

Franco Oppici, gerente general de la empresa que lleva su apellido

# “El rubro gastronómico ha retomado su crecimiento”

MELISSA FORNO M.

La historia de Oppici, empresa que desarrolla equipos industriales gastronómicos y también mobiliario de acero inoxidable para el rubro culinario, se remonta a la década de 1930, cuando el ingeniero italiano Ercole Oppici Zecca llegó a Valparaíso motivado por la presencia de un pariente religioso que se encontraba en esa zona.

Este ingeniero comenzó haciendo andariveles para el Ejército de Chile y luego cocinas móviles para la misma institución. Con el tiempo, le encargaron más trabajos hasta que en 1935 formó Oppici. En la década de 1960, la marca incorporó una línea para abastecer a las instituciones de salud, añadiendo la producción de autoclaves, máquinas esterilizadoras y para lavar chatas, además de mobiliario como camillas.

A punto de cumplir 90 años, la empresa tiene una facturación anual en torno a los seis millones de dólares y es administrada por la tercera generación de la familia Oppici.

“En el rubro gastronómico tenemos diversos clientes. Hacemos cocinas para embarcaciones, por ejemplo somos proveedores de Asmar para sus barcos. Otros productos van a los salones vip del aeropuerto, y de mineras. Además, abastecemos a cafeterías o fuentes de soda pequeñas que requieren de una vitrina o un horno”, cuenta Franco Oppici, gerente general y nieto del fundador.

“Tras la pandemia, el rubro gastronómico ha retomado su crecimiento. Durante la crisis sanitaria nacieron emprendimientos de pizzas, empanadas y panes. Estuvimos con ellos desarrollando la línea económica semiindustrial, comercializada bajo la marca Rimini, nombrada en honor a la ciudad ubicada en el nordeste de Italia. Oppici siempre se ha visto como una marca exclusiva y queríamos tener una alternativa más asequible en mobiliario de acero inoxidable, como mesones y lavaderos. También en churrasqueras, cocinas, hornos y en equipamiento de refrigeración”, agrega.

**Ustedes fabrican gran parte de su producción en Chile. ¿Cómo lo han hecho para enfrentar la competencia extranjera?**

“Es súper fuerte. La actividad económica está mejor que en 2024, pero hay mucha competencia. ¿Qué hemos hecho siempre? Adaptarnos a los requerimientos de los clientes. Como somos fabricantes, incorporamos tecnología en los procesos productivos para ser más eficientes en la fabricación de mobiliario de acero inoxidable y enfrentar la avalancha de productos que antes venían de Estados Unidos y Europa, pero ahora también de China. Para conseguirlo, im-

portamos por ejemplo una máquina láser para cortar el acero inoxidable y también para soldar. Para fabricar mobiliario de acero inoxidable traemos las planchas desde Alemania, España, Taiwán o Corea -entre otros países- para cortarlas en una máquina láser, luego se doblan en unas plegadoras y finalmente se ensamblan para hacer los muebles. Todo eso lo hacemos en Chile”.

**¿Diseñan cocinas para restaurantes y hoteles?**

“Sí, es nuestro fuerte. En esos casos, les preguntamos la cantidad de personas, el espacio disponible y el tipo de comida. No necesariamente tiene que ser un gran proyecto, puede ser la cocina de un hotel boutique o de una cafetería pequeña. Como tenemos la línea económica Rimini, podemos hacer una mezcla entre equipamiento de Oppici y Rimini, por ejemplo. Si necesitan lo mejor en refrigeración, optamos por la primera, pero a lo mejor solo requiere una calidad media en cocción, y para ello tenemos a Rimini”.

**¿Por qué el acero inoxidable es tan usado en las cocinas industriales?**

“Es un material muy noble. Contiene cromo en su estructura, lo que genera que se forme óxido de cromo que protege al acero de la corrosión de agentes externos. Nosotros usamos el acero inoxidable AISI 304, que tiene esa característica, salvo que reciba algún ácido muy fuerte, tiene una durabilidad eterna en condiciones de mucha humedad, por eso, le damos una garantía de 10 años. Además, es fácil de limpiar, porque no tiene porosidad en las cubiertas, lo que evita que en los orificios quede suciedad y proliferen microorganismos”.



Franco es parte de la tercera generación de la familia a cargo de la administración de la empresa.

RICHARD ULLOA

La compañía, reconocida entre otras cosas por sus exclusivos equipos industriales, cuenta también con una línea más económica de la marca Rimini, que apunta a pequeños negocios y emprendedores.



**LA OFERTA**  
 TODO PARA TU NEGOCIO.

DURAZNO TODDO MITAD, 590 GR.

**\$1.195** c/u

PRECIO POR MAYOR

Escanea el código QR y encuentra tu local más cercano.  
[www.laoferta.cl](http://www.laoferta.cl)