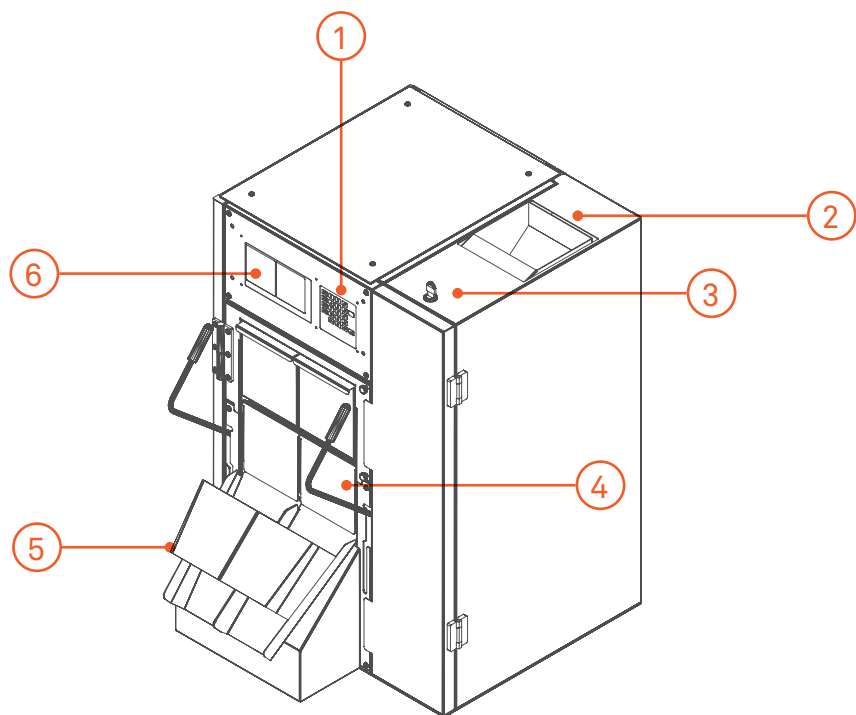
Díky inteligentnímu designu a čtyřstupňovému systému čištění vzduchu je toto řešení ideální pro ty, kteří hledají efektivitu, snadné použití a profesionální výkon i v malých prostorách.

Efficiency, safety, and simplicity in a single product.

Whether you run a fast food restaurant, a dark kitchen, or a high-turnover outlet, LiteBite is the compact fryer that's revolutionizing the way you work in the kitchen: it optimizes space, streamlines workflows, and ensures maximum operator safety, making staff training easier.

Designed to deliver consistent results on a large scale and reduce maintenance costs, LiteBite supports a more sustainable approach to cooking without compromising on frying quality.

Its smart design and 4-stage air purification system make it the ideal solution for those seeking efficiency, ease of use, and professional performance—even in compact spaces.



Technické údaje

Technical Details

Vlastnosti:

- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304 a 316
- Výkon 3 kW, jednofázový na 220V
- Kapacita vany: 11 litrů
- Hmotnost 40 kg
- Konfigurace smažících košů: jeden koš 800 g, dvojitý koš 400 + 400 g
- Vlastní recepty: obsluha může snadno nastavit čas a teplotu
- Přehledný a uživatelsky jednoduchý ovládací panel, který umožňuje snadnou obsluhu
- Tepelně ventilovaná komora navržena tak, aby udržovala olej na správné teplotě a podporovala optimální stékání, čímž se snižuje mastný efekt.

Features:

- Made of AISI 304 and 316 stainless steel
- Power 3kW, single phase
- Well capacity: 11 liters
- Weight 40kg
- Basket configuration: single basket 800 g, double basket 400 + 400 g
- Customizable recipes: the operator can easily set time and temperature of the machine
- Clear and user-friendly control panel, allowing all operators to work with ease
- Thermo-ventilated chamber designed to maintain the oil at the ideal temperature and ensure optimal draining, reducing the greasy effect

1

Ovládací panel s programováním vlastních receptů

Control panel with recipe programming

2

Potrubí pro vedení odcházejícího proudu vzduchu

Duct for directing outgoing airflow

3

Bezpečnostní zámek pro přístup k systému čištění vzduchu.

Safety lock for access to the technical compartment

4

Smažící koše k dispozici v jednoduché nebo dvojitě konfiguraci

Basket available in single or double configuration

5

Jednoduchý nebo dvojitý dopravník pro připravené pokrmy.

