

The background is a high-angle, close-up shot of a metallic machine, possibly a vending machine or a specialized storage unit. The entire image is monochromatically tinted in a vibrant orange. On the right side, there is a control panel with a keypad. The keypad has four rows of buttons labeled R1, R2, R3, and R4 on the left. The first row contains buttons 1, 2, and 3. The second row contains 4, 5, and 6. The third row contains 7, 8, and 9. The fourth row contains 0, a left arrow, and a right arrow. Below the keypad, there are several small, rectangular buttons. A large, dark, rectangular opening is visible on the left side of the machine, suggesting a storage compartment or a delivery slot. The lighting creates strong shadows and highlights the metallic texture of the machine.

Lite 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.

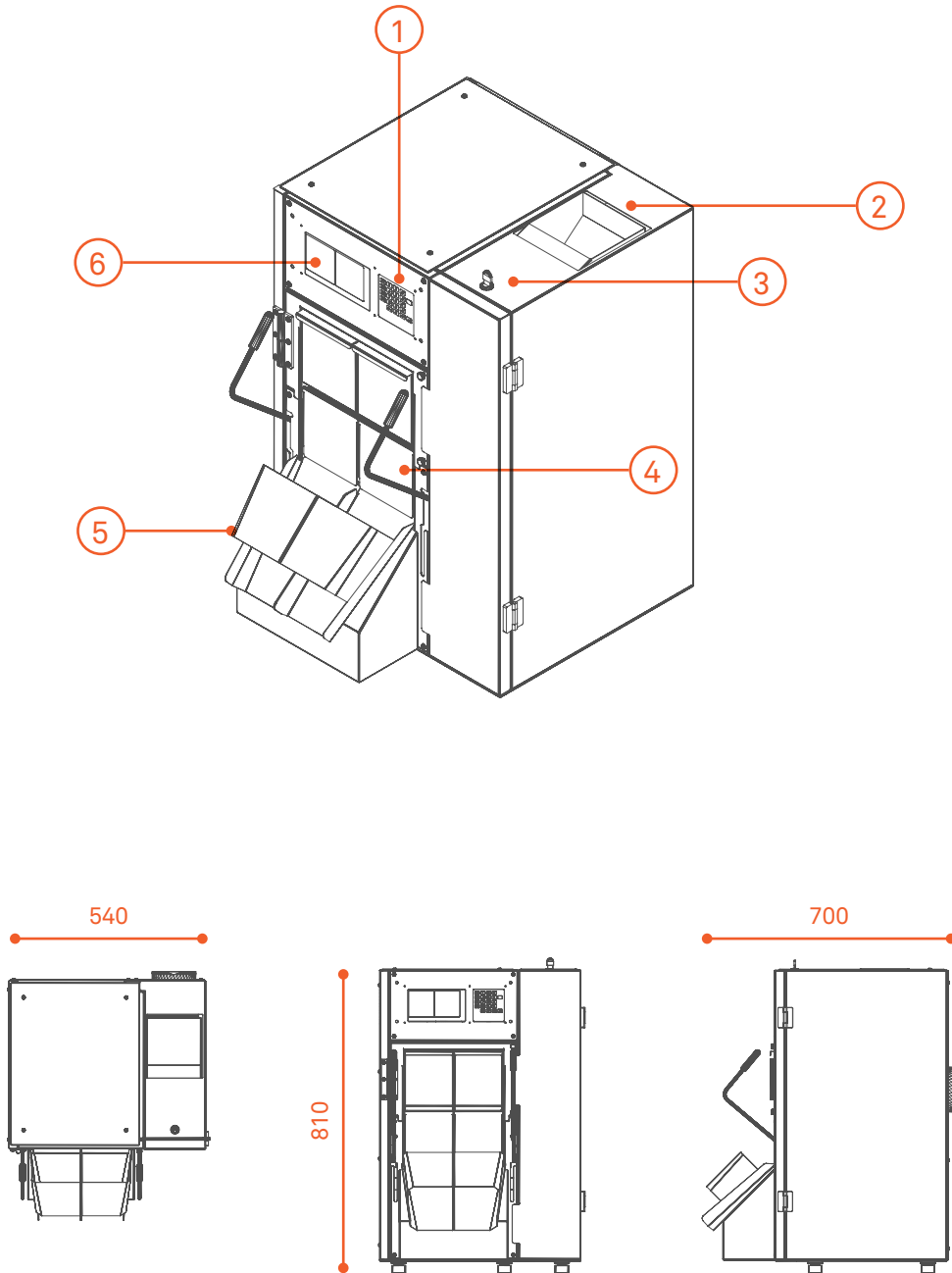
Dettagli tecnici Technical Details

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.

