

Fecha: 09-02-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: **Avalancha de máquinas para preparar helados en casa**

Pág.: 20
 Cm2: 722,9

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Comemos como contratados: ya hay modelos que preparan la clásica versión soft cremosa

Avalancha de máquinas para preparar helados en casa

Acaba de llegar la Ninja Creami Swirl: también prepara batidos altos en proteína.

WILHEM KRAUSE

Con un promedio de 9 litros anuales por persona, Chile es el principal consumidor de helados de América Latina: le siguen Argentina (7 litros per cápita) y Brasil (apenas 3 l). Por eso no sorprende la llegada de una verdadera avalancha de máquinas para hacer helados al mercado local (ver tabla).

Muchas de ellas están inspiradas en los modelos de la marca suiza Pajet: a diferencia de las máquinas heladeras tradicionales, estos equipos trabajan con bases previamente congeladas; mediante una cuchilla de alta precisión que gira a gran velocidad, "raspan" el bloque desde arriba, incorporando aire de forma controlada.

¿El resultado? Un helado cremoso al instante, sin necesidad de estabilizantes ni largos tiempos de reposo.

En 3 minutos

No es una decisión ligera comprarse una máquina para hacer helado, pero Pedro Rojas (24) lo venía meditando desde hace rato. En TikTok le empezaron a aparecer videos de la heladera Ninja Creami; le escribió directamente a la marca y le respondieron que pronto lanzarían en Chile la Swirl, una versión que además prepara helados tipo soft (el clásico helado cremoso de máquina).

Cuando le avisaron que ya estaba disponible, fue ese mismo día a la tienda del Parque Arauco, pagó los \$359.990 con tarjeta de crédito y se la llevó a su casa. Ahora prepara helado día por medio y le está agarrando el ritmo a la máquina: mezcla frutas con leche, prueba el botón de respin y ajusta texturas. Además, siente que le da mejor uso a la fruta que antes: "Se me pudría en el refri. Ahora se va toda en helado. Creo que ya jubilé el helado de supermercado".

La Creami Swirl es la tercera versión de la marca en llegar a Chile. Tritura una mezcla congelada y la transforma en un helado cremoso, smoothie bowl o sorbete en menos de tres minutos. Solo hay que dejar la base en el congelador durante 24 horas y luego colocar el pote en la máquina. ¿La versión Swirl? Incorpora un sistema de dispensado para servir helado estilo máquina, además de programas específicos para yogurt

Selección: máquinas heladeras			
Nombre	Cómo funciona/características técnicas	Precio referencial	¿Dónde?
Ninja Swirl (NC701EU)	Sistema Soft Serve (Dispensador). Se congela el vaso por 24 h, la máquina tritura el bloque y dispensa el helado directamente en un cono o vaso (tipo máquina soft serve). Tiene 13 programas, incluyendo modos para texturas más suaves y ligeras.	\$359.990	SharkNinja.cl
Ninja CREAMi Deluxe	Sistema Pote (Cuchareable). Se congela el vaso 24 h y la máquina tritura el bloque (no dispensa, se sirve con cuchara). Es el modelo de mayor capacidad (709 ml), con 10 funciones para texturas cuchareables, frappés y granizados.	\$269.990	SharkNinja.cl
KitchenIt CreamLux Pro	Sistema de Triturado Automático. Se congela el vaso y la máquina procesa el bloque. Incluye 3 potes y función de autolimpieza. Incluye 12 programas y pantalla táctil.	\$189.990	KitchenIt.cl
Osoji Gelato Maker K100	Sistema de Triturado. Se congela el vaso y la máquina procesa el bloque. Destaca por su motor potente y por ofrecer una garantía de satisfacción de 30 días para probarla en casa.	\$149.990	Osoji.cl
Thorben Thor Ice Creamy	Sistema de Bol Congelado (batido). Requiere congelar el bol grande de la máquina previamente; se vierte la mezcla líquida y la máquina bate mientras enfría para crear el helado al estilo tradicional.	\$27.990	Thorbenstore.cl

Fuente: información publicada por las marcas.



La Creami Swirl permite personalizar recetas con yogurt, proteína en polvo o leches vegetales.

helado, versiones cremosas y otras bajas en azúcar o altas en proteína.

Phillip Pollmann, marketing manager de Ninja Kitchen Chile, reconoce que la llegada de la Creami Swirl responde a la demanda impulsada por los videos virales. "Es una de las máquinas más solicitadas por los seguidores de la marca. Estaban atentos a lo que pasaba en Estados Unidos y nos escribían preguntando cuándo iba a llegar". La versión Swirl no busca reemplazar a la original, sino ampliar el abanico de preparaciones, señala: "Es una alternativa para quienes quieren jugar con más tipos de mezclas".

Uno de los públicos más activos es el que prepara postres altos en proteína. "Hay muchas personas que dejaron de tomar su batido con agua y lo congelan para hacerlo helado. Con menos grasa y azúcar, las mezclas suelen quedar más duras o granuladas, pero la Swirl logra una textura cremosa igual", promete. La máquina permite personalizar cada receta con yogurt, proteína en polvo o leches vegetales, y cuenta con un programa específico para ese tipo de combinaciones.

Lo que más valora de esta máquina Caro Rocco, cocinera e influencer, es que se puede experimentar sin fórmulas complejas: ha probado mezclas como mango con yogurt y limón, o arándanos con limón, y todas lucieron una agradable textura desde el primer intento. "Quedaron bien al tiro", subraya. "Lo otro que quiero probar es algo demasiado simple: sólo yogurt griego. Sé que funciona muy bien y queda muy cremoso. Es muy entretenido de usar, se siente como volver a

jugar con esas maquinillas de helado de juguete, pero ahora de verdad".

Más opciones

En Osoji tienen la Gelato Maker K100, máquina que apunta al control total del proceso y a sabores ajustados al gusto local. Según explica Octavio Urzúa, combina motores japoneses de alta calidad con fabricación en China para reducir costos, junto con un trabajo basado en recetas chilenas desarrolladas desde su propia comunidad de usuarios.

"La gran diferencia de Osoji es que tenemos recetas chilenas de gustos chilenos y nuestra comunidad de 10.000 clientes sugiere recetas o las comparte", destaca. La K100 funciona en tres pasos: primero permite preparar la mezcla directamente en la máquina en cerca de un minuto, sin necesidad de juguera; luego esa mezcla se congela entre 6 y 20 horas en el freezer; y finalmente se procesa para darle textura y cremosidad en aproximadamente un minuto.

Aunque Thermomix no tiene una función para hacer helados, mucha gente usa el robot de cocina para hacerlos. Según explica Fernando De Urruticoeche, encargado de Coo-kidoo y Recetas, la popular máquina alemana también prepara sorbetes, granizados y espumas heladas con distintas texturas y formatos. "Con fruta congelada, el resultado es inmediato, listo para servir. Con otros ingredientes, como frutos secos, hierbas, galletas, se prepara primero la mezcla, lo congelas y posterior a esto le das la cremosidad y aireación de nuevo", detalla.