Single or double conveyor for cooked dishes.

6

Displej pro sledování funkcí fritézy v reálném čase

Display for real-time monitoring of machine functions

Čištění vzduchu

Air purification

Fritéza Lite Bite je vybavena nejmodernějším integrovaným filtračním systémem, který je navržen tak, aby poskytoval maximální výkon v čištění vzduchu a pohlcování zápachu, a tím zajišťoval čistší, bezpečnější a pohodlnější pracovní prostředí.

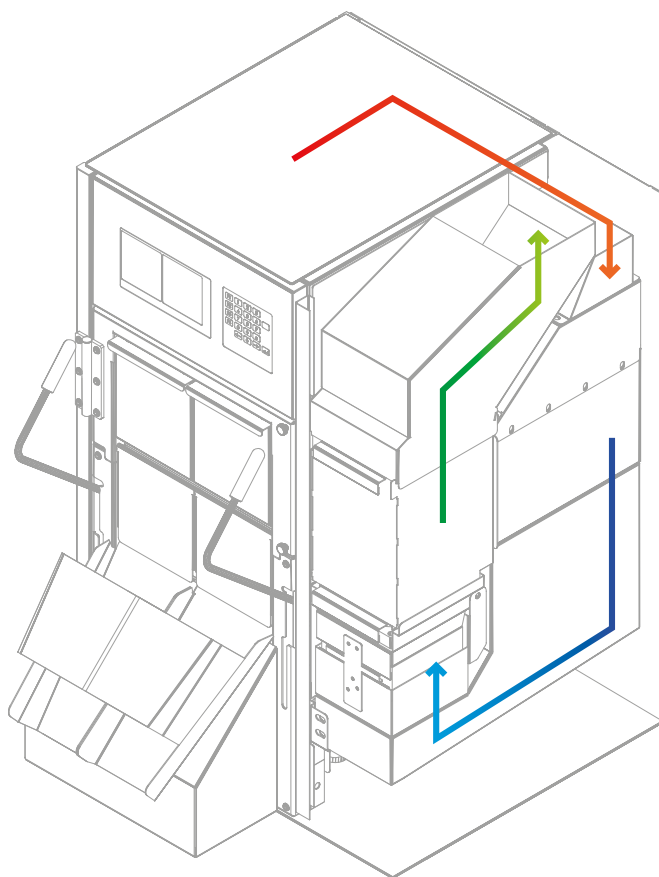
Tento filtrační systém se skládá ze čtyřfázového procesu, z nichž každá hraje zásadní roli v zajištění efektivního řízení výparů a par vznikajících během smažení:

1. Nerezový tukový filtr
2. Chladicí a odvlhčovací kondenzátor
3. Aktivní uhlíkový filtr – první stupeň
4. Aktivní uhlíkový filtr – druhý stupeň

The Lite Bite fryer is equipped with a cutting-edge integrated filtration system, specifically designed to deliver top performance in air purification and odor reduction, ensuring a cleaner, safer, and more comfortable working environment.

This advanced system relies on a four-stage process, with each phase playing a key role in effectively managing the smoke and vapors produced during frying:

1. *Stainless steel grease filter*
2. *Cooling and dehumidification condenser*
3. *Activated carbon filter – first stage*
4. *Activated carbon filter – second stage*



	Horký vzduch	Hot air
	Studený vzduch	Cold air
	Čištěný vzduch	Purified air

Jak to funguje

How it works

Vkládání produktů

Potraviny, i mražené, lze snadno vložit do košíků a připravit je k smažení.

Naklonění do fritovacího koše

Po spuštění smažícího cyklu se koše automaticky nakloní, což umožní ponoření produktu do předehřáté olejové vany.

Řízené smažení

Jídlo se smaží při konstantní teplotě díky systému tepelné regulace, který zajišťuje rovnoměrnou křupavost a optimální zhnědnutí.

Chytré odkapávání

Na konci smažení se košíky zvednou a přebytečný olej stéká do horké komory: oblasti speciálně navržené pro usnadnění odkapávání, zlepšení kvality konečného produktu a snížení množství odpadu.

Automatické vysypání produktu z fritézy

Po odkapání se hotové produkty automaticky vykloupí do speciálních nádob nebo táců, připravených k podávání nebo balení.

Product Loading

Food items, even when frozen, are easily loaded into the baskets, either single or multiple ready for cooking.

Tilting into the Frying Basket

Once the cycle starts, the baskets automatically tilt, allowing the product to be immersed into the preheated oil well.

