



Kitchen Equipment For Restaurants & Cafe'



Electrolux

True



MERRYCHEF®



LA Cimbali



Lincat



Next to Al-Ameen Center for Car Maintenance
New Industrial Zone, at the beginning of Ain Sokhna Road
at Watania Gas Station, Katameya



www.targetegypt.co

ABOUT US TARGET FOR RESTAURANT HOTEL & CAFÉ EQUIPMENT

About Us – TARGET for Restaurant, Hotel & Café Equipment

Target is a leading company specialized in the import, manufacturing, supply and maintenance of professional equipment for restaurants, hotels, and cafés. With many years of industry expertise, we offer comprehensive solutions that meet the highest international standards — from cooking and preparation equipment to refrigeration, freezing, washing systems and custom-built cold rooms designed to fit any space and operational need.

We serve our clients through a nationwide network of branches, supported by a central showroom showcasing the latest in hospitality equipment. Our fully equipped service center is staffed by a skilled team of engineers and technicians, ensuring fast, reliable installations, repairs, and preventive maintenance services.

At Target, we understand that uninterrupted operation is as vital as the quality of the equipment. That's why we offer Professional after-sales support.

A wide range of genuine spare parts imported from Europe, always in stock.

Design, supply, and installation of customer needs.

Preventive maintenance contracts and technical support.

Fast response and full coverage across all governorates.

Target is more than just a supplier — we are a trusted partner for every restaurant, café, hotel, or hospitality business seeking quality, efficiency, and long-term operational reliability.

نبذه عن الشركة

من نحن - تارجت لمعدات المطاعم والفنادق والكافيهات
تارجت هي شركة رائدة في مجال استيراد وتصنيع وتوريد وصيانة معدات المطاعم والفنادق والكافيهات، بخبرة تمتد أكثر من ٢٠ عاما . نتميز بتقديم حلول متكاملة توابك أحدث المعايير العالمية، من خلال مجموعة واسعة من المعدات الحرارية، معدات التحضير، أجهزة التبريد والتجميد، أنظمة الغسيل والتنظيف، بالإضافة إلى غرف التبريد والتجميد المخصصة بجودة تصنيع عالية ومرونة تصميم حسب الطلب. نخدم عملائنا من خلال شبكة قوية تضم ٩ فروع منتشرة في أنحاء الجمهورية، ومعرض رئيسي يضم أحدث المعدات، إلى جانب مركز صيانة متكامل مجهز بأحدث الأجهزة ويعمل به فريق من المهندسين والفنيين المتخصصين في التركيبات والصيانة الدورية والعاجلة.
نؤمن في تارجت أن الاستمرارية التشغيلية لعملائنا لا تقل أهمية عن جودة المعدات، لذلك نوفر:

- خدمة ما بعد البيع باحترافية عالية
 - قطع غيار أصلية مستوردة من أوروبا متوفرة بشكل دائم
 - توريد وتنفيذ غرف تبريد وتجميد كاملة حسب المقاسات والاحتياجات
 - صيانة وقائية وعقود دعم فني
 - سرعة استجابة وتوفر دائم للدعم في جميع المحافظات
- تارجت ليست مجرد مورد للمعدات، بل شريك نجاح موثوق لكل مطعم، كافيه، فندق أو مشروع ضيافة يبحث عن الجودة، الكفاءة، والدعم المستمر.

أماكن تواجدنا
VISIT OUR SHOWROOMS

NASR CITY



ALEXANDRIA



HURGHADA



OCTOBER

5TH SETTLEMENT



SHARM ELSHEIKH



SAKARA-HARAM

MAADI



AT TARGET, WE OFFER
A COMPLETE SELECTION OF
ESSENTIAL EQUIPMENT FOR
OUTFITTING KITCHENS
RESTAURANTS, HOTELS, AND
CAFÉS — DESIGNED TO MEET
DIVERSE OPERATIONAL NEEDS
WITH MAXIMUM EFFICIENCY
DURABILITY, AND SAFETY

معدات الطهي والتسوية HOTLINE EQUIPMENT

نقدّم في تارجت مجموعة متكاملة
من المعدات الأساسية لتجهيز
المطابخ والمطاعم والفنادق
والكافيهات، بتصميمات متنوعة
وجودة عالية تلبي مختلف الاحتياجات
التشغيلية وتوفر أعلى درجات
الكفاءة والأمان.

