



Lite Bite

SILKO

LiteBite. La révolution
compacte de la friture
professionnelle.

*LiteBite. Die kompakte
Revolution für
professionelles
Frittieren.*





Efficacité, sécurité et simplicité dans un seul produit.

Que vous dirigiez un fast-food, une dark kitchen ou un point de vente à fort volume, LiteBite est la friteuse compacte qui révolutionne le travail en cuisine : elle optimise l'espace, simplifie les flux opérationnels et garantit une sécurité maximale pour l'opérateur, tout en facilitant la formation du personnel.

Conçue pour offrir des résultats reproductibles à grande échelle et réduire les coûts de maintenance, LiteBite favorise une cuisine plus durable sans compromettre la qualité de la friture.

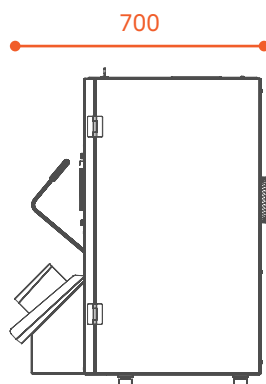
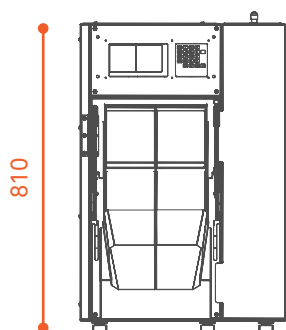
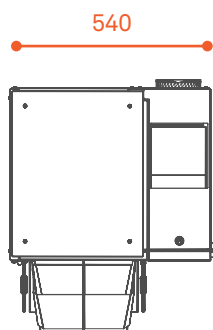
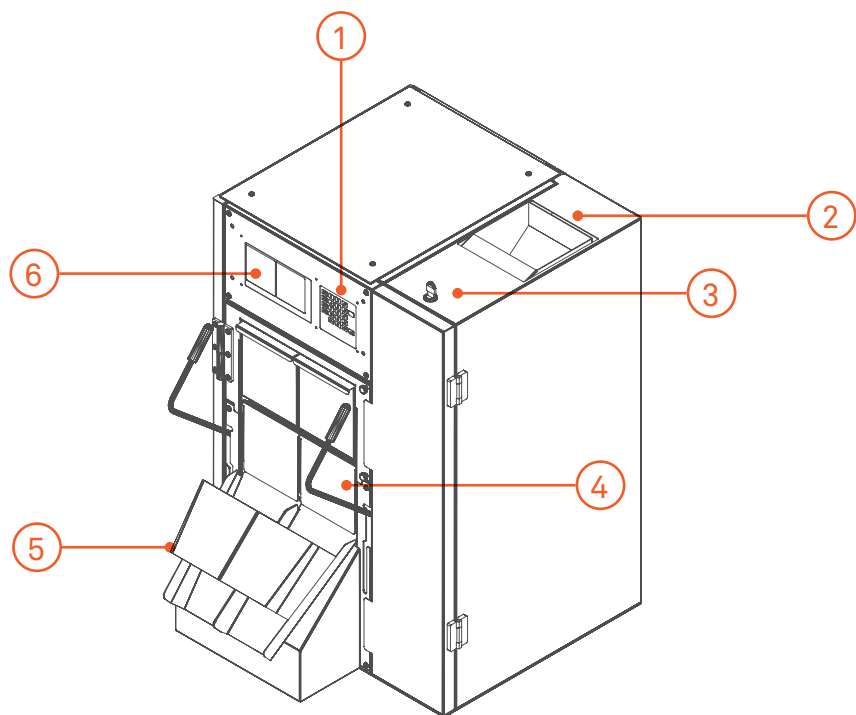
Grâce à son design intelligent et son système de purification de l'air en 4 étapes, c'est la solution idéale pour ceux qui recherchent efficacité, simplicité d'utilisation et performances professionnelles, même dans les espaces restreints.

Effizienz, Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit in einem Produkt.

