



บริษัท เจเอ็นที ซัพพลาย จำกัด
JNT SUPPLY CO.,LTD

COMPANY PROFILE

ผู้เชี่ยวชาญด้านอุปกรณ์ครัวเชิงพาณิชย์
ออกแบบ ติดตั้ง จำหน่าย และบริการครบวงจร

15 May 2015

“ เราใส่ใจในทุกดีเทล
เพื่อครัวมืออาชีพ
ของคุณ ”

- 

คุณภาพมาตรฐาน
สินค้าได้มาตรฐาน
ทนทานใช้งานคุ้มค่า
- 

บริการครบวงจร
ให้คำปรึกษา ออกแบบ
ติดตั้งและบริการหลังขาย
- 

ประสบการณ์มืออาชีพ
ทีมงานมืออาชีพ
ประสบการณ์มากกว่า 10 ปี
- 

บริการหลังการขาย
ดูแลซ่อมบำรุง
รวดเร็ว ทั่วประเทศ

สินค้าและบริการของเรา

งานหนัก อุปกรณ์เครื่องครัว

เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า
เตาทอด เตาย่าง
โต๊ะสแตนเลส อ่างล้างจาน
ชั้นวางของ รถเข็น
อุปกรณ์ครัวทุกชนิด



เตาอบและอุปกรณ์ประกอบอาหาร

เตาอบไฟฟ้า เตาอบแก๊ส
เตาอบ convection
Combi oven
หม้ออบลมร้อน
อุปกรณ์เบเกอรี่ และอื่นๆ



ออกแบบครัวโรงแรมและร้านอาหาร

ออกแบบครัวตามหลักสากล
วางผังครัว (Kitchen Layout)
ระบบครัวครบวงจร
ให้คำปรึกษาโดยทีมงานมืออาชีพ
อุปกรณ์เบเกอรี่ และอื่นๆ



ตู้แช่ ตู้แช่โซลิสันต้า

ตู้แช่เย็น ตู้แช่แข็ง
ตู้แช่เครื่องดื่ม
ตู้แช่เค้ก ตู้โซลิสันต้า
ตู้แช่สแตนเลส



ห้องเย็นและระบบทำความเย็น

ห้องเย็นสำเร็จรูป
ห้องแช่แข็ง
ระบบทำความเย็น
รับสร้างห้องเย็น
ทุกขนาด
อะไหล่และอุปกรณ์
เครื่องเย็น



บริการของเรา

- ✓ บริการให้คำปรึกษา ฟรี!
- ✓ บริการออกแบบ 2D / 3D
- ✓ บริการจัดส่งและติดตั้ง
- ✓ บริการซ่อมบำรุงและดูแลหลังการขาย



ผลงานของเรา



ลูกค้าของเรา



โรงแรม



ร้านอาหาร



กาแฟ



โรงงาน



โรงพยาบาล



หน่วยงานราชการ

ซูเปอร์มาร์เก็ต



บริษัท เจเอ็นที ซัพพลาย จำกัด
JNT SUPPLY CO.,LTD

10/200 หมู่บ้านชวนชื่นโมดัส แขวงสนามบึง
เขต ดอนเมือง กรุงเทพฯ
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105558080298

- 

063-248-2963
- 

093-549-4897
- 

jntsupply.sale@gmail.com
- 

www.jntsupply.com



LINE OA

PROJECT REFERENCE

ผลงานติดตั้งและโครงการอ้างอิง

เจเอ็นทีซัพพลาย ได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าหลากหลายประเภท ครอบคลุม
อุตสาหกรรมบริการอาหารและธุรกิจบริการต่างๆ ทั่วประเทศ ด้วยคุณภาพสินค้า
มาตรฐานการติดตั้ง และการบริการหลังการขายที่เชื่อถือได้



200+
โครงการ



100+
ร้านอาหาร



30+
โรงแรม



20+
โรงพยาบาล



15+
โรงเรียน/สถาบัน



COOKING SCHOOL
Project Reference

THAI CUISINE ACADEMY






COOKING SCHOOL
Project Reference

MSC Thai Culinary School






RESTAURANT
Project Reference

AMARI NILA BAR






RESTAURANT
Project Reference

COPPER International Buffet






RESTAURANT
Project Reference

HONG BAO (16 branches)

What we did for them:

- Restaurant consultation
- Project management
- Interior design
- Kitchen design
- Customization
- Kitchen equipment supply
- Kitchen installation
- Maintenance






HOTEL
Project Reference

Marriott Resort Khao Lak






HOTEL
Project Reference

Amari Watgate Bangkok






COOKING SCHOOL
Project Reference

THAI CUISINE ACADEMY






HOTEL
Project Reference

Le Meridien Hotel Sathorn




PROJECT REFERENCE



GOLF CLUB
Project Reference

Reignwood Park






HOSPITAL
Project Reference

Ramathibodi Hospital






เราดูแลโครงการของคุณตั้งแต่ต้นจนจบ

-  ให้คำปรึกษา (Consultation)
เข้าใจความต้องการของลูกค้า เสนอแนวทาง
และงบประมาณที่เหมาะสม
-  ออกแบบ (Design)
ออกแบบครัวและวาง Layout 2D / 3D
ให้เหมาะสมกับพื้นที่และการใช้งาน
-  จัดหาและผลิต (Supply & Fabrication)
คัดสรรอุปกรณ์คุณภาพสูง ผลิตงานสแตนเลส
ตามมาตรฐาน
-  ติดตั้ง (Installation)
ติดตั้งโดยทีมงานมืออาชีพ ปลอดภัย
ตรงเวลา
-  ส่งมอบและทดสอบ (Testing & Handover)
ทดสอบระบบการทำงาน และนำการใช้งาน
และส่งมอบงาน
-  บริการหลังการขาย (After Sales Service)
บริการตรวจเช็ค บำรุงรักษา และซ่อมแซม
รวดเร็ว ตลอดอายุการใช้งาน

ทำไมต้องเลือก
JNT SUPPLY



ประสบการณ์
มากกว่า 10 ปี



คัดสรรสินค้าคุณภาพ
มาตรฐานสากล



ทีมงานมืออาชีพ
ติดตั้งได้มาตรฐาน



บริการครบวงจร
จบที่เดียว



บริการหลังขาย
รวดเร็ว เชื้อถือได้