Controlled Frying

The food is fried at a constant temperature, thanks to a thermal control system that ensures even crispiness and optimal browning.

Smart Draining

At the end of the cooking process, the baskets lift and the excess oil drains into the hot chamber – a dedicated area designed to enhance draining, improving product quality and reducing waste.

Automatic Product Discharge

After draining, the cooked food is automatically discharged into designated containers or trays, ready to be served or packaged.



Výhody *Advantages*

Účinnost smažení

Časy smažení jsou shodné s časy smažení v tradiční fritéze, u některých produktů s vyšší účinností.

Snížená kontaminace

Systém je navržen tak, aby zajistil čisté a chráněné prostředí a zabránil vniknutí nečistot díky uzavřené vaně.

Garantovaná teplota jádra

Zmrazené produkty dosáhnou v jádru 72–78 °C za přibližně 2 minuty, což splňuje požadavky na bezpečnost potravin.

Dokonalé smažení

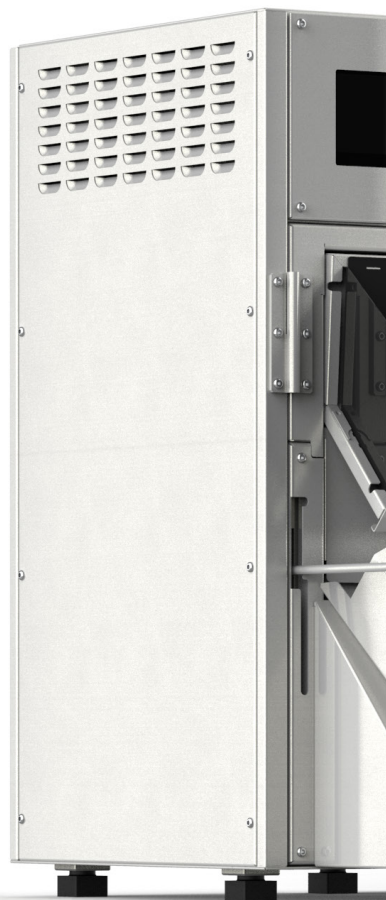
Teplá a větraná komora fritézy zajišťuje, že olej je vždy tekutý a dokonale stéká, čímž se snižuje vjem mastnoty.

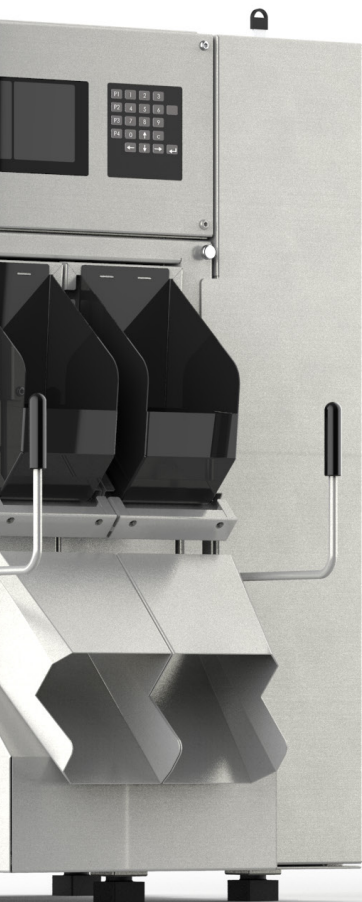
Zachování aroma

Smažení v uzavřeném prostředí snižuje rozptyl aromatu a zlepšuje organoleptický profil.

Zaručená integrita

Systém zabráňuje rozbití potravin, což řeší běžný problém v mnoha fritézách.





Cooking efficiency

Cooking times aligned with those of traditional fryers, with higher yield for some products.

Reduced contamination

The system is designed to ensure a clean and protected environment, preventing the entry of impurities thanks to its closed tank.

Guaranteed core temperature

Frozen products reach 72–78°C at the core in about 2 minutes, meeting food safety requirements.

Excellence in cooking

The hot and ventilated chamber ensures consistently fluid oil and ideal draining, reducing the perception of greasiness.

Aroma preservation

Closed environment cooking reduces aroma dispersion, improving the organoleptic profile.

Guaranteed integrity

The system prevents food from breaking, addressing a common issue in many fryers.



Silko Ali Group Srl
Via F. Marinotti 45
31029, Vittorio Veneto (TV)
Italia
T +39 0438 911930
info@silko.it
www.silko.it



SILKO