Ob Fast Food, Dark Kitchen oder ein stark frequentierter Verkaufsstand – LiteBite ist die kompakte Fritteuse, die die Küchenarbeit revolutioniert: Sie spart Platz, vereinfacht Arbeitsabläufe und bietet maximale Sicherheit für das Personal, wodurch auch die Einarbeitung erleichtert wird.

LiteBite wurde entwickelt, um reproduzierbare Ergebnisse in großem Maßstab zu liefern und Wartungskosten zu senken – für eine nachhaltigere Küche ohne Kompromisse bei der Frittierqualität.

Mit ihrem intelligenten Design und dem vierstufigen Luftreinigungssystem ist sie die ideale Lösung für alle, die professionelle Leistung, einfache Handhabung und Effizienz auf kleinem Raum suchen.



Détails techniques

Technische Daten

Caractéristiques techniques:

- Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 et 316
- Puissance : 3 kW, monophasé
- Capacité de la cuve : 11 litres
- Poids : 40 kg
- Configuration des paniers : simple 800 g, double 400 + 400 g
- Recettes personnalisables : l'opérateur peut facilement sélectionner le temps et la température
- Panneau de commande clair et intuitif permettant à tout opérateur de travailler facilement
- Chambre de chauffe ventilée, conçue pour maintenir l'huile à la bonne température et favoriser un égouttage optimal, réduisant l'excès de gras

Technische Daten:

- Hergestellt aus AISI 304 und 316 Edelstahl
- Leistung: 3 kW, einphasig
- Wannenvolumen: 11 Liter
- Gewicht: 40 kg
- Korbkonfiguration: Einzelkorb 800 g, Doppelkörbe 400 + 400 g
- Individualisierbare Programme: Bediener kann Zeit und Temperatur einfach einstellen
- Übersichtliches, benutzerfreundliches Bedienfeld für einfache Handhabung durch alle Mitarbeitenden
- Umluftbeheizte Kammer, die das Öl auf optimaler Temperatur hält und ein effizientes Abtropfen unterstützt – für weniger Fett und bessere Qualität

1	Panneau de commande avec programmation des recettes	Bedienfeld mit Rezeptprogrammierung
2	Goulotte pour canaliser le flux d'air sortant	Luftführungskanal zur Ableitung des Luftstroms
3	Verrou de sécurité pour l'accès au système de purification de l'air	Sicherheitsschloss für den Zugang zum Luftreinigungssystem
4	Panier disponible en version simple ou double	Frittierkorb in Einzel- oder Doppelausführung erhältlich
5	Goulotte simple ou double pour les aliments prêts à servir	Einzel- oder Doppelauslauf für servierfertige Speisen
6	Écran pour le suivi en temps réel des fonctions de la machine	Display zur Echtzeitüberwachung der Maschinenfunktionen

Purification de l'air

Luftreinigung

La friteuse LiteBite est équipée d'un système de filtration intégré de pointe, spécialement conçu pour garantir des performances optimales en matière de purification de l'air et de réduction des odeurs, assurant ainsi un environnement de travail plus propre, plus sûr et plus confortable.