نقدّم مجموعة متكاملة من معدات الطهي الأساسية التي تُستخدم في جميع أنواع المطابخ الصناعية،
من مطاعم وفنادق وكافيهات،
وتتميز بجودة عالية وتحمل كثافة التشغيل اليومية.
أهم المنتجات:

- أفران (DECK – CONVECTION – COMBI): تستخدم لتسوية المعجنات واللحوم والخضروات بجودة متساوية.
- مواقد غاز أو كهرباء (BURNERS): من عين واحدة حتى ٦ عيون، مناسبة للطهي السريع أو البطيء.
- قلايات عميقة (DEEP FRYERS): لقلي البطاطس، البروست، الأسماك، وغيرها.
- شوايات (GRILLS – CHARCOAL – LAVA ROCK): مثالية لتحضير اللحوم والدجاج والكباب.
- سخانات (BAIN MARIE): لحفظ الأطعمة ساخنة قبل التقديم.

مميزات هذا القسم :

مصنّعة من ستانلس ستيل عالي الجودة - أنظمة أمان حرارية متقدمة - تصميمات مخصصة لتسهيل
التنظيف والصيانة



معدات التبريد والتجميد COLD LINE EQUIPMENT

معدات لا غنى عنها لحفظ المكونات والأطعمة في درجات حرارة مثالية تضمن السلامة الغذائية والكفاءة التشغيلية.

أهم المنتجات:

- ثلاجات رأسية وأفقية (UPRIGHT & CHEST REFRIGERATORS): لتخزين المواد الأولية.
- فريزرز صناعية (DEEP FREEZERS): لحفظ المجمدات بكفاءة.
- طاولات تبريد (REFRIGERATED PREP TABLES): لتحضير البيتزا والسلطات مع حفظ المكونات في متناول اليد.
- ثلاجات عرض (DISPLAY CHILLERS): لعرض المشروبات أو الحلويات أو اللحوم.
- باردات عصائر ومشروبات (BEVERAGE COOLERS): للكافيهات والسوبر ماركت.

مميزات هذا القسم :

أنظمة تبريد سريعة ومستقرة - تحكم حراري رقمي - استهلاك منخفض للطاقة.



معدات المشروبات والكافيهات CAFÉ & BEVERAGE EQUIPMENT

نوفر مجموعة واسعة من معدات المشروبات عالية الجودة التي تلائم مشاريع الكافيهات والكوفي بار ومحلات العصائر والمخابز. أهم المنتجات:

- ماكينات قهوة إسبريسو (ESPRESSO MACHINES): أوتوماتيك ونصف أوتوماتيك.
- مطحنة بن (COFFEE GRINDERS): لضمان طحن طازج.
- خلاطات عصير (JUICE BLENDERS): للمشروبات الطبيعية والكوكتيلات.
- ماكينات عصير (JUICE DISPENSERS & ORANGE SQUEEZERS): أوتوماتيكية وسهلة التنظيف.
- غلايات ماء (HOT WATER BOILERS): للمشروبات الساخنة.

مميزات هذا القسم :

تصميمات أنيقة وعصرية تناسب واجهة الكافيه - كفاءة تشغيل عالية - سهولة الاستخدام وسرعة الأداء



معدات التحضير والتجهيز FOOD PREPARATION EQUIPMENT

تُستخدم هذه المعدات في المراحل الأولية لتجهيز المكونات قبل الطهي، وتُعد العمود الفقري لأي مطبخ صناعي فعال. أهم المنتجات:

- قِطّاعات خضار (VEGETABLE CUTTERS): بأحجام وأشكال متعددة.
- عَجّانات (DOUGH MIXERS): لتحضير العجائن والبيتزا والمعجنات.
- خلاطات صناعية (BLENDERS & MIXERS): للمطاعم والفنادق ومحلات العصير.
- فرامات لحوم (MEAT GRINDERS): لتجهيز الكفتة والبرجر واللحوم المعالجة.
- مقاشر بطاطس (POTATO PEELERS): لتوفير الوقت والجهد.

مميزات هذا القسم :

سهولة التشغيل والصيانة - تصميم عملي وآمن - أداء قوي لتحمل ضغط التشغيل



معدات الغسيل والتنظيف WAREWASHING EQUIPMENT

لضمان بيئة مطبخ نظيفة وصحية، نقدم معدات غسيل قوية وفعالة.
أهم المنتجات:

- غسالات أطباق صناعية (DISHWASHERS): بدورات سريعة وكفاءة عالية.
- أحواض ستانلس (SINKS & WASH UNITS): لأغراض متعددة.
- طاولات تنظيف وفرز: تصميم حسب الطلب.
- شفاطات ومداخن (HOOD SYSTEMS): لسحب البخار والدهون.

