

MILANTOAST

Power for good food



COTTURA
GRILLS

CODICE CODE	AREA cm ²	KW	PIASTRA PLATE	T MAX MAX T	SUPERFICIE COOKING SURFACE	LxPxH WxDxH	REGOLATORI REGULATORS
17022	1.064	1,1	LISCIA/SMOOTH	> 350° C	36 x 28 cm	36x34x15	1
17041	1.680	1,8	LISCIA/SMOOTH	> 350° C	59 x 28 cm	59x33x15	2
17080	2.754	3,0	LISCIA/SMOOTH	> 350° C	51 x 54 cm	52x58x16	1



17080

FRY TOP

Dalla cottura del piatto gastronomico al riscaldamento della focaccia

PROGETTATO PER UNA GRANDE FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO 3 modelli.

È possibile sviluppare modelli "su misura" che rispondano ad esigenze particolari, definendo insieme al cliente specifiche di potenza, dimensioni e funzioni.

Struttura in acciaio inossidabile, garanzia di lunga durata.

Piani in vetroceramica lisci di grande spessore.

Elevata velocità di riscaldamento.

Temperatura massima raggiungibile superiore ai 350°C.

Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro.

Potenza regolabile con regolatore di energia.

Interruttore e lampada spia.

Paraspuzzi su 3 lati.

Facilità di pulizia del piano in vitroceramica con apposito raschietto.

Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura.

Elementi riscaldanti a raggi infrarossi.

Manopola ergonomica soft-touch.

Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz.

Il modello 17041 ha due regolatori di energia, uno per la parte destra e uno per la parte sinistra del piano di cottura.

Il presente documento non costituisce elemento contrattuale.

Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati. Ultima revisione Luglio 2017.

17022

17041

GRIDDLES

To prepare a culinary dish, as well as to simply heat up the focaccia

DESIGNED FOR A GREAT FLEXIBILITY IN USAGE 3 models.

It is possible to realize "tailor made" models to respond to specific power, dimensions and functional requirements. Stainless steel structure, warranty of durability over time.

Smooth, extra thick glass ceramic plate.

Ultra high heating speed.

Max temperature over 350°C.

Uniform heating of the plate.

Power regulator.

Switch and pilot lamp.

Splash guards on 3 sides.

Scraper included for easy cleaning of the plate.

Removable grease/crumb tray.

Infra-red heating elements.

Soft-touch ergonomic knob.

230 V 50 & 60Hz.

Model 17041 has 2 power regulators: one for the right side and one for the left side of the cooking surface.

This document has no contract value.

Subject to changes. Names and brands registered. Edit July 2017

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

Piastre per panini in ghisa,
in vitroceramica e fry top



MILANTOAST

Power for good food

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

MILANTOAST

Power for good food

Piastre per panini in ghisa,
in vitroceramica e fry top



Cast iron panini grill, glass ceramic panini grill and griddle

Hand made in Italy

MILANTOAST

Power for good food



COTTURA
GRILLS

CODICE CODE	TIPO TYPE	L W	P D	KW	PIASTRA INFERIORE LOWER PLATE	PIASTRA SUPERIORE UPPER PLATE	LxPxH WxDxH
16000	MEDIA/MEDIUM	29	25	1,7	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED	32x38x17
16001	MEDIA/MEDIUM	29	25	1,7	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED	32x38x17
16002	MEDIA/MEDIUM	29	25	1,7	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH	32x38x17
16020	QUADRA/SQUARED	35	35	2,9	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED	38x48x17
16021	QUADRA/SQUARED	35	35	2,9	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED	38x48x17
16022	QUADRA/SQUARED	35	35	2,9	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH	38x48x17



16001

PIASTRE PER PANINI GHISA MEDIE E QUADRE

Panini, focacce e verdure

SPECIALI PER PANINI, FOCACCE, CARNE E VERDURE
2 modelli con 2 dimensioni di superficie utile:
29x25 e 35x35 cm.

6 varianti. Piastre rigate e lisce, per ogni esigenza di utilizzo.
Elementi riscaldanti a lunga durata in acciaio inossidabile.
Piastre realizzate con speciale trattamento ceramico superficiale
che le rende molto più resistenti agli acidi, al sale e alla corrosione.
Piastra superiore bilanciata e regolabile.