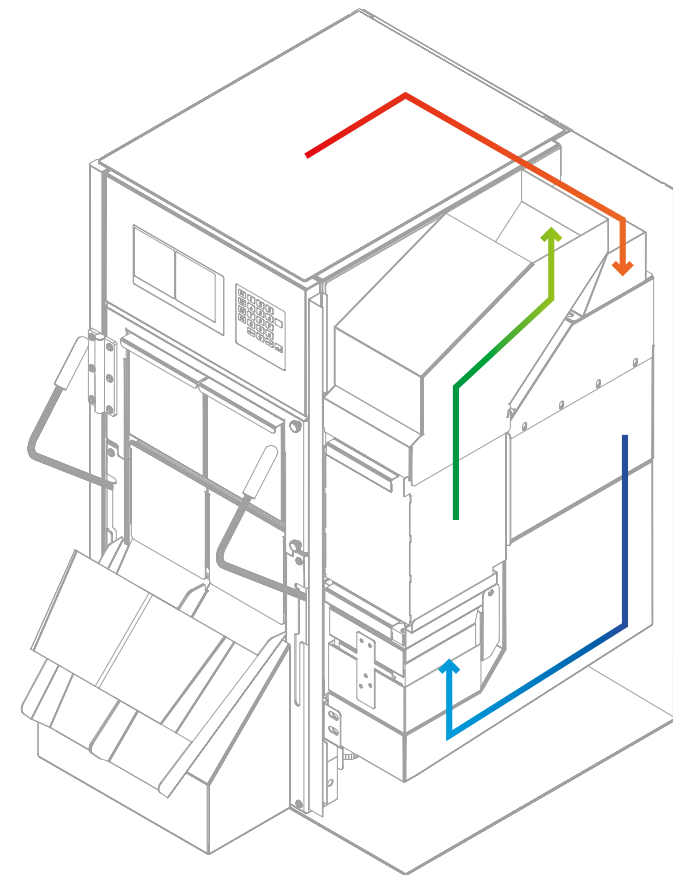
Questo sistema è composto da un processo in quattro fasi, ognuna delle quali svolge un ruolo fondamentale per assicurare un'efficace gestione dei fumi e dei vapori generati durante la frittura:

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	Hot air
	Aria fredda	Cold air
	Aria purificata	Purified air

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

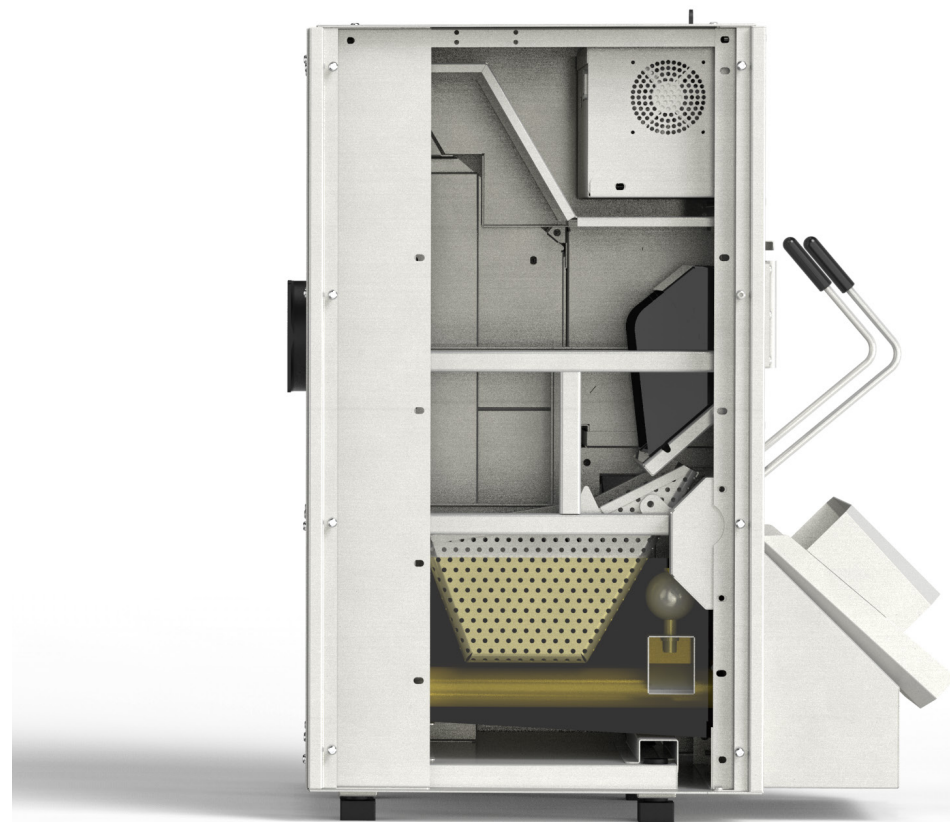
The food is fried at a constant temperature, thanks to a thermal control system that ensures even crispiness and optimal browning.

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