مميزات هذا القسم :

توفير الوقت والعمالة. - مصممة لتقليل استهلاك المياه والكهرباء - مطابقة لمعايير النظافة والصحة



معدات الخدمة والتقديم SERVING & HOLDING EQUIPMENT

معدات مخصصة لتقديم الطعام وحفظه في درجة حرارة مناسبة قبل وأثناء التقديم، مثالية للمطاعم الفاخرة وخطوط البوفيه. أهم المنتجات:

- ترولي تقديم (SERVICE TROLLEYS): لتقديم الطعام والمشروبات.
- سخانات بوفيه (BUFFET WARMERS): لحفظ الأطعمة الساخنة في البوفيهات.
- أرفف تسخين (HOT HOLDING SHELVES): لحفظ الطلبات الجاهزة.
- صواني استنسل (GN PANS): بأحجام مختلفة تناسب مختلف الاستخدامات.

مميزات هذا القسم :

مصنعة من مواد صحية مقاومة للصدأ - سهولة النقل والتنظيف - تحكم دقيق في درجات الحرارة



MANUFACTURING AND EQUIPPING COLD & FREEZER ROOMS WITH FULL EUROPEAN SPECIFICATIONS

تصنيع وتجهيز غرف التبريد والتجميد بمواصفات أوروبية متكاملة

WE SPECIALIZE IN THE
MANUFACTURING AND INSTALLATION
OF HIGH-QUALITY COLD AND FREEZER
ROOMS, ADHERING TO THE HIGHEST
EUROPEAN STANDARDS AT EVERY
STAGE OF PRODUCTION AND ASSEMBLY
OUR ROOMS ARE BUILT USING
HIGH-DENSITY POLYURETHANE
(INSULATED PANELS 10-20
CM THICK), COATED WITH GALVANIZED
OR STAINLESS STEEL SHEETS TO
ENSURE OPTIMAL INSULATION AND
DURABILITY UNDER THE MOST
DEMANDING OPERATING CONDITIONS
& KEY FEATURES OF OUR COLD
FREEZER ROOMS
CUSTOM-DESIGNED ACCORDING TO
SPACE AND APPLICATION REQUIREMENTS
EQUIPPED WITH EUROPEAN-ORIGIN
COMPRESSORS AND COOLING
COMPONENTS
BITZER – COPELAND – DANFOSS
AIRTIGHT DOORS WITH ADVANCED
SAFETY AND LOCKING SYSTEMS
PRECISE ELECTRONIC CONTROL OF
TEMPERATURE AND HUMIDITY
EASY MAINTENANCE WITH ORIGINAL
SPARE PARTS AND FULL WARRANTY
COVERAGE
FULLY COMPLIANT WITH
INTERNATIONAL FOOD SAFETY AND
HYGIENE STANDARDS HACCP
OUR SERVICES INCLUDE
ON-SITE TECHNICAL INSPECTION AND
FREE CONSULTATION
FULL ENGINEERING DESIGN AND
IMPLEMENTATION
INSTALLATION BY A SPECIALIZED
TECHNICAL TEAM
SCHEDULED MAINTENANCE
CONTRACTS AND WARRANTY SERVICES
WE DELIVER COMPLETE AND RELIABLE
SOLUTIONS TAILORED TO THE NEEDS
OF THE FOOD & BEVERAGE INDUSTRY
HOSPITALITY SECTOR, HEALTHCARE
FACILITIES, AND COLD SUPPLY CHAINS

نحن نمتلك خبرة متخصصة في تصنيع وتجهيز
غرف التبريد والتجميد بمستوى عالمي،
حيث نلتزم بأعلى المعايير الأوروبية في كل مرحلة
من مراحل الإنتاج والتجهيز.

تُصنع الغرف باستخدام ألواح عزل حراري عالية الكفاءة
POLYURETHANE PANELS

بسمك يتراوح بين ١٠ إلى ٢٠ سم، مغطاة بطبقات
من الصاج المجلفن أو الاستانلس ستيل المقاوم للصدأ،
مما يضمن العزل الكامل والقدرة على تحمل
أقصى ظروف التشغيل.

