

bite  
Bite

SILKO



LiteBite. La rivoluzione  
compatta della frittura  
professionale.

---

*LiteBite. The compact  
revolution in professional  
frying.*





# **Efficienza, sicurezza e semplicità in un solo prodotto.**

Che tu gestisca un fast food, una dark kitchen o un punto vendita ad alta rotazione, LiteBite è la friggitrice compatta che rivoluziona il modo di lavorare in cucina: ottimizza gli spazi, semplifica i flussi operativi e garantisce la massima sicurezza dell'operatore, facilitando la formazione del personale.

Progettata per assicurare risultati replicabili su larga scala e ridurre i costi di manutenzione, LiteBite promuove una cucina più sostenibile, senza rinunciare alla qualità della frittura.

Il suo design intelligente e il sistema di purificazione dell'aria a 4 stadi, rendono questa soluzione ideale per chi cerca efficienza, semplicità d'uso e prestazioni professionali anche in spazi ridotti.

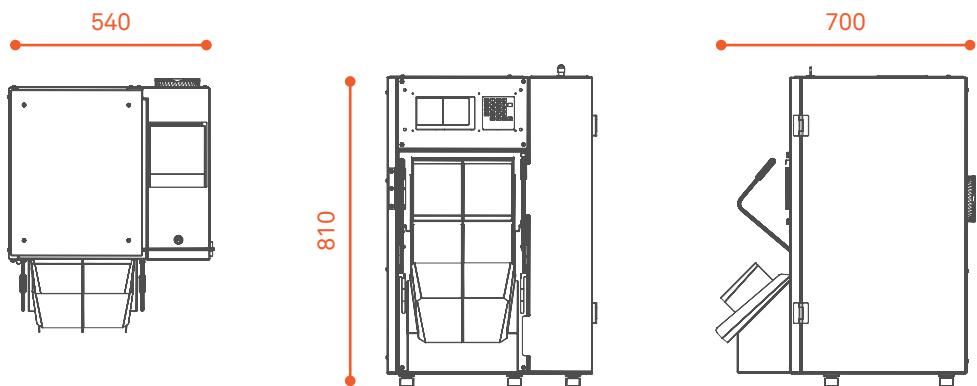
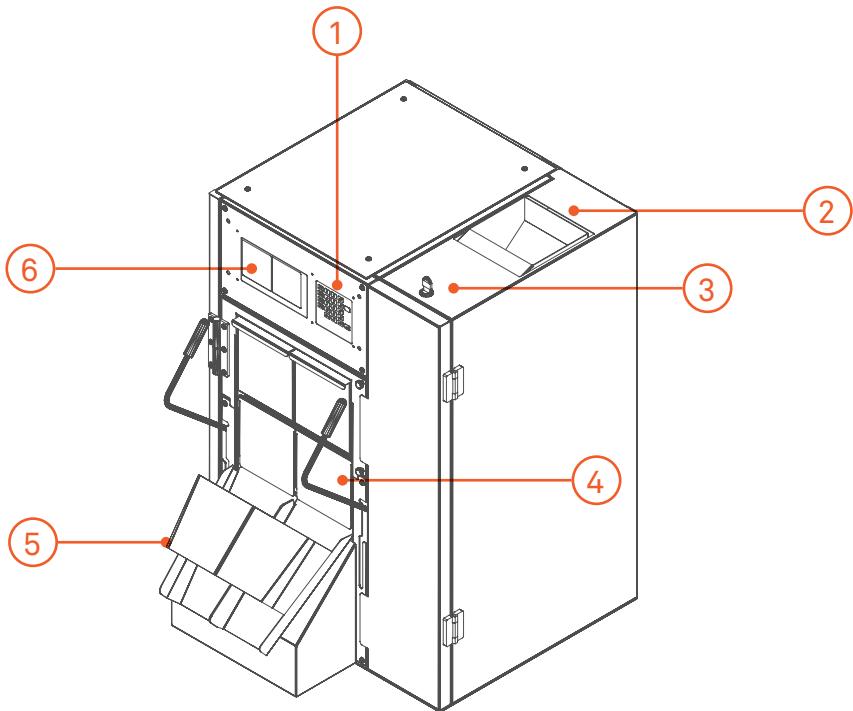
---

## ***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.*



# Dettagli tecnici

## Technical Details

### Caratteristiche:

- Realizzata in acciaio AISI 304 e 316
- Potenza 3kW, monofase
- Capacità della vasca 11 litri
- Peso 40kg
- Configurazione cestelli: singolo 800gr, doppio 400+400 gr
- Ricette personalizzabili, l'operatore può selezionare facilmente il tempo e la temperatura.
- Pannello chiaro e semplice da utilizzare che consente a tutti gli operatori di lavorare con facilità
- Camera termoventilata progettata per conservare l'olio alla giusta temperatura e favorire uno sgocciolamento ottimale, riducendo l'effetto unto.

### 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	Pannello comandi con programmazione ricette	Control panel with recipe programming
2	Canalina per convogliare il flusso d'aria in uscita	Duct for directing outgoing airflow
3	Serratura di sicurezza per l'accesso al sistema di purificazione aria	Safety lock for access to the technical compartment
4	Cestello disponibile in versione singola o doppia	Basket available in single or double configuration
5	Convogliatore singolo o doppio per i cibi pronti	Single or double conveyor for cooked dishes.
6	Display per il monitoraggio in tempo reale delle funzioni della macchina	Display for real-time monitoring of machine functions

# Purificazione aria

## Air purification

La friggitrice Lite Bite è dotata di un sistema di filtrazione integrato all'avanguardia, progettato per offrire le massime prestazioni in termini di depurazione dell'aria e contenimento degli odori, garantendo così un ambiente di lavoro più pulito, sicuro e confortevole.