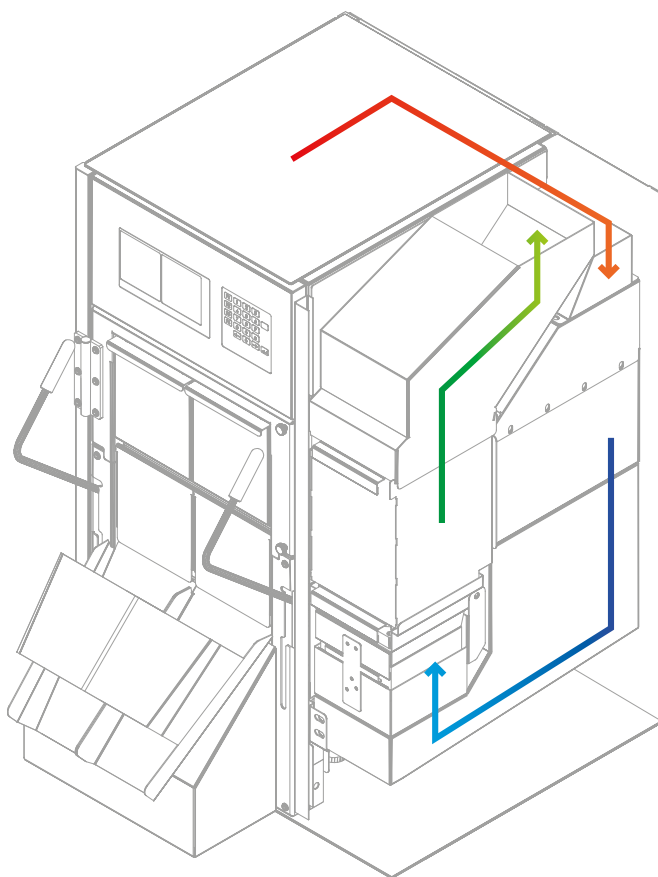
Ce système avancé repose sur un processus en quatre étapes, chacune jouant un rôle essentiel dans la gestion efficace des fumées et des vapeurs générées pendant la friture :

1. Filtre à graisses en acier inoxydable
2. Condenseur de refroidissement et de déshumidification
3. Filtre à charbon actif – première étape
4. Filtre à charbon actif – deuxième étape

Die LiteBite-Fritteuse ist mit einem hochmodernen, integrierten Filtersystem ausgestattet, das speziell dafür entwickelt wurde, höchste Leistung bei der Luftreinigung und Geruchsminderung zu gewährleisten – für ein saubereres, sichereres und angenehmeres Arbeitsumfeld.

Dieses fortschrittliche System basiert auf einem Vier-Stufen-Prozess, wobei jede Phase eine zentrale Rolle bei der effektiven Behandlung von Rauch und Dämpfen während des Frittierens spielt:

1. *Edelstahl-Fettfilter*
2. *Kühl- und Entfeuchtungskondensator*
3. *Aktivkohlefilter – erste Stufe*
4. *Aktivkohlefilter – zweite Stufe*



—	Air chaud	Heißluft
—	Air froid	Kaltluft
—	Air purifié	Gefilterte Luft

Comment ça fonctionne

Funktionsweise

Chargement du produit

Les aliments, même surgelés, sont facilement placés dans les paniers – simples ou multiples – prêts pour la cuisson.

Basculement dans le panier de friture

Une fois le cycle lancé, les paniers s'inclinent automatiquement pour immerger les aliments dans la cuve d'huile préchauffée.

Friture contrôlée

Les aliments sont frits à température constante grâce à un système de régulation thermique qui garantit un croustillant uniforme et une coloration optimale.

Égouttage intelligent

En fin de cuisson, les paniers se soulèvent et l'excès d'huile s'écoule dans une chambre chaude spécialement conçue pour favoriser l'égouttage, améliorant ainsi la qualité du produit fini et réduisant le gaspillage.

Éjection automatique du produit

Une fois égouttés, les aliments cuits sont automatiquement évacués dans des bacs ou plateaux dédiés, prêts à être servis ou conditionnés.

Produktbefüllung

Lebensmittel, auch tiefgefroren, werden einfach in die Einzel- oder Mehrfachkörbe eingelegt – bereit für das Frittieren.

Kippen in den Frittierkorb

Nach Start des Zyklus kippen die Körbe automatisch und tauchen das Produkt in das vorgeheizte Ölbad ein.

Kontrolliertes Frittieren

Die Lebensmittel werden bei konstanter Temperatur frittiert – gesteuert durch ein Temperaturregelsystem, das für gleichmäßige Knusprigkeit und optimale Bräunung sorgt.

Intelligentes Abtropfen

Am Ende des Frittierzyklus heben sich die Körbe an und überschüssiges Öl fließt in die beheizte Kammer – ein speziell gestalteter Bereich zur Förderung des Abtropfens. Das verbessert die Produktqualität und reduziert Verluste.