Struttura in acciaio inossidabile, garanzia di lunga durata.
Regolazione della temperatura con termostato in acciaio
inossidabile fino a 300° C.

Interruttore on/off con spia luminosa.
Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie.
Spazzola di pulizia.

Manopola ergonomica soft-touch.
Tensione di alimentazione 230V 50 & 60Hz (tutti i modelli
sono disponibili a richiesta in versione alimentabile a 120V)

Il presente documento non costituisce elemento contrattuale.
Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati.
Ultima revisione Luglio 2017.



16020

CAST IRON PANINI GRILLS MEDIUM AND SQUARED

For sandwiches, focaccia, meat and vegetables

SPECIAL FOR PANINI, FOCACCE, MEAT AND VEGETABLES
2 models with 2 width plate dimensions cm 29x25 and 35x35.
6 versions. Grooved or smooth grills for any usage requirement.
Long life stainless steel heating elements.

Special ceramic coating on plates, making them highly
resistant to rust, acid and salt.
Balanced upper plate with adjustable closing pressure.
Stainless steel structure, ensuring a long-term durability.
Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to
max 300° C.

On/off switch with orange indicator light.
Removable crumb/drip tray washable in dishwasher.
Machine washable and removable drip tray.
Cleaning brush.

Soft-touch ergonomic knob.
230 V 50 & 60Hz
(120V on request)

This document has no contract value. Subject to changes.
Names and brands registered. Edit July 2017

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

MILANTOAST

Power for good food



COTTURA
GRILLS

CODICE CODE	TIPO TYPE	L W	P D	KW	PIASTRA INFERIORE LOWER PLATE	PIASTRA SUPERIORE UPPER PLATE	LxPxH WxDxH
16030	GRANDE/LARGE	43	25	2,8	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED	46x38x17
16031	GRANDE/LARGE	43	25	2,8	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED	46x38x17
16050	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED + RIGATA/GROOVED	64x38x17
16051	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	½ LISCIA/SMOOTH ½ RIGATA/GROOVED	LISCIA/SMOOTH + RIGATA/GROOVED	64x38x17
16052	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED + RIGATA/GROOVED	64x38x17
16053	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH + LISCIA/SMOOTH	64x38x17
16054	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	½ LISCIA/SMOOTH ½ RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED + RIGATA/GROOVED	64x38x17
16055	DOPPIA/DOUBLE	61	25	3,5	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH + RIGATA/GROOVED	64x38x17



16030

PIASTRE PER PANINI GHISA GRANDI E DOPPIE

Panini, focacce e verdure

SPECIALI PER PANINI, FOCACCE, CARNE E VERDURE
2 modelli con 2 dimensioni di superficie utile larghezza
43 e 61 cm x 25 cm di profondità.

8 varianti. Piastre rigate e lisce, per ogni esigenza di utilizzo.
Elementi riscaldanti a lunga durata in acciaio inossidabile.
Piastre realizzate con speciale trattamento ceramico superficiale
che le rende molto più resistenti agli acidi, al sale e alla
corrosione.

Piastra superiore bilanciata e regolabile.
Struttura in acciaio inossidabile, garanzia di lunga durata.
Regolazione della temperatura con termostato in acciaio
inossidabile fino a 300° C.

Interruttore on/off con spia luminosa.
Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie.
Spazzola di pulizia.

Manopola ergonomica soft-touch.
Tensione di alimentazione 230V 50 & 60Hz (tutti i modelli
sono disponibili a richiesta in versione alimentabile a 120V)

Il presente documento non costituisce
elemento contrattuale. Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati.
Ultima revisione Luglio 2017.



16050

CAST IRON PANINI GRILLS LARGE AND DOUBLE

For sandwiches, focaccia, meat and vegetables

SPECIAL FOR PANINI, FOCACCE, MEAT AND VEGETABLES
2 models with 2 width plate dimensions cm 43 - 61 x 25 cm depth
8 versions. Grooved or smooth grills for any usage requirement.
Long life stainless steel heating elements.