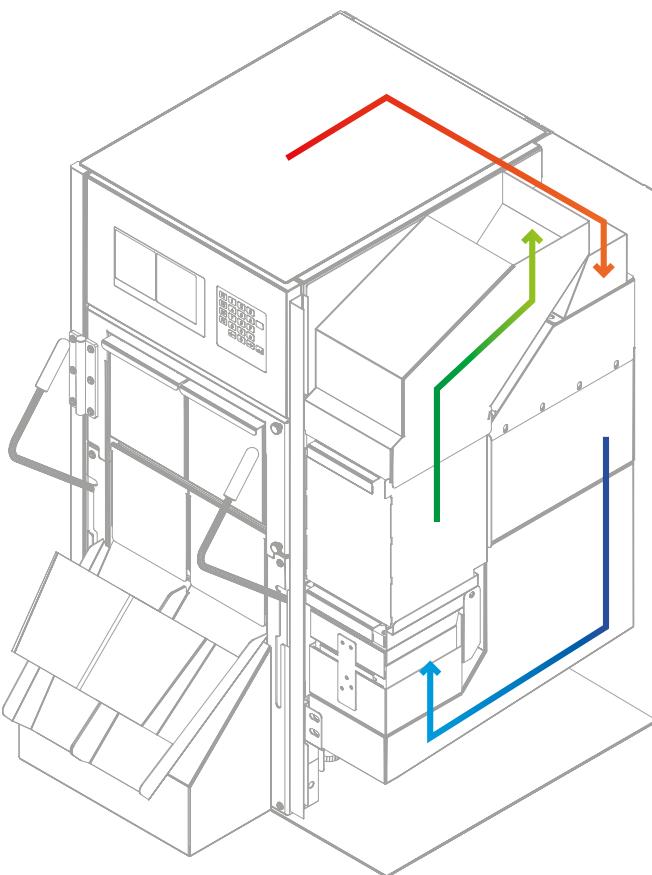
Questo sistema è composto da un processo in quattro fasi, ognuna delle quali svolge un ruolo fondamentale per assicurare un'efficace gestione dei fumi e dei vapori generati durante la frittura:

1. Filtro degrassatore in acciaio inox
  2. Condensatore di raffreddamento e deumidificazione
  3. Filtro a carboni attivi – primo stadio
  4. Filtro a carboni attivi – secondo stadio
- 

*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*



- |   |                 |                     |
|---|-----------------|---------------------|
| — | Aria calda      | <i>Hot air</i>      |
| — | Aria fredda     | <i>Cold air</i>     |
| — | Aria purificata | <i>Purified air</i> |

# Come funziona

## How it works

### Inserimento del prodotto

Gli alimenti, anche da congelati, vengono facilmente caricati nei cestelli, singoli o multipli pronti per la cottura.

### Ribaltamento nel cestello di frittura

Una volta avviato il ciclo, i cestelli si inclinano automaticamente, permettendo l'immersione del prodotto nella vasca d'olio preriscaldato.

### Frittura controllata

Gli alimenti vengono fritti a temperatura costante, grazie a un sistema di controllo termico che assicura croccantezza uniforme e doratura ottimale.

### Sgocciolamento intelligente

A fine cottura, i cestelli si sollevano e l'olio in eccesso defluisce nella camera calda: una zona appositamente progettata per favorire lo sgocciolamento, migliorando la qualità del prodotto finale e riducendo gli sprechi.

### Espulsione automatica del prodotto

Una volta scolati, gli alimenti pronti vengono espulsi automaticamente in appositi contenitori o vassoi, pronti per essere serviti o confezionati.

---

### 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.



# Vantaggi Advantages

## Efficienza di cottura

Tempi di cottura allineati a quelli delle friggitrici tradizionali, con maggiore rendimento in alcuni prodotti.

## Contaminazione ridotta

Il sistema è progettato per garantire un ambiente pulito e protetto, evitando l'ingresso di impurità grazie alla sua vasca chiusa.

## Temperatura al cuore garantita

Prodotti surgelati raggiungono 72–78°C al cuore in circa 2 minuti\*, rispettando i requisiti di sicurezza alimentare.

## Eccellenza nella cottura

La camera calda e ventilata garantisce un olio sempre fluido e uno sgocciolamento ideale, riducendo la percezione di untuosità.

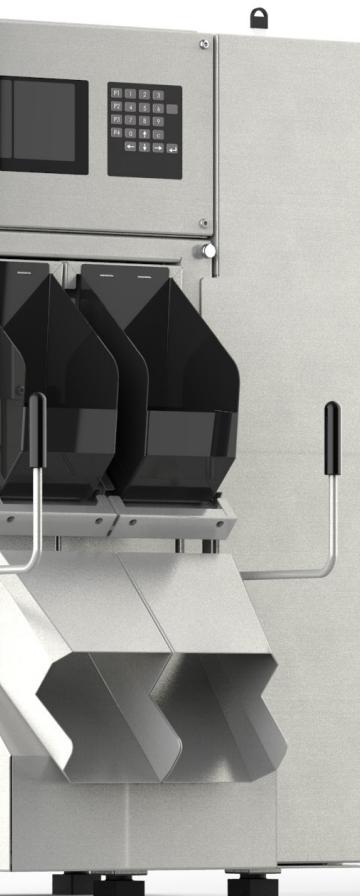
## Conservazione aromi

La cottura in ambiente chiuso riduce la dispersione degli aromi, migliorando il profilo organolettico.

## Integrità garantita

Il sistema impedisce che gli alimenti si spezzino, risolvendo un inconveniente comune in molte friggitrici.





### **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](mailto:info@silko.it)  
[www.silko.it](http://www.silko.it)





SILKO