Automatische Produktausgabe

Nach dem Abtropfen werden die fertigen Lebensmittel automatisch in dafür vorgesehene Behälter oder Tablettts ausgegeben – servier- oder verpackungsbereit.



Avantages Vorteile

Efficacité de cuisson

Des temps de cuisson comparables à ceux des friteuses traditionnelles, avec un meilleur rendement sur certains produits.

Contamination réduite

Le système est conçu pour garantir un environnement propre et protégé, empêchant l'entrée d'impuretés grâce à sa cuve fermée.

Température à cœur garantie

Les produits surgelés atteignent une température à cœur de 72–78 °C en environ 2 minutes*, respectant les normes de sécurité alimentaire.

Excellence de cuisson

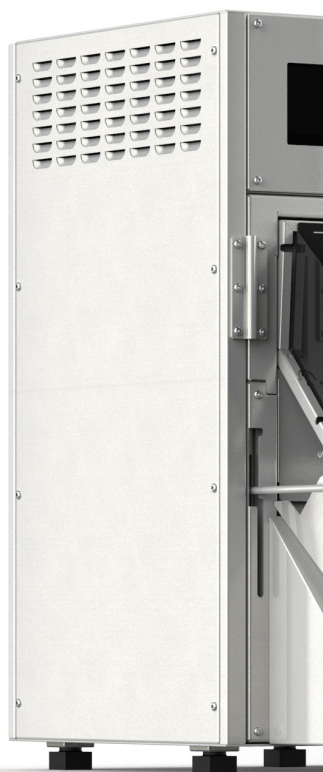
La chambre chaude ventilée maintient l'huile fluide et favorise un égouttage optimal, réduisant la sensation de gras.

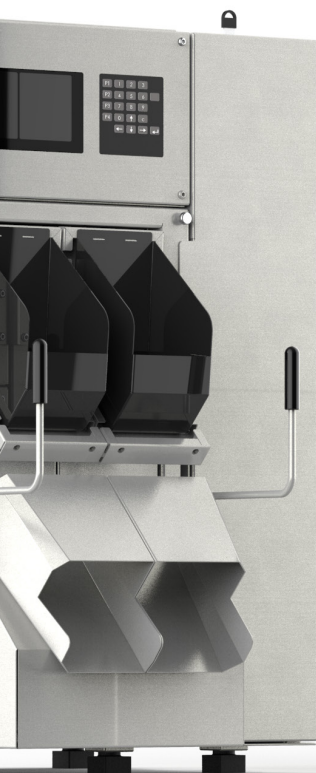
Conservation des arômes

La cuisson en milieu fermé limite la dispersion des arômes, améliorant le profil organoleptique du produit.

Intégrité garantie

Le système évite que les aliments se cassent, résolvant un problème fréquent avec de nombreuses friteuses.





Hohe Garleistung

Die Garzeiten entsprechen denen herkömmlicher Fritteusen – mit höherem Output bei bestimmten Produkten.

Reduzierte Kontamination

Das System ist so konzipiert, dass es ein sauberes, geschütztes Umfeld gewährleistet und dank des geschlossenen Beckens das Eindringen von Verunreinigungen verhindert.

Kern-Temperatur garantiert

Tiefgekühlte Produkte erreichen eine Kerntemperatur von 72–78 °C in etwa 2 Minuten – gemäß den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.*

Hervorragende Frittierergebnisse

Die beheizte und belüftete Kammer sorgt für stets flüssiges Öl und optimales Abtropfen, wodurch der fettige Eindruck deutlich reduziert wird.

Aromabewahrung

Das geschlossene Garsystem minimiert den Aromaverlust und verbessert das sensorische Profil des Produkts.

Wahrung der Produktintegrität

Das System verhindert, dass Lebensmittel zerbrechen – ein häufiges Problem bei herkömmlichen Fritteusen.



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



SILKO