مميزات غرف التبريد والتجميد التي نقدمها:

- تصميم مرن حسب متطلبات المساحة والاستخدام.
- استخدام ضواغط ومكونات تبريد أوروبية المنشأ
BITZER – COPELAND – DANFOSS
- أبواب محكمة الغلق مع أنظمة أمان وحماية عالية.
- تحكم إلكتروني دقيق في درجات الحرارة والرطوبة.
- سهولة الصيانة وتوفير قطع غيار أصلية مع ضمان شامل.
- توافق كامل مع معايير الصحة والسلامة الغذائية
HACCP

خدماتنا تشمل:

- المعاينة الفنية وتقديم الاستشارة المجانية.
- التصميم الهندسي والتنفيذ الكامل.
- التركيب بواسطة فريق فني متخصص.
- عقود صيانة دورية وضمان على جميع المنتجات.
- نحن نُقدّم حلولاً متكاملة تلبي احتياجات
قطاعات الأغذية
والمشروبات، الفنادق، المستشفيات،
وسلاسل التوريد المبرد.



قطع الخيار الأصلية
دعم متكامل لضمان استمرارية التشغيل

في تارجت، نلتزم بتوفير حلول متكاملة لا تقتصر على بيع معدات المطاعم والفنادق والكافيهات فقط، بل تمتد لتشمل توفير قطع الغيار الأصلية وخدمات ما بعد البيع باحترافية عالية.

نقدم مجموعة واسعة من قطع الغيار للمعدات الحرارية، وأجهزة التبريد والتجميد، ومعدات التحضير والغسيل والتنظيف، سواء كانت جديدة أو مستعملة مستوردة.

جميع القطع المتوفرة لدينا أصلية مستوردة من أوروبا، وتخضع لمعايير صارمة لضمان الجودة والكفاءة التشغيلية.

من خلال مركز الصيانة المتكامل وفريقنا الفني المتخصص، نضمن:

- توافر مستمر لقطع الغيار الأساسية والاستهلاكية
- توريد وتركيب سريع باستخدام معدات دقيقة
- دعم فني احترافي للتشخيص والصيانة
- عقود صيانة وقائية دورية حسب الطلب
- ضمان معتمد على جميع القطع والخدمات المقدمة

يمتد تواجدها عبر ٩ فروع ومعرض رئيسي لتغطية احتياجات عملائنا في جميع أنحاء الجمهورية،

مع التزام دائم بسرعة الاستجابة وجودة الخدمة.

تارجت شريكك الموثوق لضمان تشغيل مستمر وكفاءة دائمة.



HERE NOW IN EGYPT

Automatic Coffee machine Latteccino



Advised daily output: 100 cups
Voltage: 220V/50HZ
Power: 1.5KW
Screen: 7.0 inches + 20 kinds drinks
Built-in water tank capacity: 2L
Hot Water Output: 15L/H
Bean Capacity: 1200G
Grounds container capacity:
70pcs (Base on 10g/shot)

**The sole agent for the Latteccino
coffee machine in the Middle East
is Target Company.**

National call center
01110444615

فرع مدينة نصر

01116536727

محطة بنزين شل أوت - شارع الطيران - بجوار مطعم البرج - تقاطع مصطفى النحاس - مدينة نصر - القاهرة

01276500911

فرع المعادي المعرض: عمارة ١٣ - ٤٢ الشطر الثامن زهراء المعادي، القاهرة

01112578064

فرع المريوطية المعرض: المريوطية هرم - طريق سقارة السياحي - برج نجمة المريوطية

01011311295

فرع أكتوبر ٦ أكتوبر محور الكفراوي الحي الخامس عقد ثاني فيلا ١٨٣

01117713550

فرع التجمع الخامس محطة بنزين شل أوت - فندق ترينف على الطريق الدائري - القاهرة

01061948008

فرع شرم الشيخ فندق شرم ريفر الهضبة

01142733700

فرع الإسكندرية محور التعمير قبل كارفور العرويه في بنزينه

01000994910

فرع الفردقة ٩ طريق المطار بجوار حي جنوب أمام مدرسة رجاك الفردقة البحر الأحمر

(+2)0653539788

ممنع الفردقة المنطقة الصناعية قطعة ٤٠

(+2)0225190688

المركز الرئيسي القاهرة - المنطقة الصناعية الجديدة أول العين السخنة خلف بنزينة الوطنية
انتظامية

 www.targetegypt.co

 [Email: info@targetegypt.co](mailto:info@targetegypt.co)