Special ceramic coating on plates, making them highly
resistant to rust, acid and salt.
Balanced upper plate with adjustable closing pressure.
Stainless steel structure, ensuring a long-term durability.
Stainless steel thermostat to adjust the temperature up
to max 300° C.

On/off switch with orange indicator light.
Removable crumb/drip tray washable in dishwasher.
Machine washable and removable drip tray.
Cleaning brush.

Soft-touch ergonomic knob.
230 V 50 & 60Hz
(120V on request)

This document has no contract value. Subject to changes.
Names and brands registered. Edit July 2017

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

MILANTOAST

Power for good food



COTTURA
GRILLS

CODICE CODE	TIPO TYPE	L W	P D	KW	PIASTRA INFERIORE LOWER PLATE	PIASTRA SUPERIORE UPPER PLATE	LxPxH WxDxH
17010	MEDIA/MEDIUM	36	28	2,1	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH	41x48x21
17011	MEDIA/MEDIUM	36	28	2,1	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED	41x48x21
17012	MEDIA/MEDIUM	36	28	2,1	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED	41x48x21
17060	DOPPIA/DOUBLE	59	28	3,2	LISCIA/SMOOTH	LISCIA/SMOOTH	64x48x21
17061	DOPPIA/DOUBLE	59	28	3,2	LISCIA/SMOOTH	RIGATA/GROOVED	64x48x21
17062	DOPPIA/DOUBLE	59	28	3,2	RIGATA/GROOVED	RIGATA/GROOVED	64x48x21



17010

PIASTRE PER PANINI VETROCERAMICA

Pesce, uova, formaggi, carne, verdure e panini

SPECIALI PER PESCE, UOVA, FORMAGGI, CARNE,
VERDURE E PANINI
2 dimensioni disponibili con larghezza di 41 - 64 cm.
6 varianti. Piastre rigate e lisce, per ogni esigenza di utilizzo.
Piastre in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza
termica.

Ampia superficie utile di lavoro.
Facile da pulire.
Piastra superiore bilanciata e regolabile.
Struttura in acciaio inossidabile, garanzia di durata nel tempo.
Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min. 1/2).
Regolazione della temperatura con termostato in acciaio
inossidabile fino a 300° C.

Interruttore on/off con spia luminosa.
Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie.
Raschietto di pulizia.

**Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema
riscaldante e all'ottimo isolamento (per i modelli 17010, 17011 e
17012 consumo di soli 189 W/H con massima temperatura
impostata e coperchio chiuso).**

Manopola ergonomica soft-touch.
Tensione di alimentazione 230V 50 & 60Hz

Il presente documento non costituisce elemento contrattuale.
Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati.
Ultima revisione Luglio 2017.

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com



17060

GLASS CERAMIC PANINI GRILLS

For fish, eggs, cheese, meat, vegetables and panini

SPECIAL FOR FISH, EGGS, CHEESE, MEAT, VEGETABLES
AND PANINI
2 grill dimensions cm. 41 - 64.
6 versions. Grooved or smooth grills for any usage requirement.
Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance.
Large working surface.

Easy to clean.
Balanced upper plate with adjustable closing pressure.
Stainless steel structure, ensuring a long-term durability.
Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half).
Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to
max 300° C.

On/off switch with orange indicator light.
Removable crumb/drip tray washable in dishwasher.

**Low Energy consumption thanks to the heating and insulation
system (189 W/h consumption for codes 17010, 17011, 17012 at
max temperature and closed cover).**

Soft-touch ergonomic knob.
230 V 50 & 60Hz

This document has no contract value. Subject to changes.
Names and brands registered. Edit July 2017

MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

La linea piastre per panini in ghisa

The cast iron panini grill line



MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

La linea piastre per panini in ghisa

The cast iron panini grill line



MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy

La linea piastre per panini in vetroceramica

The glass ceramic panini grill line



MILAN TOAST srl
Via delle Industrie, 26
20884 Sulbiate (MB)
ITALIA

tel. +39.039.688.3332
fax. +39.039.602.2896
info@milantoast.com
www.milantoast.com

hand made in Italy